



**Convention
de
partenariat**

entre

La Direction des ressources humaines

et

Le Laboratoire départemental d'analyses des Bouches-du-Rhône

MISE EN ŒUVRE DE FORMATIONS

CONVENTION DE PARTENARIAT

Entre les soussignés

La Direction des ressources humaines, désignée ci-après la DRH et représentée par Monsieur Jean-Frédéric GUBIAN, agissant en cette qualité par arrêté de délégation du.....

D'une part,

Le Laboratoire Départemental d'Analyses 13, désigné ci-après le LDA13 et représenté par le Docteur Isabelle MARTEL, agissant en cette qualité par arrêté de délégation du....

D'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 Objet

La présente convention définit les modalités de partenariat entre la DRH et le LDA 13 pour la mise en œuvre de formations.

Article 2 Prestations de formation

Le LDA 13 exerce ses missions dans les domaines de la biologie médicale, du contrôle sanitaire des eaux potables, du contrôle sanitaire agronomique et environnementale, du contrôle sanitaire des aliments et des eaux de baignade.

Dans le cadre de ses activités, le LDA 13 réalise, à la demande de la DRH, des formations portant sur l'hygiène et la sécurité alimentaire (formations HACCP), la qualité nutritionnelle ainsi que sur les risques liés aux légionnelles.

2.1 Formations HACCP

Les formations HACCP se déclinent comme suit :

- Formations HACCP 1

Objectif pédagogique : connaître les exigences réglementaires en restauration et accompagner la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire des collèges (PMS)

Contenu de la formation :

- Règles d'hygiène de base
- Identification et maîtrise des risques sanitaires
- Gestion des non-conformités
- Modalités de réactualisation du système HACCP :
 - * construire le diagramme de fabrication
 - * repérer les étapes à haut risque
 - * mettre en place tous les synoptiques d'analyse de risque
 - * réviser les méthodes de travail
 - * la réception des matières premières, les contrôles, les enregistrements
 - * le stockage des matières premières et des produits finis, contrôles et enregistrements

Commission permanente du 11 déc 2020 - Rapport n° 146

- * la maîtrise des étapes de préparation (légumerie, assemblage, cuisson, refroidissement,...)
- * les conditions de livraison
- * réviser le plan de nettoyage (outils, plannings, validation)
- * la traçabilité amont/aval (outils)
- * les traitements des non-conformités (fiche incident)
- * établir un plan d'échantillonnage

Public cible : chefs et seconds de cuisine, agents polyvalents

Durée de session de formation : un jour. Les formations doivent avoir lieu le mercredi.

Le nombre de sessions annuelles est estimé à six, dont celle devant être réalisée pendant la semaine d'intégration des nouveaux ATC recrutés.

- Formations HACCP 2

Objectifs pédagogiques : comprendre les exigences du MPMS, éclairer le personnel sur les bonnes pratiques et les conséquences d'un non-respect des règles d'hygiène, améliorer les méthodes de travail afin d'assurer la sécurité alimentaire.

Contenu de la formation :

- la présentation du PMS des collèges publics du Département,
- la microbiologie alimentaire,
- les règles d'hygiène du personnel,
- les opérations de nettoyage,
- la gestion des produits,
- les enregistrements à effectuer.

Public cible : les agents polyvalents, le cas échéant des seconds de cuisine et chefs de cuisine.

Durée de session de formation : un jour. Les formations doivent avoir lieu le mercredi.

Le nombre de sessions annuelles est estimé à douze dont deux devant être réalisées pendant la semaine d'intégration des nouveaux ATC recrutés.

2.2 Formations « Qualité nutritionnelle »

Objectif pédagogique : connaître les objectifs du Programme National Nutrition Santé et du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration collective et de Nutrition ; accompagner le personnel dans l'équilibre d'un menu et dans l'élaboration d'un plan alimentaire ; appréhender les mesures à mettre en place pour favoriser une alimentation saine et de qualité

Contenu de la formation :

- Constat et tendance actuelle en matière de consommation
- Le Programme National Nutrition Santé (les axes et les enjeux)
- Les décret et arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- La présentation du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration collective et de Nutrition
- Les groupes alimentaires
- Les macronutriments, les micronutriments

Commission permanente du 11 déc 2020 - Rapport n° 146

- La structure des repas
- Le plan alimentaire (présentation de la grille de fréquence)
- La présentation de la loi EGALIM n°2018-938 du 30/10/2018 (article 24 : champ d'application en restauration collective publique) et du décret n°2019-351 du 23/04/2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs

Applications concrètes et ludiques :

- Comment équilibrer un menu ?
- Réalisation d'un plan alimentaire
- Evaluation du système actuel mis en place dans l'établissement
- Comment se conformer à la loi EGALIM ?

Public cible : gestionnaires, chefs de cuisines et second de cuisine, personnes concernées par l'équilibre des repas et soucieuses de leur santé

Durée de la session de formation : un jour

2.3 Formations « risques liés aux légionnelles »

Objectifs pédagogiques : connaissance et surveillance du risque lié aux légionnelles, mesures préventives et correctives pour maîtriser le risque « Légionnelles », aide à la mise en place du carnet sanitaire en ERP

Contenu de la formation :

- la bactérie : description, conditions de développement, modes de contamination,
- la maladie, la légionellose : historique des cas, aspects cliniques, traitement, système de surveillance,
- la réglementation en vigueur,
- les différents réseaux d'eau chaude sanitaire : description, avantages et inconvénients,
- le carnet sanitaire en pratique, traçabilité des non-conformités,
- la maintenance préventive et son suivi
- l'exploitation des autocontrôles préventifs
- le point sur les mesures curatives à réaliser en cas de contamination

Public cible : chefs d'établissement des collèges, responsables hygiène et sécurité, cadres du département.

Durée de la session de formation : un jour

Le nombre de sessions annuelles est défini par les co-contractants.

Article 3 Modalités communes de financement

Le LDA13 s'engage à réaliser, sur la base de la grille tarifaire votée annuellement par l'Assemblée délibérante, les formations demandées par la DRH.

Article 4 Facturation des prestations

Conformément à la réglementation en vigueur, la facturation électronique est obligatoire. Le portail de facturation « Chorus Portail Pro » (<https://chorus-pro.gouv.fr/>) mis à disposition gratuitement par l'Etat, doit obligatoirement être utilisé.

Les factures électroniques doivent obligatoirement comporter, en plus des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les mentions suivantes :

- La date d'émission de la facture ;

Commission permanente du 11 déc 2020 - Rapport n° 146

- La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- Le numéro d'engagement à six chiffres généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;
- Le code d'identification du service en charge du paiement, en l'occurrence le code 034210D ;
- La date d'exécution des services ;
- La quantité et la dénomination précise des prestations réalisées ;
- Le prix hors taxes des prestations réalisées ;
- Le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée.

En application de l'article 2 du décret 2016-1478 du 02/11/2016, les factures électroniques comportent les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R.123-221 du code de commerce.

Le LDA 13 s'engage à adresser à la DRH, mensuellement et après service fait, les factures via Chorus pro pour les formations qu'il a réalisées.

Article 5 Durée de la convention

La convention est conclue pour une durée annuelle à compter de sa notification. Elle est renouvelable par tacite reconduction à sa date anniversaire sauf dénonciation expresse par l'une des parties.

La résiliation de la présente convention peut être demandée par l'une ou l'autre des parties au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception postal moyennant un préavis de trois mois.

Article 6 Obligations contractuelles

Les stagiaires doivent respecter les consignes de sécurité de l'établissement dans lequel se déroule l'action.

En cas d'évènements sanitaires, les co-contractants conviennent de mettre en œuvre toute mesure permettant aux agents de la Collectivité de suivre la formation en toute sécurité et de garantir le respect des conditions sanitaires établies par les autorités nationales.

Article 7 Compétence juridictionnelle

Tout litige pouvant résulter de la présente convention relève de la compétence du tribunal administratif de Marseille

Fait à Marseille, le

Pour le Laboratoire
Départemental d'Analyses 13

**Pour la Direction des
Ressources Humaines**