



Formation Prestataires AGRO



Qualité

Développement
des compétences

Catalogue de Formations 2020

Agroalimentaire Conseil

Est une société de conseil et de formation pour le secteur IAA depuis bientôt 10 ans.



Nos points forts

Le professionnalisme

En choisissant notre entreprise, vous vous appuyez sur des compétences terrain de plus de 20 ans.

L'écoute

Parce que chaque besoin est différent, la préparation sera toujours un moment essentiel pour vous connaître et se comprendre.

Pragmatisme

Une photo, vidéo ou un exemple terrain amusant seront toujours plus percutants que de grands discours et marqueront les esprits positivement pour une parfaite compréhension. Parce que nous sommes issus du terrain, notre pédagogie est adaptée aux profils stagiaires. Nous savons parfaitement adapter nos formations au niveau des stagiaires pour que chacun y trouve son compte.

Mobilité et Disponibilité

Nous intervenons dans toute la France ainsi qu'aux Maghreb.

Nos formations peuvent être réalisées à tout moment de la journée ou de la nuit y compris les WE

Formation / Action

Pour aller encore plus loin dans le pragmatisme, nous avons mis au point une approche pédagogique novatrice et encore plus percutante.

Nous avons mis en avant ces formations avec le **logo Formation / Action**.



En choisissant une de ces formations vous aurez l'assurance d'avancer rapidement sur la thématique voulue. Vous obtiendrez dès lors des apports théoriques, pratiques puis vous bénéficierez de nos outils et suivi tout au long de la mise en place et/ou de l'application effective.

Formation QUALITE



Que vous soyez prestataire direct ou indirect de la filière agroalimentaire, nous pouvons vous apporter notre expertise de la filière.

Le monde de l'agroalimentaire est dense et complexe, il est très règlementé et ne supporte pas l'approximation. Ce marché est également très vif et évolue sans cesse. Malgré les difficultés auxquelles il est confronté aujourd'hui, le secteur agroalimentaire est un secteur porteur d'avenir et dynamique. De la plus, portée potentielle mondiale de votre activité peut vous ouvrir des marchés porteurs.

Notre expérience de cette filière peut vous aider à être en adéquation totale avec ce marché.

- Prise en compte de la sécurité sanitaire lors de la conception des locaux
- Prise en compte de la sécurité sanitaire lors de la conception des équipements
- Certification IFS PACsecure
- Certification BRC IOP v4
- Certification IFS BROKER v2
- ISO 22 000 « système de management de la qualité produits »
- Pris en compte de la sécurité sanitaire lors des interventions de maintenance industrielles
- Mettre en place la traçabilité dans son activité
- Hygiène et bonnes pratiques du nettoyage et désinfection

Conception hygiénique des Equipements



Contexte

La conception d'équipement à l'attention de l'industrie agroalimentaire ne s'improvise pas. Les clients sont confrontés à de multiples contraintes et exigences qu'elles soient de la part de leurs clients ou réglementaires. Lors de l'acquisition d'un équipement sa performance industrielle sera bien sûr un point déterminant. Néanmoins, la qualité de la conception, la qualité des matériaux utilisés ainsi que la nettoyabilité des équipements seront déterminantes. Vous pourrez également valoriser commercialement cette démarche.

Contenu et atouts

Cette formation abordera l'ensemble du contexte règlementaire en vigueur que ce soit du côté des équipements, que du côté des IAA (alimentarité, nettoyabilité, traçabilité, certification clients, paquet hygiène.....). Nous aborderons dès lors les différents types de dangers présents dans l'agroalimentaire et les moyens de les maîtriser par des préconisations, illustrations « schéma, et photos) . Nous aborderons également un de vos équipements sous la forme d'une analyse des dangers sur la base de la méthode HACCP. Ce travail conjoint vous permettra de vous poser les bonnes questions et d'améliorer vos produits sur ces points.

Public concerné

Equipementier de l'agroalimentaire BE, SAV, commercial, Responsable technique, Achat. Prestataires techniques et sous-traitants

Bénéfices attendus

- Avoir une nouvelle vision de cette problématique.
- Obtenir des outils de réflexion et les outils pratiques.
- Répondre parfaitement aux besoins des clients.
- Être en capacité de réaliser l'analyse HACCP de vos équipements.

Durée

2 jours



Inter / Intra

Conception hygiénique des locaux



Contexte

En tant qu'architecte, concepteur d'équipement etc... vous pouvez être amené à répondre à des appels d'offres qui concernent l'industrie agroalimentaire. Votre formation initiale ne vous à probablement pas préparée à la spécificité de ce marché. Depuis 25 ans les exigences, les façons de faire ainsi que la réglementation ont énormément évoluées. De plus, la filière Agroalimentaire est extrêmement vaste et les process sont tous différents.

Contenu et atouts

Cette formation abordera l'ensemble du contexte règlementaire en vigueur pour l'ensemble des intervenants de la filière. Nous évoquerons l'ensemble des paramètres à prendre en compte et ainsi que les spécificités de chaque typologie d'entreprise. Pour répondre parfaitement à vos besoins cette formation fera l'objet d'une préparation spécifique. Nous travaillerons soit sur un de vos projets passé soit sur un projet en cours. Nous pourrons également dans ce cadre là être considéré comme un support auprès de vos clients potentiels.

Public concerné

Architecte, concepteur d'équipement ou de locaux. Toutes personnes en lien avec cette problématique.

Bénéfices attendus

- Connaître les obligations réglementaires.
- Démontrer sa connaissance de la filière.
- Répondre parfaitement aux besoins du client potentiel.



Durée

2 jours

Inter / Intra

IFS Pac secure



Contexte

L'IFS PACsecure est similaire au BRC iop pour les emballages et matériaux d'emballage. 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 de production...

Bénéfices attendus

- Connaître les exigences du référentiel IFS PACsecure.
- 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

BRC IOP v4



Contexte

Le British Retail Consortium IOP se définit lui-même comme une norme mondiale pour les emballages et matériaux d'emballage. 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 de production...

Bénéfices attendus

- Connaître les exigences du référentiel BRC IOP.
- 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

IFS Broker v2



Contexte

La certification IFS Broker devient incontournable pour les acteurs du négoce alimentaire « Courtier, Importateur et agent de Négoce » voulant travailler avec la GMS. Il n'est pas simple pour une entreprise de répondre à ce type de certification notamment pour les petites structures.

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, achats...

↔ 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



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

Sécurité Sanitaire lors des Installation et maintenance

Contexte

En tant qu'intervenant pour la filière agroalimentaire vos équipes interviennent au sein des entreprises chez vos clients. Leurs différentes activités sont des sources de dangers potentiels très importants. Leurs formations initiales ne leur ont pas permis d'aborder l'aspect sécurité sanitaire dans leurs activités quotidiennes, il est donc indispensable de renforcer leurs compétences dans ces domaines pour une maîtrise parfaite. Cette formation sera un vrai plus commercial pour votre entreprise.



Contenu et atouts

Cette formation débutera sur le terrain en phase d'intervention réelle. L'utilisation de la vidéo et de la photo nous permettra de mettre en évidence les points nécessaires à intégrer par les participants. La formation théorique abordera sous l'angle de l'analyse des risques les bonnes pratiques lors des interventions de maintenance ou l'installation d'équipement. Nous élaborerons les bases d'une nouvelle organisation de la maintenance basée sur le respect des règles sanitaires.

Public concerné

Equipe d'installation et SAV équipements neufs.
Equipe de maintenance technique divers.
Prestataires de service

↔ Bénéfices attendus

- Sensibiliser les opérateurs et faire évoluer les comportements face aux dangers qu'ils peuvent véhiculer.
- Apporter des solutions concrètes pour organiser leur fonction différemment.

🕒 Durée

2 jours

Intra



Mette en place la Traçabilité dans son activité



Contexte

La réglementation impose à l'ensemble de la filière agroalimentaire la mise en place des moyens de traçabilité. Mettre en place un système de traçabilité pour l'ensemble des pièces d'un équipement n'est pas simple. Ne pas monter une usine à gaz sera notre leitmotif durant l'ensemble de cette formation.

Contenu et atouts

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

Nous prioriserons les différents éléments à tracer et validerons les différentes possibilités de la mettre en place.

Chaque secteur ou filière étant différent, une proposition spécifique vous sera faite pour être en adéquation à vos besoins.

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

Public concerné

Toutes personnes concernées par le sujet.

Bénéfices attendus

- Valider les règles de traçabilité en place dans l'entreprise.
- 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

Hygiènes et bonnes pratiques Pour les entreprises prestataires de nettoyage

Votre activité de prestataire de N&D n'est pas simple et vos clients industriels sont de plus en plus exigeants sur les résultats.

L'activité de N&D est souvent réalisée par des personnels peu qualifiés qui travaille également en autonomie. Ces personnes ont été formées à leurs débuts par des anciens et des mauvaises pratiques peuvent avoir également été transmises.

Contenu et atouts

Cette formation pourra être réalisée en 2 parties sur une base Formation / Action.

La 1^{ère} partie théorique, définira les règles et les fondamentaux du nettoyage et de la désinfection ainsi que l'ensemble des points importants pour le respect de la sécurité sanitaire des entreprises.

La 2^{ème} partie pourra être réalisée chez votre client pour être au plus près du terrain et pragmatique. Le message se verra percutant et il sensibilisera de façon durable les opérateurs sur la nécessité de respecter les règles. Un test ludique de nettoyage et désinfection des mains sera également proposé.

Public concerné

Personnel de Prestataire de Nettoyage et Désinfection

Bénéfices attendus

- Mettre la sécurité sanitaire au cœur de leurs préoccupations
- Connaître les sources de dangers.
- Mieux comprendre les exigences des clients.

Durée

7H

Intra

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 les Prestataires de l'Agroalimentaire

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 de production, maintenance, nettoyage...
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 jours

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.

DÉMARCHES DE PROGRÈS Pour les Prestataires de l'Agroalimentaire

La méthode d'organisation des 5S



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.

Contenu et atouts

Cette formation alternera entre apports fondamentaux et exemples concrets. Après la découverte théorique de la méthode, nous pourrons très rapidement aller vers la mise en place effective dans les ateliers. La durée de la mise en place effective de la méthode ainsi que la formation varieront selon l'envergure du chantier et les qualités personnelles des stagiaires. Nous pourrons, si nécessaire, coupler cette formation avec du management opérationnel.

Public concerné

Personnel de production, 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

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 les Prestataires de l'Agroalimentaire

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 appuyons 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