



Formation Restauration Tourisme



Qualité

Démarches
de progrès

Développement
des compétences

Sécurité des
personnes

Catalogue de Formations 2017

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 appuyer sur des compétences terrain de plus de 20 ans.

L'écoute

Parce que chaque besoin est différent, la préparation sera toujours un moment essentielle 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



L'ensemble de la filière Tourisme et Restauration a énormément évolué au cours de cette dernière décennie. La responsabilité de chacun des acteurs est de plus en plus souvent mise en avant sur le plan de la qualité des services bien sûr mais également du point de vue de la sécurité sanitaire.

Notre approche pragmatique et percutante vous garantit une très bonne écoute et implication des stagiaires,

- Mise en place de son PMS
- Hygiène et sécurité sanitaire
- Formation équipe HACCP
- ISO 22 000 « système de management de la qualité des produits alimentaires »
- Traçabilité et gestion de crise
- Mise en place du plan de contrôle

Mettre en place son PMS Plan de Maîtrise Sanitaire



Contexte

La mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire PMS est obligatoire pour tout type de restauration depuis l'application d'un ensemble de textes nommé « Le paquet Hygiène » ou de la fourche à la fourchette. De nombreuses entreprises de conseil essaient de vous vendre des usines à gaz inadaptées à votre entreprise. Puisque cette documentation est inadaptée vous ne pourrez en aucun cas appliquer ces recommandations et serez très vulnérable en cas de contrôle ou de problème sanitaire.

Cette formation répondra aux exigences de la réglementation du 5 octobre 2011.

Contenu et atouts

Cette formation concrète et pragmatique sera le point de départ pour décoder ce qui est réellement obligatoire à mettre en place ou pas. Comme vous serez acteur pour la mise en place de ce PMS vous maîtriserez parfaitement l'ensemble des points à suivre. Lors de cette formation nous tracerons les lignes de votre PMS et non d'un PMS standard inadapté. Vous serez capable de le défendre en cas de contrôle et de le réactualiser régulièrement. Nous réaliserons également les documents et les affichages nécessaires. A l'issue de cette formation vous bénéficierez de l'attestation obligatoire conformément à la réglementation.

Public concerné

Toutes personnes souhaitant prendre un rôle dans la mise en place et l'application du PMS

↔ Bénéfices attendus

- Connaître la réglementation applicable.
- Tracer les grandes lignes de son PMS
- Être en capacité de le défendre auprès des services officiels

🕒 Durée

De 2 à 4 jours

Notre entreprise est agréé par l'état pour dispenser cette formation obligatoire.

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 de fabrication et service qui doivent être des acteurs majeurs.

Cette formation percutante sera bénéfique pour l'ensemble des salariés et protégera votre entreprise de crise sanitaire pouvant potentiellement avoir des conséquences dramatiques pour l'image de votre entreprise.

Contenu et atouts

Cette formation sera impérativement préparée dans l'entreprise. 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. Un test ludique de nettoyage et désinfection des mains sera également proposé.

Public concerné

Personnel de production, service, 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 dans votre entreprise.



Durée

De 3H30 à 7H

Intra

Formation de l'équipe HACCP



Contexte

La méthode HACCP n'est pertinente que si l'ensemble des acteurs de l'entreprise est réellement impliqué dans sa réalisation et sa mise en place. Trop d'analyse HACCP ont été faites derrière un bureau par une personne ne connaissant pas le métier et exigeant des choses impossibles à mettre en place.

Contenu et atouts

Cette formation devra être réalisée en amont de la mise en place de votre PMS. L'analyse HACCP étant un composant du PMS.

Nous commencerons cette formation sur une logique « audit et safari photo » ou nous fixerons les façons de faire actuelles. Puis nous découvrirons les différents types de dangers agroalimentaires présents, les moyens de maîtrise. Nous pourrons dès lors tracer les grandes lignes de votre HACCP en utilisant la méthode ainsi que les outils de réflexion « diagramme cause à effet ».

L'équipe présente à cette formation sera dès lors apte à finaliser l'analyse HACCP de votre entreprise de façon pertinente.

Public concerné

Toutes personnes intervenant pour la réalisation et le service des produits alimentaires.

Bénéfices attendus

- Découvrir la méthode HACCP.
- Connaître les différents types de dangers et les moyens de luttes.
- Être en capacité de réaliser son étude HACCP pertinente.
- Être conscient de l'importance du respect de ces règles.



Durée

De 1 à 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, entreprises 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

Traçabilité et Gestion de crise



Public concerné

Direction, responsables qualité, restauration, développement etc...

Bénéfices attendus

- Définir les règles de traçabilité à mettre 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

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 restauration / tourisme est fragile et les conséquences commerciales en cas de crise mal géré peut avoir des répercussions financières importantes.

Contenu et atouts

Dans un 1^{er} temps nous aborderons la gestion de la traçabilité de vos entreprises et définirons les règles à suivre.

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.

Mise en place du plan de contrôle sanitaire



Public concerné

Personnes en responsabilité ayant envie de progresser sur cette thématique.

Bénéfices attendus

- Découvrir les fondamentaux de la microbiologie .
- Construire son plan de maîtrise sanitaire.
- Optimiser les coûts d'analyses microbiologiques.
- Protéger l'entreprise.

Durée

1 jour

Intra

Contexte

Avoir un classeur HACCP dans son lieu de restauration ne suffit pas. Il faut également maîtriser la sécurité sanitaire de votre entreprise. Vous pouvez sous-traiter cela à un laboratoire qui fera quelques analyses pas toujours pertinentes et qui ne protégeront votre entreprise qu'en théorie.

Contenu et atouts

Nous aborderons le plan de contrôle de façon large et pertinente par rapport à votre entreprise. Nous définirons ensemble les moyens de contrôles sanitaires possibles autres que les analyses microbiologiques « onéreuses et avec des résultats différés ».

Nous vous apporterons également des connaissances en microbiologie nécessaires à une bonne interprétation des résultats.

Vous maîtriserez dès lors parfaitement la sécurité sanitaire de votre entreprise.

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.

- Les fondamentaux de l'organisation 5S
- Réaliser son livret d'accueil et de formation interne

La méthode 5S adaptée au secteur de la restauration



Contexte

Le LEAN MANAGEMENT au service des IAA.

Une bonne organisation des points de restauration 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.

La spécificité du secteur « travail 7/7, amplitude horaire importante » donne tout son sens à l'utilisation de cette méthode.

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 chaque lieu de restauration. Chaque acteur de l'entreprise gagnera en efficacité et respectera plus facilement le travail de l'autre. Une autre conséquence intéressante de la mise en place des 5 S est une amélioration significative des relations entre les services.

Public concerné

Direction, Responsable, et employé

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 3 jours

Intra

Réaliser son livret d'accueil et de formation interne



Contexte

Une des complexités de la restauration / tourisme est le turn over important naturellement lié à l'activité. La réalisation de ce livret d'accueil vous permettra de définir clairement les règles en places dans votre/vos entreprises. La standardisation des règles est primordiale pour la protection de votre entreprises vis-à-vis des personnels mal formés ou informés. Un des autres intérêts de la réalisation de ce guide est la possibilité de l'utiliser comme support de formation par les responsables de chacun des lieux de restauration.

Contenu et atouts

Nous travaillerons sur les différents composants nécessaires à mettre dans ce Guide de Bonnes Pratiques internes. Nous identifierons les différentes façon de procéder et analyserons les différents vecteurs de communication possible. Puis nous réaliserons la trame de votre guide que vous n'aurez plus qu'à finaliser et à remettre à jour dès que nécessaire.

Public concerné

Direction, Responsable,...

Bénéfices attendus

- Identifier les points importants à mettre dans ce guide.
- Réaliser une trame de départ pour être en mesure de le finaliser rapidement

Durée

De 1 à 3 jours

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.

- **Management Opérationnel**
- **Développer sa communication**
- **Formateur Interne**

Management opérationnel

Contexte

Le management opérationnel n'est pas inné. Nombre de responsable de cuisine, centre de profit, salle... sont confrontés à ce problème. Notre très bonne connaissance de ces environnements de travail 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

Responsable de service,
Personne en charge de
gestion de personnel

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

Intra / Inter

Développer sa communication

Contexte

Communiquer efficacement n'est pas si simple au quotidien et n'est pas inné. La communication, pour être efficace doit être adaptée aux différents publics rencontrés dans le cadre professionnel. Développer votre communication vous permettra d'améliorer les relations dans votre service mais également entre les différents services de l'entreprise.

Contenu et atouts

Comment faire passer mes messages aux équipes, services, direction...?
Comment éviter de se retrouver dans des situations conflictuelles sans fondement? Comment motiver mes équipes sans les incendier?

Lors de cette formation nous découvrirons les différents styles de communication et les raisons d'une mauvaise communication. Nous illustrerons de façon ludique et pragmatique les erreurs que vous commettez. Nous nous mettrons en situation de jeux de rôle pour parfaitement intégrer l'ensemble de ces points et les faire progresser.



Public concerné

Toutes personnes ayant
besoin de faire progresser
sa communication.

Bénéfices attendus

- Comprendre les mécanismes de la communication.
- Identifier ses erreurs
- Améliorer vos façons de faire pour obtenir plus et plus facilement des autres
- Développer votre leadership.



Durée

1 à 2 jours

Intra / Inter

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 ces collègues.

Contenu et atouts

Nous commencerons cette formation en abordant les différents possibilités de formation interne. 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

- Mettre en place son document unique EvRP
- Sécurité des personnes et TMS

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.

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 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

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

Le site ACTUALITE et CONSEIL de la société Agroalimentaire Conseil



www.agroalimentaire-formation.com

Le site FORMATION de la société Agroalimentaire Conseil



Agroalimentaire Conseil

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

Contact

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