



Formation Logistique Transport



Qualité

Démarches
de progrès

Développement
des compétences

Sécurité des
personnes

Catalogue de Formations 2020

Formation QUALITE



Le monde de la logistique et du transport souffrent énormément que la concurrence internationale. De plus, les acteurs économiques ainsi que la réglementation sociale sont très exigeants aujourd'hui. L'entreprise de Logistique et Transport doit faire face à un bouleversement de ces façons de faire et doit également compter sur l'implication et la polyvalence de ces salariés.

- Formation IFS Logistique V2
- Mise en place Food defense
- BRC Storage & Distribution
- ISO 22 000 « système de management de la qualité produits »
- Mise en place de l'HACCP
- Traçabilité et Gestion de crise
- Les fondamentaux de l'hygiène

IFS Logistique v2



Contexte

La certification IFS Food devient incontournable pour les industriels de l'agroalimentaire voulant travailler avec la GMS. Le paragraphe 4.15 de IFS food exige clairement l'application des règles qu'il a édité. L'obtention de cette certification serait un plus commercialement évident.

Contenu et atouts

La difficulté 1^{ère} pour l'entreprise par rapport aux exigences présentes dans le référentiel étant la prise de recul, nous aborderons cette formation sous format d'audit. Nous pourrions dès lors: prioriser les actions absolument nécessaires à mettre en œuvre. Faire l'impasse ou ramener à un niveau acceptable les points moins évidents ou nécessitant des ressources financières très importantes. Le compte rendu d'audit que nous réaliserons par la suite vous permettra d'être autonome et de prendre les bonnes décisions. Nous pourrions vous accompagner jusqu'à la certification si vous le souhaitez.

Public concerné
Responsables de projets qualité, directeur qualité, responsable logistique...

Bénéfices attendus

- Connaître les exigences du référentiel IFS logistique.
- Prise de recul et adéquation des réponses à apporter pour la certification.
- Réalisation d'un plan d'action vous facilitant la poursuite du projet.

Durée
2 jours

Intra

international
featured
standards®



Maîtrise des Actes Malveillants



Contexte

La version 6 de la certification IFS exige une évaluation de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants. Réaliser cette évaluation des risques, identifier les zones critiques et former l'ensemble du personnel sur cette thématique n'est pas si simple.

Contenu et atouts

Nous vous proposerons pour cette Formation / Action particulièrement efficace de maîtriser et de réaliser rapidement votre VACCP « Vulnerability Analysis Critical Control Point ».

Nous évaluerons également les apports de la méthode CARVER/SHOCK

Nous pourrions également réaliser les bases du support pour la formation de l'ensemble du personnel.

Public concerné
Toutes personnes participant à l'animation du SMQ de l'entreprise....

Bénéfices attendus

- Savoir réaliser et formaliser l'analyse de vulnérabilité face aux actes de malveillance des sites de production.
- Savoir identifier et mettre en place un plan d'action adapté.

Durée
De 1 à 2 jours

Intra / Inter

international
food standard



BRC Storage & Distribution



Contexte

Le British Retail Consortium à l'instar de son homologue européen a créé un standard pour l'activité de Stockage et Distribution des produits alimentaires. Comme souvent pour ce type de certification la lecture du standard définit les règles auxquelles il est impératif de répondre.

Contenu et atouts

La difficulté 1^{ère} pour l'entreprise par rapport aux exigences présentes dans le référentiel étant la prise de recul, nous aborderons cette formation sous format d'audit. Nous pourrons dès lors: prioriser les actions absolument nécessaires à mettre en œuvre. Faire l'impasse ou ramener à un niveau acceptable les points moins évidents ou nécessitant des ressources financières très importantes. Le compte rendu d'audit que nous réaliserons par la suite vous permettra d'être autonome et de prendre les bonnes décisions. Nous pourrons vous accompagner jusqu'à la certification si vous le souhaitez.

Public concerné
Responsables de projets qualité, directeur qualité, responsable logistique...

Bénéfices attendus

- Connaître les exigences du référentiel BRC Storage & Distribution.
- Prise de recul et adéquation des réponses à apporter pour la certification.
- Réalisation d'un plan d'action vous facilitant la poursuite du projet.

Durée
2 jours

Intra



ISO 22 000

« système de management de la qualité des produits alimentaires »



Contexte

L'ISO 22 000 est une norme de renommée internationale qui peut être intéressante à mettre en place dans certaines entreprises « entreprises de taille nationale, entreprise de santé ». Travailler sur cette norme peut également avoir un effet motivant pour l'ensemble de l'entreprise vers un objectif pertinent.

Contenu et atouts

Nous balayerons l'ensemble de la norme et définirons les contours de sa mise en place. Cette norme de management implique l'ensemble des acteurs de l'entreprise jusqu'aux plus hautes fonctions.

Mettre en place cette norme au sein de votre entreprise nécessite d'avoir déjà en place au minimum une maîtrise sanitaire efficace et éprouvée avec une connaissance de l'HACCP.

Public concerné
Direction, responsables RH, Qualité, Développement, Commerciale, etc...

Bénéfices attendus

- Découvrir la norme ISO 22 000.
- Identifier les facteurs de progrès qu'elle peut vous apporter.
- Evaluer les écarts et les possibilités d'engager votre entreprise dans cette démarche.

Durée
De 1 à 2 jours

Intra

HACCP logistique & transport



Contexte

L'HACCP est maintenant en place dans la plupart des entreprises de logistique et de transport. Depuis la mise en place initiale de cette documentation, il y a eu beaucoup d'évolution de la méthode. L'arrivée de l'IFS et du BRC nécessite de la faire évoluer de façon profonde.

Contenu et atouts

Cette formation concrète et pragmatique vise à vous donner de nouveaux éléments de réflexion, vous permettre de réévaluer et faire progresser votre système de management de la qualité. L'apparition de la norme ISO 22 000 a également mis en avant une nouvelle façon de procéder plus pertinente et efficiente.

Vous aurez, après cette formation, toutes les clés pour réactualiser votre documentation et faire progresser votre HACCP selon ISO 22 000 que se soit pour une activité de transport, de logistique, de préparation de commande ou de conditionnement. Nous pourrons également vous accompagner pour toutes démarches complémentaires.

Public concerné

Toutes personnes devant faire partie de la réactualisation de votre étude....

Bénéfices attendus

- Revalider les fondamentaux de l'HACCP.
- Découvrir la norme ISO 22 000.
- Identifier les points clés de son étude à faire évoluer.



Durée

De 1 à 2 jours

Intra

Traçabilité et Gestion de crise



Contexte

La réglementation impose les entreprises agroalimentaires dans leur ensemble de mettre en place des moyens de traçabilité et une procédure de gestion de crise efficaces. L'entreprise de transport & logistique est fragile et les conséquences commerciales en cas de crise mal gérée peut avoir des répercussions financières importantes.

Contenu et atouts

Dans un 1^{er} temps nous auditerons votre gestion de la traçabilité et validerons les différentes façons de faire.

Puis nous aborderons concrètement la totalité des éléments nécessaires pour la constitution d'un manuel de crise opérationnel et efficace. Nous réaliserons des outils de réflexion qui vous permettront de mettre en place la gestion de crise nécessaire et adaptée à votre entreprise.

Nous pourrons également en profiter pour réaliser une formation rapide sur le sujet à vos équipes.

Public concerné

Direction, responsables qualité, responsable logistique...

Bénéfices attendus

- Valider les règles de traçabilité en place dans l'entreprise.
- Définir parfaitement l'ensemble des éléments nécessaires pour réaliser sa procédure de gestion de crise,
- Être en capacité de faire avancer rapidement ce dossier dans l'entreprise avec l'utilisation d'outils apportés lors de la formation.



Durée

De 1 à 2 jours

Intra

Hygiène et bonnes pratiques

Contexte

La sécurité sanitaire ne peut s'appliquer dans une entreprise qu'avec une sensibilisation et une prise de conscience effective de l'ensemble du personnel du site.

Cette formation percutante sera bénéfique pour l'entreprise et offrira un appui très important au service qualité. Nous pourrions également intégrer lors de cette formation les exigences concernant la Food Defense.

Contenu et atouts

Cette formation sera impérativement préparée dans l'entreprise et parfaitement adaptée à l'activité de logistique et transport. L'ensemble des points importants pour la sécurité sanitaire seront évoqués. Cette formation se veut résolument proche du terrain et pragmatique, avec l'utilisation de la photo/vidéo. Le message se voudra percutant et il sensibilisera de façon durable les opérateurs sur la nécessité de respecter les règles.



Public concerné

Personnel de quai, cariste, picking, chauffeur, maintenance, intérimaires, etc....



Bénéfices attendus

- Mettre la sécurité sanitaire au cœur de leurs préoccupations
- Connaître les sources de dangers.
- Etre force de proposition pour améliorer la sécurité sanitaire sur votre site.



Durée

De 3H30 à 7H

Intra

Formation Démarches de Progrès



La recherche de compétitivité pousse les entreprises à conduire des démarches de rationalisation des outils industriels, les inscrivant dans un mouvement de progrès continu et permanent. S'adapter au contexte est nécessaire pour l'avenir et la pérennisation de toute entreprise.

- Organisation 5S
- Obtenir de la polyvalence de ses salariés

DÉMARCHES DE PROGRÈS

Pour le Transport et Logistique

La méthode 5S adaptée aux ateliers transport et logistique

Contexte

Le LEAN MANAGEMENT au service des IAA.

Une bonne organisation des ateliers est primordiale pour garantir l'efficacité, la sécurité des personnes ainsi que la sécurité alimentaire. Cette méthode d'origine Japonaise a fait aujourd'hui ses preuves en Agroalimentaire. Notre parfaite connaissance des hommes, du terrain et de la filière sont une garantie de succès pour l'implémentation future 5S dans votre entreprise.



Public concerné

Personnel de quai, cariste, préparateur picking, maintenance, qualité direction...

↔ Bénéfices attendus

- Connaître la méthode en détail.
- Evaluer l'opportunité d'un lancement de chantier 5S
- Être en mesure d'initier la démarche avec l'apport de notre base documentaire.

🕒 Durée

De 1 à 5 jours

Intra

Obtenir la polyvalence des salariés

Contexte

L'entreprise de transport et logistique se doit d'évoluer pour rester compétitive. Une des clés pour y arriver est d'obtenir plus de polyvalence de l'ensemble des salariés de l'entreprise. La gestion du changement n'est simple à obtenir et de nombreux freins seront mis avant par les personnels qui ne manqueront pas d'idées!!!

Contenu et atouts

La 1^{ère} partie de cette formation se réalisera avec l'encadrement de l'entreprise souhaitant obtenir la polyvalence de ses salariés. Notre objectif sera d'expliquer et de faire prendre conscience aux salariés l'importance de cette polyvalence. Cette façon de présenter les choses sera mieux acceptée par les salariés car expliquée différemment par une personne de l'extérieur. Suivant les cas, nous pourrons intervenir collectivement et par des entretiens individuels. Notre maîtrise de la conduite du changement sera un plus indéniable pour la réussite du projet.

Public concerné

Personnel de quai, cariste, préparateur picking, maintenance, qualité direction...

↔ Bénéfices attendus

- Réaliser une formation /prise de conscience parfaitement adaptée aux besoins de l'entreprise.
- Obtenir l'adhésion des salariés sur la nécessité d'évoluer.
- Conduire le changement

🕒 Durée

De 1 à 5 jours

Formation Développement des Compétences



Valorisez vos talents et développez les compétences

Faire, des talents individuels et collectifs, l'avantage compétitif de votre entreprise, tel est l'objectif des formations proposées dans cette partie.

Donner à vos salariés les moyens de s'épanouir professionnellement permettra à votre entreprise d'en obtenir le meilleur et pour longtemps.

DEVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES Pour le Transport et la Logistique

Management opérationnel

Contexte

Le management opérationnel n'est pas inné. Nombre de responsables d'atelier, ligne, production.... Sont confrontés à ce problème. Notre très bonne connaissance de l'IAA nous a permis de réaliser un programme prenant en compte la spécificité du secteur d'activité et de son personnel.

Contenu et atouts

Lors de la formation, nous aborderons l'ensemble des fondamentaux du management. Attitudes, communication, motivation, délégation, gestion des conflits.... Notre approche résolument axée sur la réalité du terrain permettra à chacun des participants d'évaluer son style de management et de le faire progresser en adéquation avec la volonté de sa direction. Formation basée sur la pédagogie participative, les stagiaires seront en permanence les acteurs de la formation, nous utiliserons des séquences vidéo, des jeux de rôle et des exercices de positionnement personnel.

Public concerné

Personne en charge de gérer des opérateurs, chef de quai, picking, dossier maintenance,
Responsable de service.

Bénéfices attendus

- Apprendre à développer l'esprit d'équipe.
- Savoir motiver son équipe en cohérence avec les objectifs de l'entreprise
- Engager son équipe vers l'amélioration continue.

Durée

2 à 4 jours

Intra / Inter

Le Management basique de terrain

Contexte

Le management n'est pas inné. Nombre de responsables d'atelier, ligne, production.... sont confrontés à ce problème. Pour une certaine catégorie de « manager » cette problématique est encore plus marquée car il ne gère qu'eux la plupart du temps et régulièrement des personnels intérimaires. Leur manque d'habitude de manager et les résultats se font alors grandement ressentir où le turn over peut être important.

Contenu et atouts

Pour cette formation nous partirons sur la base du management opérationnel mais de façon plus simple et plus basique. L'objectif sera de leur donner confiance pour « oser » donner des instructions simples et claires.

Notre approche résolument axée sur la réalité du terrain permettra à chacun des participants de retrouver les cas de figures précis auxquels il est confronté régulièrement. Formation basée sur la pédagogie participative, les stagiaires seront en permanence les acteurs de la formation, nous utiliserons des séquences vidéo, des jeux de rôle et des exercices de positionnement personnel.

Public concerné

Personne en charge de gérer occasionnellement ou très peu de personnes.

Bénéfices attendus

- Découvrir les basics de la gestion du personnel.
- Obtenir le respect et l'adhésion des subordonnés « occasionnels »
- Prendre confiance en soi.

Durée

2 jours

Intra

Formateur Interne



Contexte

L'entreprise pour s'adapter doit être capable de transmettre des messages en interne. Former des adultes en situation de travail n'est pas forcément aisé pour tous. De plus, le formateur étant interne à l'entreprise peut subir des « manipulations » de la part de ses collègues.

Contenu et atouts

Nous commencerons cette formation en abordant les différentes possibilités de formations internes. Nous découvrirons les bases de la pédagogie et de l'animation.

Pour rendre cette formation opérationnelle, nous concevrons et réaliserons en commun une session de formation et nous coacherons les stagiaires lors de leur première session. L'objectif étant de rendre le formateur interne immédiatement autonome après la formation.

Public concerné

Toutes personnes souhaitant ou étant amenées à réaliser des formations en interne.

Bénéfices attendus

- Comprendre la pédagogie pour adulte
- Être capable de concevoir un module de formation
- Surmonter les situations difficiles de transmission de message.
- Découvrir les différentes façons de transmettre des messages.

Durée

De 2 à 3 jours

Intra

Formation Sécurité des personnes



Préserver la santé des travailleurs

Le contexte économiques subit de fortes contraintes, améliorer la sécurité industrielles et la qualité des produits, promouvoir une approche rigoureuse de l'évaluation et de la gestion des risques...

Pour répondre aux attentes de vos salariés et des autorités en matière de santé au travail, Agroalimentaire Formation vous accompagne et forme vos équipes

EvRP Evaluation des Risques Professionnels.



Contexte

L'employeur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité des personnes et protéger la santé de son personnel. Il doit transcrire les résultats de l'évaluation des risques dans un document unique sous peine de sanctions financières.

Cette formation peut convenir pour une aide à la réalisation ou pour une réactualisation du dossier qui doit être annuelle.

Contenu et atouts

Pour une réalisation efficace de cette formation, nous aborderons l'ensemble des points nécessaires au travail de l'évaluation des risques. Nous pourrons dès lors transcrire ces informations sur la trame du document unique fournie par nos soins. Vous aurez alors, l'ensemble des éléments pour finaliser ou réactualiser votre document unique et mettre en place le plan d'action.

Public concerné

Toutes personnes en lien avec la santé et la sécurité au travail qui ont pour mission la réalisation ou l'actualisation du document unique pour la sécurité des personnes.



Bénéfices attendus

Etre en capacité.

- D'identifier et hiérarchiser les risques professionnels.
- Mettre en place un plan d'action préventif.
- Mesurer l'efficacité des actions établies.



Durée

De 1 à 2 jours

SÉCURITÉ DES PERSONNES

Pour le Transport et la Logistique

Ensemble faisons progresser la sécurité des personnes et TMS



Contexte

La sécurité des personnes est l'affaire de tous. Cette formation s'adresse à l'ensemble des personnels présents au sein de l'entreprise. Chacun d'entre eux, responsable ou opérateur de production doit avoir pris conscience de l'importance de la sécurité des personnes au quotidien. De plus, chaque individu quel que soit sa fonction doit avoir un rôle fonctionnel de remontée d'information, de transmission du savoir et d'alerte sur le sujet.

Contenu et atouts

Après une préparation sur le terrain, nous nous appuyerons sur votre document unique comme fil conducteur. Nous alternerons des activités d'apports théoriques, de réflexions individuelles et de mises en évidence de cas pratiques sur le terrain. La favorisation de la responsabilisation de chacun sur cette thématique étant la priorité absolue.

Public concerné

Toutes personnes présentes dans l'entreprise en production ou ayant une importance pour le respect de la sécurité des personnes.



Bénéfices attendus

- Faire progresser la sécurité des personnes.
- Faire prendre conscience de l'importance du respect des règles.
- Obtenir une remontée d'information pertinente du terrain.



Durée

De 1 à 3 jours



www.agroalimentaire-conseil.com



Denis BORNUA
Directeur / Consultant
06 76 94 60 94
denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com

Sarl au capital de 10 000€
Siège social: Technopole Alimentec
Siret: 510 364 474 00013
Rue Henri de Boissieu
01000 Bourg en Bresse

Conseil & Accompagnement

Formation

Recrutement

Digital learning solutions