

AGROALIMENTAIRE

Conseil

Formation - Recrutement - Digital

*Formation
Industrie
AGRO*



Qualité

*Démarches
de progrès*

*Développement
des compétences*

Catalogue de Formations 2025

PRESENTATION

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.

Conditions Tarifaire

Coût inter-entreprises: à partir de 490 €HT/ jour Coût intra-entreprise: à partir de 980 €HT / jour + forfait frais de déplacement

Conditions d'accès

Un délai d'au moins 15 jours est nécessaire pour la mise en œuvre des formations en intra. Pour les formations inter-entreprises : accès possible jusqu'au dernier moment suivant disponibilités.

Modalités pédagogiques

Pour l'ensemble de nos formations nous associerons des aspects théoriques et implications pratiques (échanges, exemples concrets) et applications pratiques (réalisation d'audit interne, analyse HACCP, plan de N&D.....)

Modalités d'évaluations

Pour l'ensemble de nos formations, des modalités d'évaluations initial (quizz, QCM, entretien, pré-analyse des besoins) seront réalisées.

A l'issue de nos formations, nous validerons l'acquisition des compétences par le moyen adapté à la situation (mise en situation, quizz, entretien..)



BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

AGRO ALIMENTAIRE CONSEIL

TECHNOPOLE ALIMENTEC RUE HENRI DE BOISSI
01000 BOURG-EN-BRESSE
FRANCE

N° SIREN : 510364474

N° DECLARATION D'ACTIVITE : 82010117101

Bureau Veritas Certification certifie que les prestations de l'entreprise susmentionnée ont été évaluées et jugées conformes aux caractéristiques énoncées dans le référentiel de certification et au programme de certification en vigueur à la date d'édition du présent certificat :

Référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences

en application de l'article L. 6316-1 du code du travail et de la Loi n° 2018-771 du 05/09/2018

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

CATEGORIES D'ACTIONS CONCERNEES :

L. 6313-1 – 1° Les actions de formation

Date de début du cycle de certification : 08 juin 2024

Sous réserve du respect des dispositions contractuelles et des résultats positifs des surveillances réalisées, ce certificat est valable jusqu'au : **07 juin 2027**

Date d'expiration du cycle précédent : 07 juin 2024

Date d'audit de certification/recertification : 22 mai 2024

Date de certification originale : 08 juin 2020

Certificat n° : FR089468-1

Affaire n° : 21800886

Date de révision : 03 juin 2024

Samuel DUPRIEU - Président

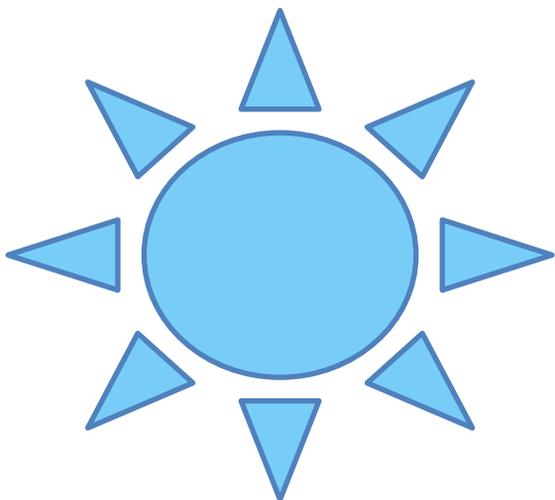


Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
1 Place Zaha Hadid - 92400 Courbevoie

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du référentiel peuvent être obtenues en consultant l'organisme.



ACCREDITATION
N° 1-0051
Liste des sites et
portées disponibles



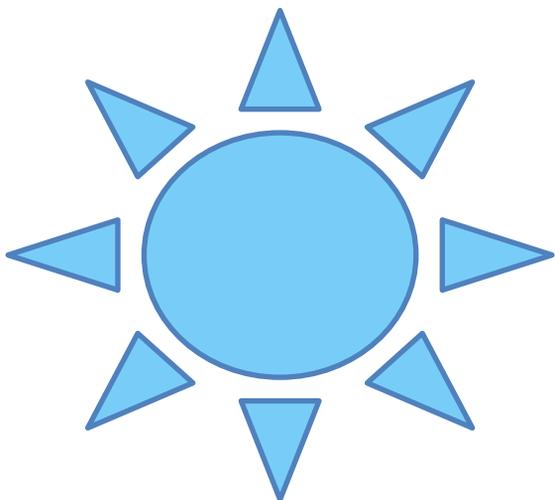
Nouveauté!! Découvrez nos 3 nouvelles formations 100% E-Learning

Cette façon de faire est particulièrement adaptée aux contraintes des entreprises en offrant une très grande flexibilité de réalisation.

Atouts majeurs : ces formations sont entièrement sonorisées « l'ensemble des informations sont données oralement pour une compréhension totale quel qu'en soit le niveau de maîtrise de la langue française ». Elles sont illustrées avec des séquences vidéos et photos pour une meilleure attractivité.

A l'issue des formations, le stagiaire réalisera un QCM de validation et téléchargera son attestation.

Des éléments de preuves à présenter à vos auditeurs de certifications ou services officiels vous seront fournis dans un 2^{ème} temps.



Formation 100% E-Learning

Formation en E-learning pour Industrie Agroalimentaire

SÉCURITÉ SANITAIRE LORS DES INTERVENTIONS DE MAINTENANCE

CONTEXTE :

Les actions des techniciens de maintenance peuvent avoir si elles ne sont pas bien maîtrisées des conséquences sanitaires importantes. Les certifications « IFS, BRC, ISO 22000... » ainsi que l'ensemble des CDC spécifiques clients mettent tous en évidence, l'importance de maîtriser ces points. Cette formation a pour objectif d'apporter aux équipes des services maintenances les connaissances nécessaires pour réaliser leurs interventions en prenant en compte la maîtrise sanitaire.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUS

Pour que cette formation soit efficace et pragmatique, nous avons réalisé avec le concours d'une entreprise agroalimentaire partenaire, un ensemble de mise en situation sous format vidéos ou photos qui reprennent l'ensemble des activités d'un technicien maintenance au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Partager sur

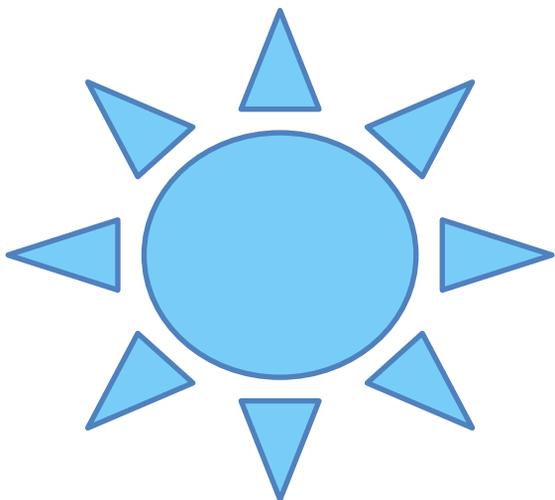


👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Aucun prérequis Toutes personnes en lien avec les services techniques des entreprises Agroalimentaires (Responsables, Techniciens, Alternants, Apprentis, régleurs, Service méthode.....)

🎯 BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Donner les compétences nécessaires aux personnes en lien avec les services techniques et interventions de maintenance. Identifier les principales sources de dangers liées aux activités techniques. Acquérir les éléments de réflexion pour faire progresser la sécurité sanitaire dans une usine agroalimentaire. Découvrir et standardiser les meilleurs façons de faire pour des interventions sûrs. Développer la culture de la sécurité sanitaire des équipes techniques.

🕒 DURÉE
environ 2 Heures

DISTANCIEL



Formation 100% E-Learning

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

IFS V8 RÉFÉRENT NUISIBLE 100% DIGITALE

CONTEXTE :

La nouvelle version de l'IFS Food version V8 exige au 4.13.3 que même si la lutte contre les nuisibles est sous-traitée la responsabilité des actions nécessaires (incluant une surveillance continue des activités de lutte contre les nuisibles) doit rester au sein de la société.

L'IFS Logistic ainsi que les autres référentiels (BRC, AIB, GFSI, ISO 22000...), mais également les CDC des clients vont également dans le même sens.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Nous avons créé une formation 100% digitale et 100% pragmatique pour répondre à ces exigences. Cette formation réalisée en partenariat avec une société spécialisée est constituée de séquences vidéos ou photos d'illustrations explicites qui vous permettrons d'acquérir les connaissances nécessaires de façon ludique. Une validation des connaissances en ligne sera faite à l'issue de la formation pour répondre à l'exigence de l'IFS Food V8.

Nous vous conseillons de former au minimum 2 à 4 personnes par entreprise suivant la taille.

Partager sur   

PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis Toutes personnes présente quotidiennement dans les locaux de production. Responsable : Qualité, Production, Maintenance,.....

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Cette formation pragmatique et opérationnelle vous permettra de : - Comprendre le contexte réglementaire et exigences référentiels. - Connaître les grandes familles de nuisibles - Identifier les sources d'attractivités - Identifier les propices aux développements ainsi que les signaux d'alerte

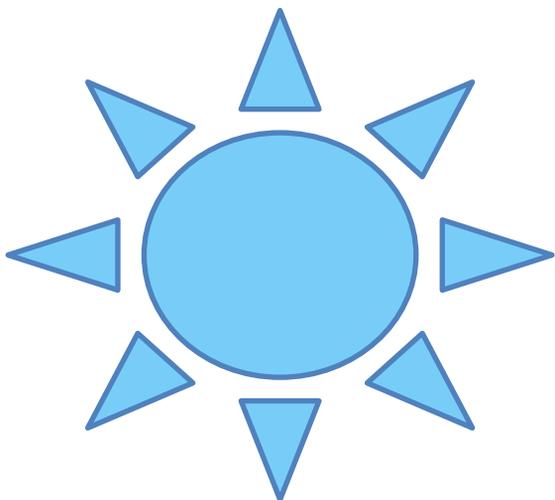
DURÉE

1 H 30 100% digitale

DISTANCIEL



TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION



Formation 100% E-Learning

Formation en E-learning pour Industrie Agroalimentaire

BONNES PRATIQUES DE NETTOYAGE ET SÉCURITÉ EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

CONTEXTE :

Objectifs généraux de la formation: La maîtrise du nettoyage et de la désinfection en milieu agroalimentaire est un enjeu primordial pour vos entreprises de la filière IAA. Les actions des opérateurs de nettoyage peuvent occasionner si elle ne sont pas maîtriser des dangers sanitaires importants pour vos entreprises et vos clients.

Les certifications « IFS, BRC, ISO 22000... » ainsi que l'ensemble des CDC spécifiques clients mettent tous en évidence, l'importance de maîtriser ces points. Vous avez également l'obligation de former vos opérateurs de nettoyage aux risques liés à l'utilisation de produits chimiques.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Le contexte spécifique liés aux opérateurs de nettoyage : Les métiers du nettoyage n'étant pas très attractifs, il est compliqué pour vos entreprises d'avoir une équipe performante et formée durablement. Le turn-over de ces métiers ajouté à des problèmes de compréhension de la langue française dans certains est souvent la cause.

Pour que cette formation soit efficace et pragmatique, nous avons réalisé avec le concours d'une entreprise agroalimentaire partenaire, un ensemble de mise en situation sous format vidéos ou photos qui reprennent l'ensemble des activités d'un opérateur de nettoyage au sein d'une entreprise agroalimentaire.

PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Opérateurs de nettoyage Aucun pré-requis

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Former l'ensemble des opérateurs pour qu'ils aient conscience de l'importance de leurs missions pour garantir la sécurité sanitaire au sein de l'entreprise en développant leur culture de la sécurité sanitaire. Former les opérateurs aux dangers liés à l'utilisation de produits chimiques.

DURÉE
1H30 en autonomie

DISTANCIEL

 **TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION**

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

IFS FOOD V8 FORMATION CONSEIL



CONTEXTE :

Le référentiel IFS version 8 « International Food Standard » est en train de devenir une exigence incontournable pour travailler avec la GMS. De plus, même si vous ne faites pas de MDD « Marques De Distributeur » vos clients prendront le référentiel IFS comme base d'audit. Connaître parfaitement ce référentiel et ses exigences sont une priorité pour votre entreprise. Une nouvelle vision sera nécessaire pour intégrer les nouvelles exigences de cette version 8.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation vous permettra de prendre la mesure des nouvelles exigences dans leur ensemble. Comprendre le processus de certification, intégrer les notions et les éléments de notation. Nous utiliserons une logique d'audit pour appréhender l'ensemble de ces points. A l'issue de cette formation, vous pourrez rapidement réaliser votre plan d'actions et faire avancer votre certification.

Validation finale par test spécifique

Partager sur



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Toute personne participant à l'animation de la démarche qualité... Aucun pré-requis

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Être capable de de décoder les exigences du référentiel IFS Version 8. Être en mesure d'adapter son système de management de la qualité pour répondre aux exigences. Savoir réaliser un plan d'action pour mener l'entreprise vers l'objectif. Savoir identifier les réponses pertinentes à apporter pour la certification. Être en capacité d'adopter la bonne stratégie pour obtenir la certification Se préparer à l'audit de certification. Déjouer les pièges potentiels des KO.

DURÉE
1 à 2 jours

INTER, INTRA, DISTANCIEL

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

IFS V8 FRAUD ALIMENTAIRE



CONTEXTE :

Comment répondre à cette exigence des principaux référentiel sur le sujet. GFSI, BRC, IFS Food et Broker, comprennent des tous des clauses liées à la fraude alimentaire. Ce sujet est particulièrement délicat à traiter car les possibilités et origines de fraude et d'adultération des produits sont diverses.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Durant cette formation, nous analyserons les exigences des principaux référentiels sur cette thématique. Puis, nous identifierons les différentes méthodes et possibilités pour maîtriser ce sujet.

Nous aborderons l'analyse de la vulnérabilité des matières (matières premières, ingrédients, additifs, auxiliaires, packaging...)

Validation des compétences par test spécifique



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Aucun prérequis Toutes personnes en charge de ce sujet: S.Qualité, S Achat..

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Cette formation pragmatique et opérationnelle vous permettra par vos cas concrets de répondre aux exigences des référentiels. A l'issue de cette formation, vous aurez acquis: Les attendus des référentiels sur le sujet, saurez identifier les principaux risques et origines liés à la fraude, réaliser votre analyse de vulnérabilité.

DURÉE
1 à 2 jours

INTRA, DISTANCIEL

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

IFS V8 FOOD SAFETY CULTURE

CONTEXTE :

Mettre en place une food Safety Culture au sein de votre entreprise.

Les référentiels IFSv8, BRCv8, FSSC22000, SQF..... mettent tous en évidence la nécessité de faire progresser ces points dans les entreprises.

L'ensemble des acteurs de l'entreprise sont concernés pour faire progresser la Food Safety Culture.

La FCD est également en lien avec la RSE (Resposanbilité Sociétale de l'Entreprise).



CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Durant cette formation, nous aborderons sous forme d'audit l'ensemble des leviers sur lesquels vous pouvez intervenir.

Les principaux leviers étant: le Top management, le management intermédiaire, les opérateurs et les actions de maîtrise et amélioration continue.

Alternance d'apports théoriques et d'études de cas concrets.

Validation finale par test spécifique

👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun Prérequis, toute personne en lien avec la thématique.

🔗 BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issu de la formation, vous serez en capacité de: Identifier l'attente des référentiels sur le sujet, Mettre en place la food safety culture au sein de votre entreprise, communiquer aux équipes pour les impliquer.

🕒 DURÉE

1 jour

INTRA, DISTANCIEL



TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

AUDIT QUALITÉ FOURNISSEUR

CONTEXTE :

La confiance n'exclut pas le contrôle!!! Les dernières crises sur le sujet mettent en lumière les conséquences potentielles pour l'entreprise. Il est indispensable pour une structure de connaître et d'évaluer ses fournisseurs. Ces audits sont importants à réaliser dans le cadre d'une certification IFS/ BRC/ ISO 22 000



CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation, issue de 15 années d'auditeur qualité fournisseur et formateur, sera très concrète et pragmatique. Nous aborderons l'ensemble des points qui vous permettront d'être rapidement autonome et efficace dans cette activité. Nous pourrons également compléter cette formation avec une mise en condition d'audit effective chez un client avec le soutien du formateur.

Validation finale par test spécifique

👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis Auditeur, responsables, ingénieur, technicien qualité, responsables achats, qualité fournisseurs.....

🔗 BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Être en capacité de réaliser des audits fournisseurs pertinents, Savoir identifier des non-conformités fournisseurs majeures rapidement, Etre capable d'obtenir des modifications importantes de ses fournisseurs

🕒 DURÉE

De 1 à 2 jours

INTER, INTRA

QUALITE Pour l'industrie Agroalimentaire

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

BRC VERSION 8

CONTEXTE :

Le British Retail Consortium à l'instar de son homologue européen à créer un standard Food pour les industriels de l'Agroalimentaire. Comme souvent pour ce type de certification la lecture du standard définit les règles auxquelles il est impératif de répondre.



CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

La difficulté 1ère 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.
Test d'évaluation final spécifique

Partager sur   



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Responsables de projets qualité, directeur qualité, ... Aucun pré-requis

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Être capable de décoder les exigences du référentiel BRC Food Version 8. Être en mesure d'adapter son système de management de la qualité pour répondre aux exigences. Savoir réaliser un plan d'action pour mener l'entreprise vers l'objectif. Savoir identifier les réponses pertinentes à apporter pour la certification. Être en capacité d'adopter la bonne stratégie pour obtenir la certification

DURÉE
2 jours

INTER, INTRA

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

AUDIT INTERNE

CONTEXTE :

Aucun système de management de la qualité ne peut être efficace sans auditeur interne compétent. De Plus, la certification IFS v6 a affirmé son importance dans la maîtrise du SMQ en plaçant cette exigence comme une exigence KO. Être un bon auditeur interne demande de multiples connaissances liées à une bonne approche mais aussi une bonne communication. Ces connaissances sont essentielles pour la réussite de cet exercice.



CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation sera résolument pragmatique, puisque nous aborderons les aspects théoriques lors de la 1ère journée et passerons immédiatement à l'application effective sur le terrain le 2ème jour. L'ensemble des points seront abordés de la réunion d'ouverture, à la conclusion en passant par les aspects importants de la communication
Evaluation finale par mise en pratique d'audit interne

Partager sur   



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Aucun pré-requis Toute personne souhaitant participer à l'animation de la démarche qualité.

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Donner les connaissances nécessaires pour réaliser des audits internes pertinents et efficaces sur les bases des certifications dont l'entreprise dispose - Être capable d'identifier les fondamentaux de l'audit interne - Adopter les aptitudes de questionnement et la prise en compte des relations interpersonnelles - Savoir mener un audit interne efficace - Être en capacité de rédiger un rapport d'audit efficace

DURÉE
De 1 à 2 jours

INTER



Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET MAINTENANCE



CONTEXTE :

Les activités des opérateurs de maintenance sont des sources de dangers potentiels très importants pour les IAA. 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.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUS

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. Nous élaborerons les bases d'une nouvelle organisation de la maintenance basée sur le respect des règles sanitaires. Validation des connaissances par test final

Partager sur   

▲ PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Aucun pré-requis nécessaire pour cette formation Responsable maintenance, technicien, toute personne en lien avec cette activité

↗ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
A l'issue de la formation le stagiaire sera en capacité de: - d'identifier les dangers liés à son activité - de mettre en place et d'appliquer les mesures de maîtrise au quotidien - d'organiser l'atelier et les zones d'activité pour la maîtrise 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

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

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, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUS

Cette formation abordera l'ensemble du contexte réglementaire 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 danger 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. Test de validation des connaissances

▲ PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Aucun pré-requis Equipementier de l'agroalimentaire BE, SAV, commercial, Responsable technique, Achat. Prestataires techniques et sous-traitants.

↗ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
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



TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

FOOD DEFENSE

CONTEXTE :

La version 7 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, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Nous vous proposerons une Formation / Action particulièrement efficace qui vous permettra de maîtriser et de réaliser rapidement votre VACCP « Vulnerability Analysis Critical Control Point ». Nous évaluerons également les apports de la méthode CARVER/SHOCK. Nous pourrons également réaliser les bases du support pour la formation de l'ensemble du personnel. Validation finale par test spécifique

Partager sur   

PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis pour cette formation
Toutes personnes participant à l'animation du SMQ de l'entreprise....

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Etre en capacité de: - Réaliser et formaliser l'analyse de vulnérabilité face aux actes de malveillance des sites de production. - Identifier et mettre en place un plan d'action adapté - De répondre aux exigences de l'IFS sur le sujet

DURÉE

De 1 à 2 jours

INTER, INTRA

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

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 production qui doit être un acteur majeur. Cette formation percutante sera bénéfique pour l'entreprise et offrira un appui très important au service qualité. Nous pourrons également intégrer lors de cette formation les exigences concernant la Food Defense.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation sera impérativement préparée dans l'entreprise. L'ensemble des points importants pour la sécurité sanitaire sera évoqué. Cette formation se veut résolument proche du terrain et pragmatique, avec l'utilisation de la photo/vidéo. Le message se vaudra 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. Validation finale par test spécifique

Partager sur   

PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation
Personnel de production, maintenance, intérimaires, etc....

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de: - identifier précisément les sources de danger - d'appliquer les règles en places pour maîtriser les contaminations - d'identifier précisément les règles liées aux comportements personnel Mettre la sécurité sanitaire au cœur de leurs préoccupations. Etre force de proposition pour améliorer la sécurité sanitaire sur votre site de production.

DURÉE

De 3H30 à 7H

INTER

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

GESTION DE CRISE

CONTEXTE :

Construire et mettre en place une gestion de crise efficace.

L'entreprise Agroalimentaire est fragile, les crises peuvent l'affecter durement et durablement. Cette crise peut avoir pour origine la sécurité alimentaire bien sûr ! Mais également avoir d'autres origines « incendie, blocage de site, bug informatique... », les conséquences ; qu'elles soient médiatiques, financières ou sociales seront toujours très importantes.



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Toutes les personnes de l'entreprise en responsabilité : qualité, production, maintenance, direction,..... Aucun pré requis

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Définir parfaitement l'ensemble des éléments nécessaires pour réaliser sa documentation. Être en capacité de faire avancer rapidement ce dossier dans l'entreprise, avec l'utilisation d'outils apportés lors de la formation.

DURÉE

2 jours

INTER, INTRA

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation fera un panorama général de l'ensemble des crises possibles qui peuvent affecter votre entreprise. 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.

Test de validation des connaissances

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

AIC ANIMATION À INTERVALLE COURT

CONTEXTE :

SIM : Short Interval Management.

Le LEAN MANAGEMENT au service des IAA. L'entreprise pour être pérenne doit produire toujours plus, et de mieux en mieux. Ce système de management en provenance de la démarche Lean permet d'animer l'ensemble de la performance sur le site de production, au travers de différents rituels de communication et de reporting, en provenance du terrain.



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Tout manager et responsable de service
Aucun pré-requis

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Maîtriser les risques, réduire les coûts.
Anticiper les dérives. Augmenter l'implication et la motivation du personnel de terrain.

DURÉE

De 1 à 5 jours

INTRA

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation / Action vous fera découvrir les 4 étapes nécessaires à la mise en œuvre du AIC/SIM.

- L'animation terrain « environ toutes les heures » permet aux opérateurs d'anticiper les dérives et d'assurer la performance attendue.
- L'animation « 5mn meeting » permet de faire un point opérationnel sur les performance de la veille et offre la possibilité de modifier instantanément les dérives.
- L'animation de progrès journalière permet aux services supports d'apporter leurs compétences pour la résolution de problème.
- La gestion et le suivi du plan d'actions permettent d'animer la performance globale de chaque secteur.
- validation des connaissances par test d'application



TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

LA MÉTHODE D'ORGANISATION 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 est une garantie de succès pour l'implémentation future 5S dans votre entreprise

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES 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 / PRÉ-REQUIS
Personnel de production, maintenance, qualité direction...

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
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

 **TÉLÉCHARGER FICHE FORMATION**

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

OPTIMISATION COMMUNICATION MAINTENANCE



CONTEXTE :

L'entreprise Agroalimentaire est aujourd'hui très mécanisée. Le service maintenance a un rôle capital dans le bon fonctionnement de l'outil industriel. Beaucoup de tensions peuvent apparaître dans les structures IAA et le service maintenance est souvent montré du doigt. Les personnels maintenance catalysent souvent des heurts liés à la disparité des objectifs entre les différents services « maintenance, production, qualité, logistique... », ce qui véhiculent beaucoup d'incompréhensions.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Durant cette formation, nous ferons un panorama complet des différents objectifs de chacun des services. Nous remettrons à plat l'organisation de votre service maintenance, validerons les procédures de remontée d'informations jusqu'à la gestion proprement dite de l'intervention. Nous mettrons certainement en évidence des points incohérents entre les services et nous proposerons des pistes d'améliorations à l'entreprise. Cette formation / action se déroulera sur le terrain dans sa grande majorité.

PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Service maintenance. Services connexes.

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Identifier les sources de discordance entre les services. Obtenir des modifications du comportement et de la façon de faire de l'ensemble des acteurs. Définir de nouvelles procédures de remontée d'informations, d'intervention et de communication....

DURÉE
2 à 5 jours « suivant la taille du service maintenance et la complexité de l'organisation »

INTER

 **TÉLÉCHARGER FICHE FORMATION**

Partager sur   

Formation en Développement des compétences pour Industrie Agroalimentaire

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, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Nous commencerons cette formation en abordant les différentes 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.

Validation des compétences par test spécifique

👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Toute personne souhaitant ou étant amenée à réaliser des formations en interne.

↔ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
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 en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

RÉACTUALISER SON HACCP SELON ISO 22 000

CONTEXTE :

La vision du management de la sécurité sanitaire a évolué depuis l'apparition de la 1ère version du Codex Alimentarius et de la méthode HACCP. L'apport de l'ISO 22 000 à votre HACCP vous permettra de la rendre plus simple, efficace et pertinente.



CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES 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. Vous aurez, après cette formation, toutes les clés pour réactualiser votre documentation et faire progresser votre HACCP selon ISO 22 000
Validation des connaissances

👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Toutes personnes devant faire partie de la réactualisation de votre étude ayant de solides connaissances dans le domaine de la qualité.... Aucun pré-requis

↔ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Comprendre et identifier la norme ISO 22 000 et l'intégration de la méthode HACCP. Savoir identifier les points clés de son étude pour la faire évoluer. Acquérir de nouveaux outils pour réactualiser son étude HACCP. Remotiver l'ensemble du personnel vers cette remise à niveau documentaire.

🕒 DURÉE
De 1 à 2 jours

INTER, INTRA

Partager sur   

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

Formation en Développement des compétences pour Industrie Agroalimentaire

L'ENTRETIEN INDIVIDUEL



CONTEXTE :

L'entretien individuel est aujourd'hui un outil de management indispensable. Cette pratique unanimement reconnue dans le monde de l'entreprise, permet d'ouvrir individuellement le dialogue avec chacun de ses salariés. Cet entretien individuel permet de connaître la position du salarié vis-à-vis de l'entreprise et de le repositionner à sa place dans le contexte de l'entreprise.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUS

Cet exercice n'est pas simple et peut avoir des effets dévastateurs s'il est mal réalisé. La plupart des managers opérationnels qui auront la charge de cet entretien devront être préparés. Une liste standard de 200 points à cocher n'est pas la bonne solution.

Pour cette formation, nous préparerons les bases de discussion et les différents thèmes avec l'encadrement de l'entreprise. Une fois les nouveaux éléments validés, nous formerons les personnes en charge de cet exercice de façon théorique puis nous aborderons le sujet sous forme pratique de jeux de rôle et de mise en situation.

Partager sur   

 **PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**
Personnel d'encadrement.

 **BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**
Réaliser des entretiens individuels pertinents, motivants pour les salariés et instructifs pour les entreprises.
Standardiser les approches de tous les managers. Mettre en confiance les managers.

 **DURÉE**
De 2 à 3 jours

INTRA

 **TÉLÉCHARGER FICHE FORMATION**

Formation en Développement des compétences pour Industrie Agroalimentaire

MANAGEMENT OPÉRATIONNEL

CONTEXTE :

Le management opérationnel n'est pas inné. Nombre de responsable d'atelier, ligne, production.... est confronté 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, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUS

Lors de la formation, nous aborderons l'ensemble des fondamentaux du management. Attitude, 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.

Partager sur   

 **PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**
Personne en charge de gérer des opérateurs de production, maintenance, nettoyage.... Responsable de service.

 **BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**
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

INTER, INTRA

 **TÉLÉCHARGER FICHE FORMATION**

Formation en Développement d'entreprise pour Industrie Agroalimentaire

Formation en Développement des compétences pour Industrie Agroalimentaire

SERVICE QUALITÉ LES ATOUTS D'UN BON MANAGEMENT

CONTEXTE :

Le / la responsable qualité a aujourd'hui, un rôle transversal et doit faire preuve de nombreuses qualités pour remplir à bien sa fonction. Avoir de bonnes connaissances scientifiques et techniques ne suffisent pas!!!

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Comment faire passer mes messages aux équipes, aux services et à ma direction ? Comment défendre ma position lors d'un audit etc.. Pour vous aider à répondre à ces questions, nous avons adapté les fondamentaux du management à la fonction SQ. « Communiquer, Défendre/Imposer ses points de vues/ Décisions, Expliquer, Former les équipes sur le terrain etc...

Validation des compétences par test spécifique

 **PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**
Responsable Qualité, R&D, Technicien Qualité...

 **BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**
Apprendre à communiquer. Améliorer vos façons de faire pour que le service qualité soit reconnu à hauteur de son importance dans l'entreprise. Etre un lien indiscutable entre les exigences qualité/clients, l'encadrement et les opérateurs de production.

 **DURÉE**
de 1 à 3 jours

INTRA

Formation en Développement des compétences pour Industrie Agroalimentaire

TRANSFERT DES SAVOIRS ET DES SAVOIR-FAIRE

CONTEXTE :

Dans le cadre de la GPEC « Gestion Prévisionnelle des Emplois et Compétences », l'OCAPIAT et l'Etat mettent en œuvre des moyens pour aider les entreprises.

Agroalimentaire Conseil a été sélectionné pour déployer cette démarche TSF.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

La formation « transferts des savoirs et des savoir-faire » a pour objectifs de :

- Analyser l'opportunité et les enjeux de transfert des savoirs et des savoir-faire,
- Repérer les compétences stratégiques, nouvelles ou critiques à transférer,
- Réunir les conditions pour construire un dispositif de transfert des savoirs et des savoir-faire adapté aux enjeux de l'entreprise et des acteurs,
- Repérer et préparer les acteurs (manager-transférant-receveur),
- Superviser le transfert et évaluer les acquis,
- Formaliser les bonnes pratiques et capitaliser sur le transfert pour pérenniser la démarche.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

DÉROULEMENT DU DISPOSITIF

1. Diagnostique : 1 jour
2. Identification des activités et des compétences à transférer avec vos équipes : 2 jours
3. Élaboration des modules de formation avec vos tuteurs pour assoir le transfert : 2 jours
4. Formation des tuteurs à la pédagogie du transfert des savoirs et des savoir-faire : 2 jours
5. Organisation de la capitalisation des savoirs et savoir-faire : 1 jour

DÉROULEMENT PÉDAGOGIQUE

- Formation / Action basée sur le cas de l'entreprise,
- Alternance d'apports théoriques et méthodologiques,
- Co-construction de vos outils.

 **PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**
Toute personne en lien avec l'objectif de l'action : RH, Production, Direction, Tuteur

 **BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**
Financement Cette action peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle d'OCAPIAT ou de l'état, suivant les cas « contacter votre conseiller OPCALIM »

 **DURÉE**
« variable selon la taille de l'entreprise » 8 jours dont 7 jours de formation

INTRA



TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION



www.agroalimentaire-conseil.com



Denis BORNIA
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

Digital learning solutions