

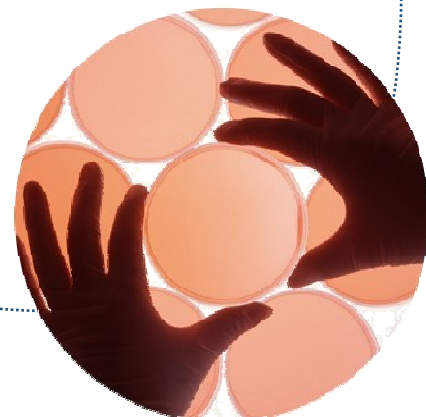


FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

FORMATIONS SUR SITE



CONSEIL ET EXPERTISE



HYGIENE & SECURITE DES ALIMENTS

Pour obtenir les programmes détaillés, n'hésitez pas à nous contacter.

Les enjeux de nettoyage

VOTRE PROFIL

- Opérateurs d'équipe de nettoyage

VOS OBJECTIFS

- ✓ Comprendre les enjeux du nettoyage et de la désinfection
- ✓ Comprendre l'intérêt du plan de nettoyage et de ses procédures
- ✓ Connaître les matériels, les méthodes, les techniques et les produits,
- ✓ Être capable d'identifier les facteurs d'efficacité pour chaque phase du nettoyage et de la désinfection



Le management des opérations de nettoyage : de l'optimisation à la validation

VOTRE PROFIL

- Encadrement de l'équipe de nettoyage
- Responsable qualité ou de production

VOS OBJECTIFS

- ✓ Être à même d'évaluer le nettoyage et la désinfection de son site
- ✓ Être capable d'intégrer le nettoyage-désinfection dans son système HACCP
- ✓ Savoir engager une démarche d'optimisation

L'HACCP, pas à pas

VOTRE PROFIL

- Encadrement de production, maintenance ou qualité
- Membre de l'équipe HACCP
- Assistant qualité, relais-qualité

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître le système HACCP selon les principes définis par le Codex Alimentarius et la norme ISO 22 000
- ✓ Mettre en place un système de surveillance et de vérification
- ✓ Développer un plan HACCP sur son site

Optimiser un plan HACCP

VOTRE PROFIL

- Personnel-clé de l'équipe HACCP
- Responsable qualité

VOS OBJECTIFS

- ✓ Avoir une réflexion sur son approche HACCP
- ✓ Identifier les pièges et les erreurs lors de la mise en place d'un plan HACCP
- ✓ Identifier et lever les barrières rencontrées sur le terrain lors de l'application d'un plan HACCP
- ✓ Faire évoluer son plan HACCP

Corps étrangers : Prévention et maîtrise

VOTRE PROFIL

- Responsable et assistant qualité
- Personnel-clé de l'équipe HACCP

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître les bases essentielles qui permettent de maîtriser les dangers physiques ou corps étrangers
- ✓ État des lieux des orientations à prendre en compte pour maîtriser le sujet
- ✓ Mettre en place un système de prévention

Pour obtenir les programmes détaillés, n'hésitez pas à nous contacter.

HYGIENE & SECURITE DES ALIMENTS (2)

Les bonnes pratiques d'hygiène et le personnel de maintenance

VOTRE PROFIL

- Responsable et agents des services maintenance, production et Qualité

VOS OBJECTIFS

- ✓ Être capable de mesurer les enjeux de la sécurité des aliments et connaître les dangers et les risques
- ✓ Améliorer son comportement « Hygiène » lors des interventions
- ✓ Assurer un maintien des performances hygiéniques des équipements lors de réparations ou de modifications
- ✓ Être capable de proposer des améliorations hygiéniques des équipements.

Du joint à l'atelier : à propos de la conception hygiénique des équipements

VOTRE PROFIL

- Tout technicien ou cadre de production, de maintenance, des travaux neufs, de la qualité, des bureaux d'études des équipementiers, etc.

VOS OBJECTIFS

- ✓ Augmenter sa sensibilisation à l'hygiène des aliments et aider à prévenir les problèmes de sécurité des aliments
- ✓ Contribuer à fournir des données techniques pour des standards d'hygiène pour l'industrie alimentaire
- ✓ Développer l'ingénierie hygiénique dans son activité et au sein de son entreprise
- ✓ Hiérarchiser les éléments techniques pour les traduire en réponses simples
- ✓ Cultiver et entretenir l'image de maîtrise de la contamination

Manager les risques allergènes *Nouveau*

VOTRE PROFIL

- Encadrement et agents de maîtrise des Services Qualité et Production

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître la réglementation relative aux substances allergènes et maîtriser le risque de contaminations croisées
- ✓ Identifier les causes de contamination et choisir un mode de gestion adapté

L'étiquetage de A à Z *Nouveau*

VOTRE PROFIL

- Encadrement et agents de maîtrise des services Qualité, R&D ou Marketing

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître la réglementation et les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des produits alimentaires pré-emballés
- ✓ Savoir construire l'étiquetage des produits fabriqués sur site

Formations produits à la carte *Nouveau*

VOTRE PROFIL

- Encadrement et agents de maîtrise des services Qualité, R&D ou Marketing

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître la réglementation applicable et les critères essentiels de qualité
- ✓ Identifier les moyens de maîtrise et leur applications au niveau industriel

EXEMPLES

- Conserve de fruits, confiture, poissons frais, fruits & légumes frais, etc.

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Lors de nos formations, des outils pédagogiques interactifs et ludiques vont être utilisés :

- Mises en situation pratiques par l'organisation de jeux et de quizz
- Des livrets ou des CD-Roms récapitulatifs pour les stagiaires
- Création d'un plan d'action individuel en fin de stage



MANAGEMENT DE L'HYGIENE ET DE LA QUALITE

Pour obtenir les programmes détaillés,
n'hésitez pas à nous contacter.

Devenir formateur à la sécurité des aliments

VOTRE PROFIL

- Encadrement et agent de maîtrise
- Responsable et animateur qualité

VOS OBJECTIFS

- ✓ Créer des supports pédagogiques de formation
- ✓ Être capable d'animer des sessions de formation en interne
- ✓ Connaître quelques techniques et méthodes d'animation interne
- ✓ Être capable de concevoir un programme de formation ou de sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène en fabrication.



Manager de proximité : animez les BPH

VOTRE PROFIL

- Managers de proximité: agents de maîtrise, responsables de ligne, chefs d'équipe

VOS OBJECTIFS

- ✓ Comprendre les fondamentaux en matière de bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Apprendre les bases du management
- ✓ Acquérir des méthodes et outils d'animation au quotidien
- ✓ Être en mesure d'élaborer un plan d'amélioration des bonnes pratiques
- ✓ Savoir se comporter en relais de la politique de management de la sécurité alimentaire de l'entreprise

Monter son dossier d'agrément sanitaire

VOTRE PROFIL

- Directeurs de sites
- Responsables Qualité et Production

VOS OBJECTIFS

- ✓ Maîtriser la réglementation relative au Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Connaître les enjeux de l'AM du 27/04/07 modifiant celui du 08/06/06
- ✓ Identifier les éléments à mettre en œuvre dans le PMS
- ✓ Évaluer la conformité de son PMS

BRC/IoP

VOTRE PROFIL

- Directeurs de sites
- Responsables Qualité et Production

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître les exigences du référentiel BRC-IoP v.3
- ✓ Savoir interpréter correctement les exigences
- ✓ Pouvoir conduire un état des lieux et évaluer les écarts
- ✓ Être capable de mettre en place un plan d'action dans son entreprise pour obtenir la certification

Le groupe Eurofins peut également vous offrir une large gamme de prestations autour des référentiels de certification IFS, BRC et ISO 22 000.

Plus d'informations sur le site <http://www.eurofins-ifs.com>

LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

Pour obtenir les programmes détaillés, n'hésitez pas à nous contacter.

Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie selon ISO 7218

VOTRE PROFIL

- Encadrement et techniciens des laboratoires et des entreprises associées

VOS OBJECTIFS

- ✓ Garantir la fiabilité des résultats d'analyses microbiologiques
- ✓ Savoir mettre en œuvre les Bonnes pratiques de Laboratoire selon la nouvelle version de la norme ISO 7218 (2007)
- ✓ Connaître le référentiel ANIA des laboratoires reconnus
- ✓ Assurer la traçabilité des analyses et surveiller l'efficacité des actions mises en œuvre.



Pratique des techniques microbiologiques

VOTRE PROFIL

- Personnel destiné à travailler en laboratoire de microbiologie ou technicien de laboratoire n'ayant pas de formation initiale

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître le monde microbien
- ✓ Connaître les techniques de base d'analyse microbiologique
- ✓ Être capable de réaliser une analyse de germe indicateur d'altération et de germe pathogène en respectant les bonnes pratiques de laboratoire

Pathogènes : connaissance, détection, maîtrise et critères

VOTRE PROFIL

- Personnels des industries alimentaires

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître les micro-organismes pathogènes rencontrés en industrie alimentaire
- ✓ Connaître les caractéristiques de ces micro-organismes
- ✓ Connaître les méthodes de détection et les critères réglementaires
- ✓ Savoir mettre en œuvre un plan de maîtrise efficace de ces pathogènes dans les ateliers industriels.

Interprétation des résultats microbiologiques

VOTRE PROFIL

- Responsables qualité et laboratoire
- Techniciens de laboratoire

VOS OBJECTIFS

- ✓ Savoir élaborer un plan d'échantillonnage adapté, nécessaire et suffisant
- ✓ Être en phase avec les exigences des Règlements CE 2073/2005 et 1441/2007 sur les critères microbiologiques
- ✓ Relativiser les résultats d'une analyse microbiologique
- ✓ Exploiter la masse de résultats fournis par le laboratoire

Métrologie, application aux masses et aux températures

VOTRE PROFIL

- Encadrement et techniciens de laboratoires internes ou prestataires

VOS OBJECTIFS

- ✓ Sensibiliser à la nécessité de maîtriser les mesures effectuées
- ✓ Savoir mettre en place une structure métrologique et assurer la traçabilité des mesures effectuées
- ✓ Savoir réaliser un étalonnage de thermomètre, caractériser une enceinte thermique et vérifier une balance

LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE (2)

Pour obtenir les programmes détaillés, n'hésitez pas à nous contacter.

Réalisation des prélèvements d'environnement

VOTRE PROFIL

- Personnels des industries alimentaires

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître les méthodes de prélèvements utilisables en industrie alimentaire
- ✓ Savoir réaliser des prélèvements d'environnement
- ✓ Connaître l'impact des opérations de nettoyage et désinfection sur la fiabilité des prélèvements d'environnement.



Nettoyage, désinfection, décontamination et déchets en laboratoire

VOTRE PROFIL

- Personnels des laboratoires

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître les dangers existant dans un laboratoire d'analyses
- ✓ Savoir réaliser les opérations de N&D spécifiques au laboratoire
- ✓ Savoir gérer les déchets dans un laboratoire

Sécurité en laboratoire de microbiologie

VOTRE PROFIL

- Encadrement et techniciens des laboratoires et des entreprises associées

VOS OBJECTIFS

- ✓ Connaître les dangers et les risques dans un laboratoire d'analyses microbiologiques
- ✓ Savoir mettre en œuvre des actions de maîtrise

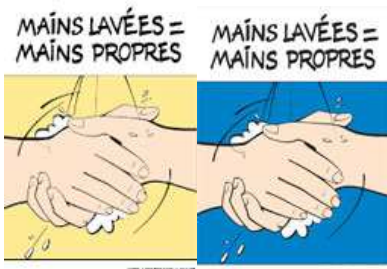
AFFICHES / AFFICHETTES

Bonne règles d'hygiène

Eurofins vous propose des affiches et affichettes pour la sensibilisation de votre personnel aux gestes d'hygiène.

Deux formats vont sont proposées :

- Affiches en PVC (format 40 x 60), sérigraphiées, couleurs résistantes aux U.V.
- Affichettes en vinyle (format 21 x 29,7), auto-adhésives, vernis de protection



Pour plus d'informations:

Eurofins Biosciences

9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX

Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98

E-Mail: MicrobioFrance@eurofins.com

HYGIENE & SECURITE DES ALIMENTS

Réf.	Intitulé des formations	Durée (j)	Date										
			Jan	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	
LL286	Les enjeux du nettoyage	1			9 Laval					7 Toulouse 21 Lyon	19 Les Ulis		
LL288	Le management des opérations de nettoyage : de l'optimisation à la validation	2			10&11 Laval					8&9 Toulouse 22&23 Lyon	20&21 Les Ulis		
LL290	HACCP, pas à pas	2	19&20 Laval						22&23 Les Ulis		26&27 Laval		
LL292	Optimiser un plan HACCP	1	21 Laval						24 Les Ulis		28 Laval		
LL302	Corps étrangers : Prévention et maîtrise	1							8 Laval			23 Laval	
LL296	Les bonnes pratiques d'hygiène et le personnel de maintenance	1							2 Laval			24 Laval	
LL306	Du joint à l'atelier : à propos de la conception hygiénique des équipements	2		2&3 Laval								16&17 Les Ulis	
LL310	Nouveauté 2010 : Manager les risques allergènes	1			30 Laval								
LL349	Nouveauté 2010 : L'étiquetage de A à Z	1						4 Laval					

LIEUX DES FORMATIONS

Laval

Les Ulis

Toulouse

Lyon

Tous nos stages INTER- sont adaptables sur-mesure chez vous !

- Toutes nos formations sont compatibles avec le DIF (Droit Individuel à la Formation)
- Tous nos stages font l'objet d'une convention de formation conforme au code du travail (partie 6) afin d'assurer l'imputabilité de l'action au titre de la formation professionnelle continue.

Demandez nos programmes détaillés à :

Eurofins Biosciences

9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX

Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98

E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com

MANAGEMENT DE L'HYGIENE ET DE LA QUALITE

Réf.	Intitulé des formations	Durée (j)	Dates 2010								
			Mars	Avril	Mai	Juin	Sept	Oct.	Nov.	Déc.	
LL284	Devenez formateur à la sécurité des aliments	2		27&28					12&13		
LL354	Manager de proximité : animez les BPH	1		29					14		
LL351	Monter son dossier d'agrément sanitaire	2						16&17			
LL353	BRC/loP	1				29					

LIEUX DES FORMATIONS :

Eurofins ASEPT

15, rue des Docteurs Calmette et Guérin

53000 LAVAL

Tous nos stages INTER- sont adaptables sur-mesure chez vous !

Le groupe Eurofins peut également vous offrir une large gamme de prestations autour des référentiels de certification IFS, BRC et ISO 22 000.

Plus d'informations sur le site <http://www.eurofins-ifs.com>

Demandez nos programmes détaillés à :

Eurofins Biosciences

9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX

Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98

E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com

LABORATOIRE : NOTRE EXPERIENCE A VOTRE SERVICE

- Nos stages sont le fruit de notre expérience en laboratoire d'analyses microbiologiques depuis 20 ans
- Nos Laboratoires sont accrédités par le COFRAC pour le programme 59 (microbiologie alimentaire) et pour le programme 100-2 (Eaux) – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Réf.	Intitulé des formations	Durée (j)	Date							
			Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
LL268	Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie selon ISO 7218	2			06&07			30/09 & 01/10		
LL270	Pratique des techniques microbiologiques	3				15 au 17			16 au 18	
LL272	Pathogènes : connaissance, détection, maîtrise et critères	2	18&19					14&15		
LL276	Interprétation des résultats microbiologiques	2			20&21			21&22		
LL274	Métrie, application aux masses et aux températures	2				10&11			04&05	
LL278	Réalisation des prélèvements d'environnement	1		1					30	
LL280	Nettoyage, désinfection, décontamination et déchets en laboratoire	1				24				2
LL282	Sécurité en laboratoire de microbiologie	1				25				3

LIEU DES FORMATIONS :

Eurofins ASEPT

15, rue des Docteurs Calmette et Guérin

53000 LAVAL

Tous nos stages INTER- sont adaptables sur-mesure chez vous !

- De nouveaux programmes adaptés à vos besoins, en adéquation avec l'actualité et vos préoccupations
- Une équipe de consultants formateurs expérimentés dans leur domaine de compétences

Demandez nos programmes détaillés à :

Eurofins Biosciences

9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX

Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98

E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com

Nettoyage



Qualification sur site et validation de votre plan de nettoyage
 Diagnostic des pratiques de votre équipe de nettoyage
 Accompagnement dans votre stratégie de lutte contre les biofilms
 Validation de l'efficacité de vos produits de nettoyage désinfection

Qualité de l'air

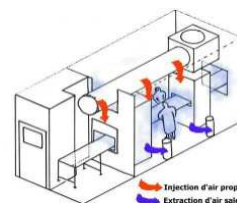
Vérification et qualification de vos installations :

- Comptage particulaire et Aérobio contamination
- Aéraulique : débits, taux de brassage, laminarité, surpression...
- Climatique : humidité relative et température

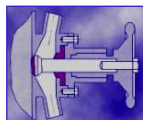
Diagnostic de la conception de vos installations

Evaluation des pratiques de travail

Conditionnement aseptique



Conception hygiénique



Aide à la rédaction de cahier des charges équipements ou bâtiments
 Mise en œuvre de méthodes de validation hygiénique de vos installations
 Diagnostic corps étrangers et apport de solutions de prévention

Préparation à la certification (IFS, BRC, BRC-IoP, ISO 22000)

Diagnostics à blanc et/ou couplés IFS/BRC/ISO 22000, en relation avec Eurofins Certification

Accompagnement de la mise en place jusqu'à l'obtention de la certification :

- Aide à la priorisation des actions
- Stratégie d'obtention à moindre coût
- Apport rédactionnel

Bonnes Pratiques d'Hygiène



HACCP

Diagnostics et suivi des pratiques et du comportement du personnel

Accompagnement au re-engineering d'ateliers

Engineering pédagogique :

- Remise à niveau de vos formations
- Création de livret stagiaire et de livret d'accueil
- Création de supports pédagogiques

Diagnostic de votre système HACCP

Accompagnement à la mise en place

Validation et optimisation de votre système HACCP

Laboratoire



Accompagnement à la création d'un laboratoire d'analyses microbiologiques

Audit blanc et accompagnement à la préparation de l'accréditation Cofrac

Aide à la réorganisation de votre laboratoire

Accompagnement dans votre stratégie de lutte contre les germes pathogènes

Validation de vos plans d'échantillonnage microbiologique

Validation microbiologique de la durée de vie et étude de vieillissement de vos produits

Diagnostic des Bonnes Pratiques de Laboratoire

Sécurité alimentaire

Présence de dangers chimiques, corps étrangers

Diagnostic maîtrise de la contamination et allergènes

Bulletin d'inscription - Formation Inter

A retourner complété à :
Eurofins Biosciences - 9, rue de Laponie 91978 COURTABOEUF CEDEX
Tél.: 01 69 10 88 88 / Fax : 01 69 10 88 98
e-mail : MicrobioFrance@eurofins.com / site web : www.eurofins.fr

Référence:.....
Titre de la formation:.....
Date(s):.....Prix(HT).....
.....

Participant (remplir un bulletin par participant)

Nom : Prénom : Fonction :
Tél : Fax : E-mail :

Entreprise

Nom : Activité
Adresse
CP : Ville :
Tél : Fax : E-mail :
Siret : NAF/APE :
N° d'identification TVA (indispensable pour la prise en charge de votre inscription) :
Adresse d'envoi de la convocation, si différente de celle de l'entreprise :

Responsable formation ou responsable de l'inscription

Nom : Prénom : Fonction :
Tél : Fax : E-mail :

Personne chargée du dossier administratif au sein de l'entreprise

Nom : Prénom : Fonction :
Tél : Fax : E-mail :

Convention de la formation

La facture tient lieu de convention de formation simplifiée.

Adresse de facturation ou de votre fonds de formation

Votre numéro d'adhérent :N° de dossier :
Nom de l'organisme : Nom et prénom du contact :
Adresse :
CP : Ville :
N° d'identification TVA (indispensable pour la prise en charge de votre inscription) :
Tél : Fax : E-mail :

Date et signature :

Cachet de l'entreprise

Conditions particulières de ventes des formations

Généralités

Eurofins Biosciences vous adresse une convocation ainsi qu'une liste d'hôtels et un plan d'accès, environ 15 jours avant le début de la formation.

Tous les intervenants sont des cadres et des techniciens (titres et qualification sur simple demande).

Eurofins Biosciences est concepteur de toutes les formations proposées.

Nos collaborateurs restent à la disposition des stagiaires après la formation pour discuter de leur cas particulier et envisager des réponses.

Inscription aux stages

Toute inscription doit être accompagnée du bulletin d'inscription (pro-format) pour chaque participant qui doit être retourné complété par fax (au 01 69 10 88 98) ou par courrier à :

EUROFINS BIOSCIENCES

9 rue de Laponie - 91978 COURTABOEUF CEDEX

Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte par un accusé de réception.

Pour des raisons pédagogiques évidentes, le nombre de participants est limité. En cas de manque de place, nous vous contacterons pour trouver avec vous une solution. Il est donc recommandé de vous inscrire dans les meilleurs délais.

Les formations Eurofins Biosciences peuvent entrer dans le cadre de la formation continue des salariés et du DIF.

Validation du stage

Remise aux participants d'une documentation écrite ou d'un support CD-ROM synthétisant les principaux éléments du stage. Délivrance d'une attestation de stage.

Evaluation à chaud de la formation et du stagiaire.

La facture tient lieu de convention de formation simplifiée. Sur demande écrite au préalable, il peut être délivré une convention de formation conforme au nouveau code du travail.

Propriété intellectuelle

Tous les cours et documents présentés ou remis aux participants restent la propriété d'Eurofins Biosciences et ne peuvent en aucun cas être reproduits, communiqués ou diffusés sans un accord écrit préalable d'Eurofins Biosciences.

Sécurité et responsabilités

Le responsable de la formation sera chargé de tout mettre en œuvre pour assurer la sécurité des participants. Les participants doivent respecter les consignes générales de sécurité.

A l'exception de la responsabilité pour mort et blessure personnelle résultant directement des actes ou omissions d'EUROFINS BIOSCIENCES, la responsabilité d'EUROFINS BIOSCIENCES dans le respect de tout événement singulier ou série d'événements en infraction aux obligations d'EUROFINS BIOSCIENCES dans cette convention de formation, sera strictement limitée au montant payable par le client à EUROFINS BIOSCIENCES.

Conditions financières

Tous nos prix mentionnés s'entendent hors TVA qui doit être payée en sus au taux en vigueur au moment de la réalisation de la formation.

Les pauses et/ou le ou les repas de midi sont inclus dans le coût de formation.

Le coût des documents pédagogiques remis aux stagiaires est compris dans le coût de la formation.

Règlement

La facture est adressée à l'issue de la formation. Elle tient lieu de convention de formation simplifiée.

Si règlement selon bon de commande, celui-ci doit être adressé à nos services avant la réalisation de la formation.

Le règlement doit se faire à 30 jours fin de mois et en Euros.

Annulation ou Report

EUROFINS BIOSCIENCES se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session au plus tard 10 jours avant la date prévue, si malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Vous avez la possibilité, jusqu'à la veille de la formation, de remplacer un stagiaire par un autre en nous prévenant par écrit et par fax : 01 69 10 88 98.

Toute annulation doit être communiquée par écrit à EUROFINS BIOSCIENCES.

Il n'y a pas de remboursement en cas de désistement la semaine de la formation. En cas d'absentéisme ou d'abandon par un participant, la totalité du montant de la formation sera facturée.

Modalités de règlement amiable des litiges

Les droits et obligations des 2 parties liées par la convention de formation sont régis par les Lois françaises.

EUROFINS BIOSCIENCES se réserve le droit de modifier le programme si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Tout litige entre l'organisme de formation et l'entreprise concernant l'exécution de la présente convention sera réglé à l'amiable entre les deux parties. Dans le cas où le règlement de ce litige ne pourrait pas se faire à l'amiable, le différend se réglerait au tribunal de commerce de Nantes

Eurofins Biosciences est déclaré auprès de la préfecture d'Ile de France en tant qu'organisme de formation (selon l'article L. 6351-1 du Code du travail)

Important :

Si vous souhaitez faire financer cette formation par un organisme collecteur de fonds, il vous appartient d'effectuer les démarches nécessaires auprès de ce dernier.

Merci de préciser dès l'inscription si les frais de stage sont pris en charge par un fond d'assurance de formation. Dans ce cas, l'inscription à la formation n'est effective qu'à réception de l'accord de prise en charge du fonds de formation.

EUROFINS BIOSCIENCES

9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX

Tél. 01.69.10.88.88 Fax 01.69.10.88.98 E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com - Internet : <http://www.Eurofins.fr>

SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE au capital de 1430000 euros - SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1 – Généralités

- 1-1 - Sauf stipulation contraire, spécifiée dans nos lettres, les commandes qui nous sont passées et les marchés que nous traitons sont soumis aux présentes conditions générales de vente, qui prévalent sur toutes conditions d'achat. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'intégralité des prestations, services et ventes de produits effectués par notre Société.
- 1-2 - Les engagements pris, pour notre compte par nos agents, représentants, collaborateurs ne lient notre Société que sous réserve de confirmation écrite et valablement signée émanant de notre Société.
- 1-3 – Sauf convention spécifique, la relation contractuelle est établie exclusivement entre le client direct et notre Société.
- 1-4 - Les renseignements portés sur nos plaquettes, tarifs ou tous autres documents n'engagent pas notre Société qui se réserve le droit d'apporter toute modification aux indications fournies dans ces documentations.
- 1-5 - Seules seront prises en compte les commandes émanant du client sous forme de contrat, ou sur lettre à en-tête de celui-ci, par fax ou courrier à son ordre ou utilisant les formulaires d'envoi d'échantillon types fournis par notre Société et les commandes par téléphone, sous l'expresse réserve de leur confirmation écrite, par le client. L'envoi d'échantillons équivaut à une commande et emporte acceptation par le client des présentes conditions générales de vente.
- 1-6 - En cas de commande additionnelle, les composantes de cette commande (prix, délais..) sont celles du catalogue de prestations sauf accord commercial spécifique et validé avec le client. Les conditions consenties pour la commande initiale ne peuvent être automatiquement appliquées à la commande additionnelle.

2 - Prix et délais

- 2-1 - Les prix sont établis hors taxes sur la base du tarif en vigueur au jour de la remise de l'offre. Les taxes applicables sont celles en vigueur à la date de facturation.
- 2-2 - Les délais de livraison et d'analyse sont donnés à titre indicatif et ne constituent en aucun cas un engagement de notre Société. Nonobstant cette réserve, notre société fera tout ce qui est en son pouvoir pour respecter les délais qu'elle pourrait indiquer.
- 2-3 - Les résultats sont normalement adressés par fax et/ou par courrier (ou tout autre moyen électronique) dès l'achèvement de l'analyse à l'attention des personnes désignées par le client.

3 – Conditions de paiement

- 3-1 - Les paiements sont sans escompte et exigibles dans les trente jours de la date de réalisation des prestations sauf dispositions contraires mentionnées dans nos offres, confirmations de commandes ou factures. Toutefois, en cas de paiement anticipé de la totalité des prestations, un escompte de 0,5 % par mois est accordé.
- 3-2 - Tout paiement non effectué à la date convenue à notre adresse de facturation porte intérêt au taux de 1 % par mois sans qu'une mise en demeure préalable ne soit nécessaire.
- 3-3 - Quel que soit le montant des travaux ou services, la facturation minimale sera de 50 euros ht par facture.
- 3-4 - Le mode de règlement en vigueur est le virement ou le prélèvement bancaire. Tout autre mode de paiement requiert l'accord préalable de notre Société. Le client s'engage à fournir un RIB.
- 3-5 Dans le cadre d'un contrat d'abonnement, avec plusieurs prestations annuelles, d'un montant global annuel inférieur à 1000 euros ht, le mode de règlement sera le prélèvement automatique trimestriel.

4 – Transfert de propriété

- 4-1 - Le transfert de propriété et le droit d'utilisation de nos produits, équipements, logiciels, travaux, rapports et résultats d'analyse sont subordonnés au paiement intégral de leur prix.
- 4-2 - Les résultats des analyses effectués sans interprétation ou diagnostic sont la propriété du client. Notre Société se réserve le droit de les utiliser à titre strictement confidentiel et anonyme. Les résultats numériques des expertises dont le diagnostic est communiqué au client pourront également être utilisés par notre Société, à titre confidentiel et anonyme.

5- Garanties et responsabilités

- 5-1 - Les analyses sont effectuées dans les meilleures conditions que permettent les technologies développées par notre Société et les interprétations sont fondées sur les résultats des analyses et sur les indications fournies par le client. Les interprétations et conclusions sont préparées avec un degré raisonnable de recherches, d'attention et de vérifications mais le client reconnaît que dans toute hypothèse celles-ci ne sont que l'opinion scientifique du signataire. Notre société ne peut en aucun cas garantir que ces conclusions, interprétations, et opinions seront toujours correctes, absolues ou reconnues comme telles et cela notamment en raison de l'évolution constante de la science et des réglementations. Dans tous les cas, le client devra s'assurer de la validité de ces conclusions et interprétations s'il souhaite se reposer sur celles-ci pour des sujets d'importance et dans tous les cas il en fera usage entièrement à ses risques et périls.
- 5-2 – Notre Société n'est tenue qu'à une obligation de moyens. En conséquence elle s'engage à mettre en œuvre, eu égard à l'état actuel de ses techniques d'analyse, et au prix payé par le client et des circonstances générales de l'analyse, les moyens raisonnables pour parvenir à un résultat aussi fiable que possible.
- 5-3 - Les résultats des analyses sont exclusivement réservés à l'usage interne du client direct de notre Société. Le client s'interdit expressément d'exploiter ou de divulguer ces résultats auprès de tiers, quels qu'ils soient, sauf accord exprès et préalable de notre Société. Dans tous les cas, y compris si notre Société a donné son accord écrit concernant une divulgation, le client garantit notre Société contre toutes les conséquences de quelque nature que ce soit, d'une divulgation de résultats qui aurait pu porter préjudice à des tiers ou à lui-même.
- 5-4 - Chaque bulletin de résultat d'analyse se reporte exclusivement à l'échantillon reçu par notre Société dont les références figurent sur le bulletin.
- 5-5 – Notre Société mettra en œuvre toutes les précautions nécessaires pour le stockage et la manipulation des échantillons. Elle ne pourra être tenue responsable d'une perte ou destruction d'échantillon.
- 5-6- Le client doit s'assurer que tous les échantillons qui nous sont adressés sont dans un état stable et ne présentent pas de danger. Le client est responsable de tous dommages, blessures ou maladies qui seraient causés à notre Société ou à son personnel du fait d'un de ses échantillons et cela même dans le cas où le client a souligné le risque d'un danger lié à un échantillon.
- 5-7 - Les échantillons sont détruits par notre Société à l'achèvement de l'analyse et après un délai précisé dans la procédure interne, à moins que le client ne stipule par écrit que l'échantillon ne doit pas être détruit. Dans ce cas, le coût et les modalités de stockage devront faire l'objet d'un accord.
- 5-8 - En ce qui concerne les logiciels et matériels, notre Société ne donne aucune garantie d'aucune sorte sauf celles prévues par la loi. Le client doit s'assurer de la validité et du bon fonctionnement de ses logiciels et matériels en fonction de ses objectifs et conditions d'utilisation.

6- Limites de responsabilité

- 6-1 - Dans tous les cas, la responsabilité de notre Société sera limitée au prix payé par le client pour l'analyse de l'échantillon concerné.
- 6-2 - Le client spécifie expressément qu'il exonérera notre Société en cas de dommage consécutif ou non aux résultats des analyses (tel que des atteintes à l'image, perte des ventes, goodwill, etc...) qui le toucherait ou qui toucherait un tiers.

7- Prestations répétées

Toute prestation répétée à la demande du client sur un échantillon déjà analysé par notre Société fera l'objet d'une seconde facturation. Cette répétition d'analyse n'est possible que si notre Société a pu conserver une quantité suffisante de l'échantillon initial.

8 – Confidentialité

Notre Société déploiera tous les efforts raisonnables pour conserver confidentiels tous les résultats d'analyse et rapports de prestation.

9- Force majeure

Notre Société ne saurait être responsable de retard, erreurs ou dommages ou pour tout autre défaut dans la réalisation de ses obligations en cas de force majeure qui incluent par exemple les faits de guerre, grèves, pannes d'équipement, etc...

10 – Divers

- 10-1 - Aucune modification de ces conditions générales de vente ne sera valable si elle n'a fait l'objet d'un écrit entre notre Société et le client.
 - 10-2 – La nullité éventuelle des dispositions des présentes conditions générales de vente ne pourra porter atteinte à la validité
 - 10-3 - La non application par notre Société ou par le client des droits spécifiés dans ces conditions générales de vente ne saurait constituer une renonciation à ces droits.
- ## 11 – Droit applicable / Tribunaux compétents
- 11-1 - Tout litige relatif à une commande reçue par notre Société sera jugé par le Tribunal de Commerce du siège social de notre Société, même en cas de pluralité de défenseurs ou d'appel en garantie.
 - 11-2 - Aucune acceptation en paiement de chèques, traites ou effets quelconques domiciliés en un autre lieu n'opère dérogation ou novation à cette clause attributive de juridiction. Le droit applicable est le droit français.



Notre équipe d'experts à votre service !

Demandez nos programmes détaillés à :
Eurofins Biosciences
9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX
Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98
E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com