

Santé et Sécurité au Travail

Environnement & Développement Durable

Hygiène & Sécurité des Aliments

Communication & Management

Qualité & Performance Industrielle

OP Process Industriels



2018

CATALOGUE FORMATION

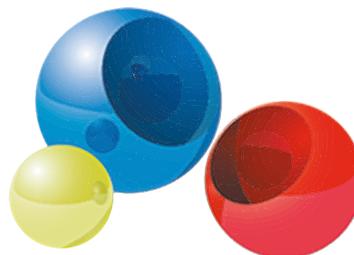
ALQUAL

Formation - Conseil & Expertise



ALQUAL

Formation - Conseil & Expertise



1998 - 2018 ALQUAL FÊTE SES 20 ANS



Nous mesurons aujourd'hui le chemin parcouru par ALQUAL concernant le développement de l'offre de formation, des outils pédagogiques et d'expertise ainsi que des partenariats solides noués au fil des années.

Les vingt ans écoulés nous ont permis de construire et d'évoluer avec nos clients de l'alimentaire et de la chimie, avec les branches professionnelles, avec les OPCA et notamment l'OPCALIM.

ALQUAL a accompagné les certifications de nombreuses entreprises sur différents référentiels, formé et qualifié de nombreux salariés par le biais de CQP (certificat de qualification professionnelle) sur différents métiers du secteur alimentaire et de la chimie : métiers de la production, métiers d'encadrement, métiers de la logistique, métiers de la maintenance, métiers de la vente...

Nous avons toujours cherché à apporter une réponse adaptée aux entreprises quelque soit leur taille (TPE/ PME ou grands groupes) et à leurs salariés pour ne laisser personne sur le bord du chemin sans formation ni qualification. Nous avons travaillé à une réelle montée en compétences des équipes dans le respect de l'évolution et des projets des entreprises.

Nous avons également permis aux salariés qui en avaient besoin de travailler sur les savoirs fondamentaux et d'accéder à la certification CléA (ex MSF).

Depuis 2013, ALQUAL se déploie en région sur différents territoires pour apporter à ses clients son expertise avec le souci de la proximité.

Ceci n'aurait pas été possible sans l'implication et le professionnalisme de nos équipes à tous les niveaux. Nous sommes fiers aujourd'hui de ce chemin parcouru ensemble, fiers de nos équipes, et des partenariats développés avec nos clients et les organismes de financement.

Demain se décide aujourd'hui... c'est pourquoi nous gardons comme objectif d'élargir et d'adapter notre offre par rapport aux évolutions métiers, réglementaires, normatives et sociétales. Nous sommes prêts à relever les défis de la digitalisation et à poursuivre notre extension en région.

Pour les années à venir, nous souhaitons poursuivre notre évolution en nous appuyant sur les valeurs fortes qui nous caractérisent : **l'expertise, l'écoute, la créativité et l'adaptabilité, la pérennité.**

ALQUAL a encore de belles pages à écrire et de belles aventures humaines à mener et restera demain un organisme à l'écoute, proche de vos préoccupations et de vos attentes.

Merci à tous de la confiance que vous nous avez accordée.

Anne CHRETIEN
Fondatrice ALQUAL



► **Hygiène & Sécurité des Aliments**



► **Santé et Sécurité au Travail**



► **Environnement & Développement Durable**



► **Qualité & Performance Industrielle**



► **Communication & Management**



► **CQP Process Industriels**

QUI SOMMES NOUS ?



ALQUAL Formation, Conseil & Expertise intervient auprès des industries Alimentaires, Chimiques et Cosmétiques pour assurer des prestations de formation, de conseil et d'expertise. ALQUAL, c'est une équipe de consultants formateurs spécialisés disposant d'une expérience en entreprise et utilisant une pédagogie très interactive & innovante plaçant le stagiaire au cœur de leur formation.

NOTRE APPROCHE SE VEUT ADAPTÉE ET INNOVANTE

► CONCEPTION & ANIMATION DE FORMATIONS SUR MESURE

en apportant des réponses spécifiques aux besoins des entreprises (conception de modules adaptés à l'entreprise, supports multimédia, CD Rom...), et aux différents publics.

► RÉALISATION D'UN CATALOGUE ANNUEL DE FORMATIONS

comportant des formations expertes intégrant notamment les nouveautés réglementaires et normatives. Nous éditons également un planning de formation inter-entreprises revu chaque semestre.

► ACCOMPAGNEMENT DANS LA MISE EN ŒUVRE DE DISPOSITIFS DE FORMATION ET D'ÉVALUATION CQP

(Certificat de Qualification Professionnelle). Plus de 750 salariés ont ainsi été accompagnés au CQP dans le secteur Alimentaire & Chimie.

► CONCEPTION ET ANIMATION DE JEUX PÉDAGOGIQUES.

► ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES DANS LEURS PROJETS

de mise en œuvre de Système de Management ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000, BRC, IFS, BRC/ IOP, Global Gap, GMP+, ISO 14001, ISO 45001,...

► RÉALISATION DE DIAGNOSTICS ET D'AUDITS

NOS VALEURS AU PLUS PRÈS DE VOS ATTENTES

À VOTRE ÉCOUTE

Notre première satisfaction, c'est la vôtre. Pour cela nous concevons chacune de nos prestations dans le respect de vos exigences et de vos spécificités : analyse des besoins ; proposition détaillée pour chaque demande ; conception du module de formation et des supports pédagogiques conformément à la proposition ; évaluation systématique de la satisfaction des stagiaires ; évaluation des acquis ; ...



L'INDIVIDU AU CENTRE DE NOS PRÉOCCUPATIONS

Nous pensons que la réussite d'une formation professionnelle est directement liée à l'implication et la motivation du stagiaire. C'est pour cela que nous mettons tout en œuvre dans nos formations afin d'assurer cet objectif : pédagogie active ; interactivité forte avec le formateur, écoute, jeux pédagogiques, lien avec le terrain, ...



L'EXPERTISE

Notre équipe est composée de consultants & de formateurs spécialisés dans leur domaine de compétences. Ils ont tous un parcours professionnel en entreprise. Nous attachons également une très grande importance à l'anticipation des évolutions de la réglementation et des normes. Ainsi, nous sommes membres de la commission AFNOR V01C, et nous disposons d'un dispositif interne de veille réglementaire et normative. Enfin, nous sommes référencés sur de nombreux dispositifs de formation (CléA, ECSA, TSF, PRP...) et habilités sur des formations réglementaires (CHSCT, Référent Hygiène).



LA CRÉATIVITÉ ET L'ADAPTABILITÉ

C'est une de nos priorités. Elle s'exprime au quotidien à travers nos moyens et nos méthodes pédagogiques : conception et utilisation de jeux pédagogiques ; supports adaptés & visuels, outils multimédias ; supports de l'entreprise ; ...



LA PÉRENNITÉ

Notre objectif est d'être votre partenaire sur le long terme. C'est pourquoi nous sommes particulièrement attentifs à votre satisfaction à l'issue des prestations ; à l'évolution et à l'actualisation permanente de nos contenus, à l'anticipation sur les évolutions réglementaires, techniques et digitales.





NOS ACTIVITÉS

FORMATION

INTER ENTREPRISES
INTRA ENTREPRISES
JEUX PÉDAGOGIQUES



Vous avez une demande de formation Inter-entreprises ou Intra-entreprise

Toutes les formations présentées dans ce catalogue sont proposées en **interentreprises et intra-entreprise** et peuvent être **adaptées** afin de répondre spécifiquement à vos besoins.

Nous développons des méthodes et des outils pédagogiques innovants (jeux pédagogiques, module multimédia, tablettes...)

CQP* - Process Industriels

ALQUAL vous propose un accompagnement complet dans réalisation et l'animation de parcours de formation qualifiante dans les secteurs de l'Alimentaire et de la Chimie.

*CQP - Certificat de Qualification Professionnelle

CONSEIL

CERTIFICATIONS



Vous avez un projet de certification

ALQUAL dispose d'une activité de **Conseil** en Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires, de la Qualité, de la Santé & de la Sécurité au travail et de l'Environnement.

Nous sommes spécialisés dans la mise en place de **Systèmes de Management simples, efficaces & adaptés** à la taille et à l'activité de votre entreprise en vue d'obtenir les certifications de type: ISO 22000 - FSSC 22000 - BRC, BRC/IOP - IFS - Global GAP - GMP+ - ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 50001 - ISO 45001,...

EXPERTISE

DIAGNOSTICS
AUDITS



Vous souhaitez faire un état des lieux complet et fiable en amont de votre projet de certification.

Nous vous proposons la réalisation d'un diagnostic complet et méthodique pour identifier les points forts, les faiblesses et les écarts de votre système et ce afin d'établir un plan d'action

Vous souhaitez faire auditer le Système de Management de votre entreprise

ALQUAL vous propose une prestation d'audit du système de management de votre entreprise. L'audit est un élément clé dans le maintien et l'amélioration de tout système de management. Il s'agit également d'une exigence stricte des différentes normes de systèmes de management (ISO 22000, BRC, BRC/IOP, IFS, Global GAP, GMP+, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ...)

SOMMAIRE



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

10/13 HYGIÈNE & BONNES PRATIQUES

- 10 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Niveau 1
- 10 Hygiène & Sécurité des Aliments - Niv. 2
- 11 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène Maintenance
- 11 Animer la sécurité des Aliments
- 12 Gestion & Prévention du risque allergène
- 12 L'étiquetage des denrées alimentaires/ règlement INCO
- 13 Le nettoyage industriel dans le secteur alimentaire
- 13 Le travail en salle blanche

14/15 METHODES D'ANALYSE DES RISQUES & DEMARCHES

- 14 Pratique de l'HACCP
- 14 Food Defense: Méthode VACCP / TACCP
- 15 Food Fraud **NOUVEAU**
- 15 Gestion des alertes et procédure de gestion des crises alimentaires

16/18 NORMES & CERTIFICATIONS SECTEUR ALIMENTAIRE

- 16 Les référentiels BRC- IFS - AIB - Global GAP - GMP+
- 16 ISO/TS 22002-x - Programmes Prérequis (PRP)
- 17 ISO 22000 : Exigences et Mise en œuvre
- 17 Protocole FSSC 22000 version 4 **NOUVEAU**
- 18 Le référentiel BRC/IOP
- 18 Auditeur Interne SMSDA: ISO 22000 - IFS - BRC - BRC/IOP

19 HYGIÈNE EN RESTAURATION

- 19 Référent Hygiène
- 19 Hygiène alimentaire en restauration commerciale

20 MICROBIOLOGIE

- 20 La microbiologie alimentaire
- 20 Pratique des prélèvements microbiologiques



SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

21/22

BASES SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- 21 | Formation à la sécurité en entreprise - Niveau 1
- 21 | Santé & Sécurité au Travail - Niveau 2
- 22 | Animer la sécurité en entreprise

22/26

RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ

- 22 | Evaluation des Risques Professionnels & Document Unique
- 23 | Prévention des risques chimiques
- 23 | Formation ATEX
- 24 | Plan de prévention
- 24 | Donneur d'ordre
- 25 | Qualité de vie au travail et prévention des Risques Psychosociaux (RPS)
- 25 | Pénibilité au travail
- 26 | Formation CHSCT
- 26 | Habilitation électrique

27/28

OUTILS & MÉTHODES DE PRÉVENTION

- 27 | L'arbre des causes
- 27 | Analyse et Prévention des Accidents du Travail
- 28 | Visite Observation Sécurité (V.O.S)

28/29

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

- 28 | ISO 45001 : Exigences & Mise en Oeuvre **NOUVEAU**
- 29 | Système de Gestion de la Sécurité (S.G.S.)
- 29 | Auditeur Interne SMS&ST

ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

30

BASES ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

- 30 | Formation à l'environnement en entreprise
- 30 | Animer l'environnement

31

RÉGLÉMENTATION ENVIRONNEMENTALE

- 31 | Gestion du risque Legionellose
- 31 | Gestion des déchets

32/33

NORMES & CERTIFICATIONS

- 32 | L'analyse environnementale
- 32 | ISO 14001 : Exigences & Mise en Oeuvre
- 33 | ISO 50001 : Exigences & Mise en Oeuvre
- 33 | Auditeur interne SME - ISO 14001 ou ISO 50001



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

34/36

BASES DE LA QUALITÉ

- 34 | Base de la qualité en entreprise - Niveau 1
- 34 | Qualité en entreprise - Niveau 2
- 35 | Animer la Qualité
- 35 | Management de la qualité: défi'qualité®
- 36 | Management QHSE **NOUVEAU**

37/38

CONTRÔLES QUALITÉ & ANALYSES

- 37 | Analyse Sensorielle
- 37 | Bases scientifiques appliquées aux analyses des aliments
- 38 | Les Bases de la Métrologie
- 38 | Métrologie des produits préemballés

39

RÉGLEMENTATION, NORME & CERTIFICATION

- 39 | ISO 9001 : Exigences & Mise en œuvre
- 39 | Auditeur interne SMQ : ISO 9001

40

ECONOMIE & GESTION

- 40 | Sensibilisation à l'économie d'entreprise: Conscienc'éco®
- 40 | Gestion de production IAA: Défi'éco®

41/43

OUTILS QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

- 41 | Performance Industrielle par l'amélioration continue
- 41 | Conduire un projet d'amélioration
- 42 | AMDEC produit / procédé
- 42 | Améliorer le temps de changement de séries: Le SMED
- 43 | Méthode des 5S
- 43 | Pilotage d'un projet 5S



COMMUNICATION & MANAGEMENT

44/45

COMMUNICATION, ANIMATION & MANAGEMENT

- 44 | Communication en entreprise
- 44 | Animation d'équipe
- 45 | Management de proximité
- 45 | Améliorer la cohésion d'équipe

46/50

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

- 46 | Mieux se connaître pour mieux communiquer **NOUVEAU**
- 46 | Prise de parole en public
- 47 | Animation de réunion
- 47 | Gestion du temps et des priorités
- 48 | Formation tuteur
- 48 | Accueil & intégration des saisonniers et des intérimaires
- 49 | Formation de formateur interne
- 49 | Conduire & accompagner le changement
- 50 | Se préparer à bien vivre sa retraite

50/51

GESTION & AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES

- 50 | Entretien professionnel
- 51 | Formation gestion des compétences
- 51 | Droit Social



CQP - PROCESS INDUSTRIELS

52/59

CQP - PROCESS INDUSTRIELS ALIMENTAIRE

- 52 | CQP Secteur Alimentaire
- 55 | Conduite de Ligne / Machines
- 55 | Produit / Process Alimentaire
- 56 | Conservation et séchage des grains
- 56 | Agréage & contrôle qualité des céréales
- 57 | Meunerie et Conduite de Moulin - Niveau 1 & 2
- 57 | CQP CITG options Meunerie / Semoulerie ou Alimentation Animale
- 58 | Process sucrier
- 58 | Boulangerie Industrielle
- 59 | Conservation des aliments

59

CQP - PROCESS INDUSTRIELS VOLAILLES

- 59 | CQP ITV (Industrie de Transformation des Volailles)

60/61

CQP - PROCESS INDUSTRIELS CHIMIE

- 60 | CQP Industries Chimiques
- 60 | Chimie
- 61 | Process Industriel Chimie

61/62

AUTRES

- 61 | Bonnes Pratiques de Fabrication (Pharmaceutiques - Cosmétiques)
- 62 | Télévente et techniques commerciales
- 62 | Logistique

63

FORMATIONS TECHNIQUES

- 63 | Technologies de base et Maintenance de 1^{er} niveau
- 63 | Maintenance des équipements et technologies industrielles

DISPOSITIFS DE BRANCHE

64/66

- 64 | CléA
- 64 | ECSA (Evaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) **NOUVEAU**
- 65 | PRP (Prévention des Risques Professionnels)
- 65 | TSF (Transfert des Savoirs et Savoir-Faire)
- 66 | Catalog' TPE/PME

INFORMATIONS

67/74

- 67 | Jeux pédagogiques
- 68 | Notre équipe
- 70 | Nos locaux et nos moyens
- 72 | Nos références
- 73 | Nos référencements - agréments & accréditation
- 74 | Nos partenaires



PICTOGRAMMES



La formation s'appuie sur un jeu pédagogique (cf. page 67)



La formation peut être suivie par un accompagnement spécifique à vos besoins



Formation module blocs CQP

Vous pouvez retrouver tous nos programmes en ligne et toutes nos actualités sur notre site internet www.alqual.com

ZOOM MODULE DE FORMATION

Intitulé de la formation

Nouvelle formation

Durée de la formation

Public concerné par la formation

Conditions minimum pour participer à la formation

Tarif de la formation

Objectifs à atteindre à l'issue de la formation

Programme synthétique de la formation

Méthodes & moyens pédagogiques utilisés lors de la formation

NOUVEAU FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



Objectifs pédagogiques

- Connaître les principales sources de contamination des produits alimentaires
- Comprendre, pour mieux les appliquer, toutes les procédures et les consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments dans l'entreprise
- Être capable d'identifier toute situation ou événement pouvant entraîner un risque relatif à la sécurité des aliments des consommateurs

Contenu de la formation

- Introduction à la sécurité des aliments
- Notions de contamination
- Notions de microbiologie alimentaire
- Les allergènes alimentaires
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- La Traçabilité
- HACCP: Points clés - CCP & PRPo

Méthodes pédagogiques

- Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO@HYGIENE
- Apports théoriques
- Kit de démonstration « Kit mains Sales »

Informations complémentaires:

- DURÉE:** 1 jour
- PUBLIC:** Opérateur Agent de Maîtrise
- PRÉ REQUIS:** Nous consulter
- PRIX:** Nous consulter
- ICÔNE:** JEU PÉDAGOGIQUE

Pictogramme d'information complémentaire sur la formation (cf pictogramme ci-dessus)

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - NIVEAU 1



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Opérateur
Conducteur de Machines
Conducteur de Ligne
Agent de Maîtrise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales sources de contamination des produits alimentaires
- > Comprendre, pour mieux les appliquer, toutes les procédures et les consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments dans l'entreprise
- > Être capable d'identifier toute situation ou événement pouvant entraîner un risque relatif à la sécurité des aliments des consommateurs

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Notions de contamination
- > Notions de microbiologie alimentaire
- > Les allergènes alimentaires
- > Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- > La Traçabilité
- > HACCP : Points clés - CCP & PRPo

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO©Hygiène
- > Apports théoriques & cas pratiques
- > Utilisation d'un kit de démonstration - «Kit Mains Sales»

HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS - NIVEAU 2



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Conducteur de Machines
Conducteur de Ligne
Agent de Maîtrise



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en hygiène alimentaire et aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (cf niveau 1)



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les Programmes Pré Requis (PRP) applicables au secteur alimentaire
- > Être capable d'identifier & d'analyser des dangers liés à la sécurité des aliments (HACCP)
- > Connaître les principes de Management de la Sécurité des Aliments
- > Connaître les principales normes & référentiels

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Rappels des bases en sécurité des aliments
- > Les Programmes Pré Requis : PRP
- > L'HACCP
- > Le Management de la Sécurité des Aliments en entreprise
- > Les principales normes en matière de sécurité des aliments applicables en entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique DEFIL'PRO©Hygiène
- > Apports théoriques
- > Exercices & cas pratiques

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE MAINTENANCE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Personnel de maintenance



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principaux risques sanitaires liés à l'utilisation & au fonctionnement des équipements ainsi qu'aux opérations de maintenance et de travaux neufs
- > Savoir organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- > Etre capable de valider l'absence de risques sanitaires suite à une intervention de maintenance

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité sanitaire des aliments
- > Contexte & enjeux de la prévention
- > Les dangers et les principes de la prévention
- > Les bonnes pratiques d'hygiène en maintenance (préventive, curative,..)
- > Les travaux neufs
- > La gestion des prestataires extérieurs

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO@Hygiène
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Utilisation d'un kit de démonstration - «Kit Mains Sales»

ANIMER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Qualité / Hygiène
Animateur Qualité / Hygiène
Responsable d'équipe



PRÉ REQUIS

Connaissances des Bonnes
Pratiques d'Hygiène



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes fondamentaux de la sécurité des aliments et du management de la sécurité des aliments
- > Savoir promouvoir la sécurité des aliments au quotidien
- > Maîtriser les outils de la communication et de l'animation de la sécurité des aliments.

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Rappel des bases sur la sécurité des aliments
- > Les missions d'animation de la sécurité des aliments
- > Savoir promouvoir la sécurité des aliments au quotidien
- > Les outils et l'animation de la sécurité des aliments

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & jeux de rôle

GESTION ET PRÉVENTION DU RISQUE ALLERGÈNE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable Qualité
Technicien Qualité
Ingénieur R&D
Production ...



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en sécurité des aliments



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire
- > Connaître les mécanismes des allergies alimentaires et les principaux allergènes
- > Analyser les risques de contamination allergène
- > Connaître les actions de maîtrise et de prévention à mettre en oeuvre

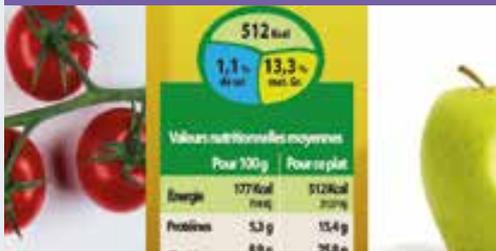
Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire
- > Définitions & enjeux
- > Les mécanismes des allergies alimentaires
- > Les allergènes alimentaires
- > Analyse du danger «allergène alimentaire» et HACCP
- > Les principales actions de maîtrise et de prévention

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES / RÉGLEMENT INCO



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable Qualité
R&D
Équipe Qualité



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en sécurité des aliments



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation applicable en matière d'étiquetage des denrées alimentaires
- > Être capable de mettre en oeuvre et d'appliquer une méthode dans l'entreprise qui soit conforme à la réglementation en vigueur en France et dans l'Union Européenne.

Contenu de la formation

- > La réglementation en vigueur : le règlement (CE) N°1169/ 2011 - Directive 2011/91
- > Les différentes mentions sur l'étiquette : les 12 mentions obligatoires & complémentaires - les informations facultatives - Focus sur les allergènes
- > La déclaration nutritionnelle : contenu, calcul & présentation
- > Les allégations nutritionnelles et de santé : les règlements (CE) N° 1924/2006 et 1925/2006 - liste & procédure

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas spécifiques
- > Texte réglementaires

LE NETTOYAGE INDUSTRIEL DANS LA SECTEUR ALIMENTAIRE



DURÉE

1 à 2 jours selon public



PUBLIC

Opérateur de nettoyage
Opérateur de production
Hygiéniste
Personnel effectuant des opérations de nettoyage



PRÉ REQUIS

Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base en matière d'hygiène et risques liés à la sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître les bases en matière de nettoyage et de désinfection
- > Connaître & comprendre les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection
- > Identifier toute situation ou événement pouvant entraîner un risque, en connaître les conséquences et déterminer les actions à mener.

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Notions de microbiologie alimentaire
- > Les produits de nettoyage et les modalités d'action
- > Les bonnes pratiques de nettoyage & de désinfection
- > Vérification de l'efficacité du nettoyage & de désinfection

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

LE TRAVAIL EN SALLE BLANCHE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Opérateur travaillant en salle blanche



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales sources de pollution liées au travail en salle blanche
- > Connaître les principales caractéristiques des micro-organismes
- > Connaître les bonnes pratiques associées au travail en salle blanche

Contenu de la formation

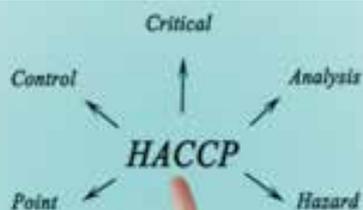
- > Introduction
- > Principes de fonctionnement d'une salle blanche
- > Notions de microbiologie
- > Maîtrise des dangers et prévention des risques
- > Bonnes Pratiques d'Hygiène en salle blanche

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas
- > Utilisation d'un kit de démonstration - « Kit Mains Sales »

MÉTHODES D'ANALYSE DES RISQUES & DÉMARCHES

PRATIQUE DE L'HACCP *



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Qualité
Coordinateur HACCP
Responsable Laboratoire
Toute personne amenée
à mettre oeuvre l'HACCP



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en sécurité des aliments



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître et comprendre la méthodologie HACCP
- > Savoir analyser, évaluer et prévenir les risques inhérents aux produits & aux procédés de son entreprise
- > Mettre en pratique une démarche HACCP

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Principes de la méthode HACCP
- > La méthodologie HACCP
- > Applications pratiques et études de cas
- > La traçabilité, partie intégrante de la démarche
- > Liens entre HACCP et SMSDA*

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas spécifiques aux usines agro-alimentaires
- > Réalisation d'une étude de cas

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point - *SMSDA : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

FOOD DÉFENSE : MÉTHODE VACCP* / TACCP*



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Service Qualité
Toute personne en charge
de la prévention des actes
de maveillance



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en sécurité des aliments
& HACCP



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Contexte international et normatif
- > Définitions & Enjeux
- > Les Bonnes Pratiques liées à la Food Defense
- > Food Defense : la méthodologie VACCP / TACCP
- > Les Bonnes Pratiques liées à la Food Defense
- > La mise en oeuvre d'un Plan de Gestion de la Sûreté Alimentaire

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas
- > Remise d'un outil informatique d'analyse des risques de malveillance

*VACCP : Vulnerability Analysis Critical Control Point : Analyse vulnérabilité et point critique pour la maîtrise - TACCP : Threat assessment critical control point



FOOD FRAUD

NOUVEAU



DURÉE

1 jour



PUBLIC



PRÉ REQUIS

Responsable qualité, Assistant qualité, Responsable achats, Responsable production, Responsable logistique, Responsable de service en charge de la prévention contre les actes de fraude alimentaire

Connaissances de base en sécurité des aliments et système qualité (contrôle qualité, traçabilité...)



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les enjeux de l'authenticité des matières premières
- > Connaître les exigences associées des différents référentiels et normes
- > Connaître les différentes étapes de la méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières premières et mettre en place des actions préventives
- > Savoir réaliser et formaliser l'analyse des risques de fraude

Contenu de la formation

- > Les exigences réglementaires et normatives
- > Analyse du risque lié à l'authenticité d'un produit
 - Constitution d'une équipe
 - Identification des éléments de contexte pour l'analyse
 - Analyse des dangers liés à l'authenticité d'un produit
 - Evaluation du risque
- > Les moyens de maîtrise et les bonnes pratiques associées
- > Plan de maîtrise de l'authenticité des matières premières et des matériaux

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas
- > Remise d'un outil informatique d'analyse des risques de fraude

GESTION DES ALERTES ET PROCÉDURE DE GESTION DES CRISES ALIMENTAIRES



DURÉE

1 jour



PUBLIC



PRÉ REQUIS

Responsable Qualité - Hygiène - Production

Connaissances de base en hygiène Alimentaire



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte et les principales exigences réglementaires et normatives
- > Connaître les principes de base et les modalités d'une procédure de gestion de crise
- > Etre capable de créer une procédure «Gestion de crise» et tous les documents associés

Contenu de la formation

- > Le contexte réglementaire et normatif
- > Termes et définitions
- > Les principes de base de la gestion de crise
- > La procédure d'identification des produits et de traçabilité
- > La procédure de gestion de crise et les documents associés
- > Création du comité de crise
- > Identification des situations d'urgence
- > Gestion de la crise
- > Sortie de la crise
- > Exercice de simulation et amélioration de la procédure

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & exemples de documents

NORMES ET CERTIFICATIONS SECTEUR ALIMENTAIRE

LES RÉFÉRENTIELS BRC* - IFS* - AIB* - GLOBAL GAP - GMP+



DURÉE

1 jour par référentiel



PUBLIC

Responsable Qualité
Toute personne devant mettre en oeuvre les exigences des référentiels BRC / IFS / AIB / Global GAP ou GMP+



PRÉ REQUIS

Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène, méthode HACCP et principes de management de la Qualité



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les exigences des référentiels BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Connaître les modalités de mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires selon le référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Présentation du référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Exigences détaillées du référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Exigences des organismes de certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
 - > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
 - > Etude de cas & travail
 - > Référentiels BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- Remarque : Cette formation s'applique soit au référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Référentiel BRC / IFS / AIB

*BRC : British Retail Consortium - BRC/IOP : BRC emballage et matériaux d'emballage - IFS : International Food Standard - AIB : American Institute of Baking

ISO/TS 22002-X - PROGRAMMES PREREQUIS (PRP)



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable qualité / Sécurité des Aliments
Toute personne chargée de la mise en oeuvre de l'ISO/TS 22002-x



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en sécurité des aliments



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte normatif et réglementaire
- > Connaître les principales exigences de la spécification technique ISO/TS 22002-x : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître l'articulation entre ISO 22000 et ISO/TS 22002-x et le protocole de certification : FSSC 22000*
- > Etre capable d'identifier les actions à mettre en oeuvre

Contenu de la formation

- > Contexte normatif et réglementaire
- > Les exigences de la spécification technique ISO/TS 22002-x
- > ISO/TS 22002-x & ISO 22000
- > Le protocole de certification FSSC 22000*

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas s'appuyant sur la spécification technique ISO/TS 22002-x
 - ISO/TS 22002-1 : Fabrication des denrées alimentaires
 - ISO/TS 22002-2 : Restauration
 - ISO/TS 22002-3 : Agriculture
 - ISO/TS 22002-4 : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires
 - ISO/TS 22002-5 : Transport et entreposage (En cours)

*FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000

ISO 22000 : EXIGENCES ET MISE EN ŒUVRE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Qualité /
Sécurité des Aliments
Toute personne devant mettre
en œuvre les exigences
de l'ISO 22000



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en hygiène alimentaire, aux
Bonnes Pratiques d'Hygiène et
l'HACCP



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif en matière de sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître les enjeux du management de la sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître les principales exigences de la norme ISO 22000

Contenu de la formation

- > Le contexte réglementaire et normatif
- > Les enjeux d'un SMSDA*
- > Présentation de la norme ISO 22000
- > Le SMSDA
- > Responsabilité de la direction
- > Management des ressources
- > Planification et réalisation de produits sûrs
- > Validation, vérification et amélioration du SMSDA

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas s'appuyant sur la norme ISO 22000

*SMSDA : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

PROTOCOLE FSSC 22000* VERSION 4

NOUVEAU



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable Qualité /
Sécurité des Aliments
Toute personne chargée
de la mise en œuvre
du protocole FSSC 22000



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
de l'ISO 22000
& ISO/TS 22002-x



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Rappeler les exigences de l'ISO/TS 22002-x & de l'ISO 22000
- > Connaître les principales exigences du protocole FSSC 22000
- > Etre capable d'identifier les actions à mettre en oeuvre

Contenu de la formation

- > Les exigences de l'ISO/TS 22002-x (rappels)
- > Les exigences de l'ISO 22000 (rappels)
- > Présentation du protocole FSSC 22000 & exigences spécifiques
- > Actions de mise en oeuvre
- > Modalités certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Protocole FSSC 22000 - Version 4

*FSSC 22000 : Food Safety System Certification

LE RÉFÉRENTIEL BRC/IOP *



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable Qualité
Toute personne devant mettre
en œuvre les exigences
du référentiel BRC/IOP



PRÉ REQUIS

Connaissances des Bonnes
Pratiques d'Hygiène et
des principes de management
de la Qualité



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Mise en place d'un Système de Management de la Sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage selon le référentiel BRC/IOP*

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage
- > Présentation du référentiel BRC/IOP
- > Exigences détaillées du référentiel BRC/IOP
- > Exigences des organismes de certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas
- > Référentiel BRC/IOP

AUDITEUR INTERNE SMSDA : ISO 22000 - IFS* - BRC* - BRC/IOP*



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Auditeur Qualité
Responsable Qualité - Hygiène
Toute personne devant réaliser
des audits internes



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
des normes & référentiels :
ISO 22000 - BRC - IFS -
BRC/IOP



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes d'un audit interne
- > Connaître les principales exigences ISO 22000 - IFS* - BRC* ou BRC/IOP*
- > Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
- > Etre capable de préparer et de réaliser un audit interne
- > Etre capable de rédiger le rapport d'audit interne

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des principales exigences : ISO22000-IFS*-BRC*ou BRC/IOP*
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer & Réaliser l'audit interne
- > Rédiger le rapport d'audit interne
- > Suivre la mise en oeuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas - Exercices en situation réelle en entreprise ou en salle

HYGIÈNE EN RESTAURATION

RÉFÉRENT HYGIÈNE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Personnel de la restauration :
Exploitant - cuisinier, employé
de la restauration



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

- > Conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 applicable au 1^{er} octobre 2012
- D.R.A.A.F Hauts De France n° : 320065202017

Objectifs pédagogiques

- > Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- > Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- > Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

- > Les aliments et les risques pour le consommateur
- > Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration
- > Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- > Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) : Bonnes Pratiques d'Hygiène - HACCP & Traçabilité

Méthodes pédagogiques

- > Alternance d'apports théoriques & pratiques.
- > Utilisation d'un kit de démonstration « Kit mains sales »
- > Utilisation d'un jeu pédagogique DEFI PRO Hygiène Restauration ©
- > Méthode participative.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable cuisine
Cuisinier
Agent de cuisine



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte et les enjeux en matière de sécurité des aliments associés à la restauration
- > Connaître les bases de la microbiologie alimentaire et des allergènes alimentaires
- > Connaître les principales causes de contamination et de multiplication dans une cuisine

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Les bases en sécurité des aliments
- > Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration :
 - Hygiène du personnel & des manipulations
 - Locaux, équipements & organisation
 - Nettoyage & désinfection
 - Réception, déballage, rangement, stockage et températures de conservation
 - Méthodes de travail en cuisine
 - Durée de vie & traçabilité.

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas adaptées à l'entreprise
- > Utilisation d'un jeu pédagogique Conscienc'Pro Hygiène Restauration ©



MICROBIOLOGIE

LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE



DURÉE

1 à 2 jours selon public



PUBLIC

Responsable Qualité -
Production - Laboratoire
Laborantin



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principaux micro-organismes importants en Hygiène Alimentaire
- > Connaître leurs interactions avec les aliments
- > Connaître les conséquences de la présence de micro-organismes pathogènes
- > Comprendre un plan de contrôle
- > Connaître les systèmes d'analyses microbiologiques courants
- > Comprendre l'interprétation d'une analyse

Contenu de la formation

- > Diversité du monde microbien
- > Physiologie bactérienne
- > Micro-organismes et aliments
- > Analyses microbiologiques des aliments et plan de contrôle
- > Toxi infections alimentaires (TIA & TIAC) et Alertes alimentaires
- > Bonnes Pratiques d'Hygiène

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples et cas pratiques

PRATIQUE DES PRÉLÈVEMENTS MICROBIOLOGIQUES



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Opérateur
Assistant Qualité / Laboratoire
Toute personne réalisant des
prélèvements



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les modalités pratiques d'un bon prélèvement microbiologique
- > Être capable de réaliser un autocontrôle microbiologique
- > Être capable d'interpréter les résultats

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Notions de microbiologie
- > Modalités de prélèvement
- > Réalisation des autocontrôles microbiologiques
- > Lecture et analyse des résultats

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas adaptées à l'entreprise (Pratique du prélèvement et de l'autocontrôle)



JEU PÉDAGOGIQUE



BASES SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

FORMATION À LA SÉCURITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 1



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Préparateur
Conducteur de machines
Conducteur de ligne
Tout salarié de l'entreprise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- > Connaître les principales mesures de prévention
- > Connaître les dispositifs de sécurité des équipements, des installations et des personnes

Contenu de la formation

- > La sécurité en entreprise
- > Quelques définitions
- > Présentation des risques et des mesures de prévention dans l'entreprise
- > Mises en situation et analyse de cas réels

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO©Sécurité
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas adaptées à l'entreprise

SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL - NIVEAU 2



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Préparateur
Conducteur de machines
Conducteur de ligne
Responsable d'équipe / d'Atelier
Tout salarié de l'entreprise



PRÉ REQUIS

Connaissance des principes de base en santé et sécurité au travail (dangers – risques)



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Citer les zones à risques et les différents types de dangers.
- > Connaître les règles de sécurité du poste.
- > Nommer, localiser et justifier l'utilisation des différents moyens de protection individuelle et collective.
- > Repérer les responsabilités et champs d'intervention de chacun dans l'entreprise (CHSCT, secouristes, etc.).

Contenu de la formation

- > Introduction à la santé & la sécurité au travail - Rappels
- > Les principaux risques sécurité, moyens de prévention é réglementation
- > La gestion de la santé & de la sécurité au travail

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative.
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques.
- > Etudes de cas.

ANIMER LA SÉCURITÉ EN ENTREPRISE



DURÉE

3 jours



PUBLIC

Toute personne chargée d'animer la sécurité dans l'entreprise



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en santé & sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases du droit et de la réglementation en sécurité
- > Identifier les risques professionnels de tous types dans l'entreprise
- > Analyser les accidents du travail
- > Gérer les moyens de prévention des risques professionnels et des accidents
- > Disposer de méthodes de communication et d'animation en matière de sécurité

Contenu de la formation

- > Introduction à la santé & sécurité au travail
- > Réglementation et responsabilités
- > Présentation des risques et des mesures de prévention
- > Méthode d'analyse des accidents du travail
- > Manager la sécurité au quotidien
- > Base du Management de la Santé et de la Sécurité au Travail
- > Communiquer en matière de sécurité (causeries sécurité, tableau de bord - indicateurs, audits, documents...)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS & DOCUMENT UNIQUE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Chef d'entreprise
Cadre Dirigeant
Cadre Délégué



PRÉ REQUIS

Nous consulter



PRIX



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases de la réglementation en termes de prévention
- > Satisfaire aux nouvelles obligations du Code du Travail
- > Acquérir les bases d'une méthodologie de l'Evaluation des Risques Professionnels
- > Mettre en oeuvre la politique de prévention

Contenu de la formation

- > Rappels des mesures de prévention et d'organisation
- > Cadre réglementaire de l'Evaluation des Risques Professionnels
- > Méthode d'Evaluation des Risques Professionnels
 - Préparer l'évaluation
 - Identifier les dangers
 - Analyser et évaluer les risques
 - Hiérarchiser les risques
 - Planifier les actions d'amélioration
- > Rédiger le Document Unique

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ

PRÉVENTION DES RISQUES CHIMIQUES



DURÉE

1 à 2 jours selon public



PUBLIC

Opérateur
Encadrant



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Prendre conscience du risque chimique et de ses enjeux
- > Connaître les effets possibles des produits chimiques dans l'organisme
- > Connaître les produits chimiques du site (adaptation aux produits de l'entreprise)
- > Comprendre pour mieux les appliquer les bonnes pratiques définies pour la maîtrise du risque chimique

Contenu de la formation

- > Enjeux relatifs à la maîtrise du risque chimique
- > Impacts environnementaux, matériels, humains
- > Connaissances des produits chimiques (adaptées à l'entreprise)
- > La prévention du risque chimique
- > Actions à mener en cas de dérive

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et exercices adaptés aux produits chimiques du site

FORMATION ATEX*



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Opérateur ou intervenant extérieur amené à travailler dans un milieu présentant une ATmosphère EXplosive



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les risques liés aux atmosphères explosives
- > Participer activement aux actions de prévention
- > Effectuer au quotidien son travail en atmosphère explosive en toute sécurité

Contenu de la formation

- > Définition d'une atmosphère explosive
- > Différents risques, sources d'énergie, incendie et explosion
- > Paramètres importants, point éclair, auto-inflammation
- > Formation d'une atmosphère explosive, risques liés aux poussières, aux liquides, aux gaz et aux vapeurs
- > Directives ATEX*
- > Actions de prévention et de protection
- > Information, sensibilisation et formation du personnel

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

PLAN DE PRÉVENTION



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable sécurité
Animateur sécurité
Responsable de service



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en santé et sécurité au travail



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation relative à l'intervention des entreprises extérieures
- > Savoir analyser les risques de coactivité
- > Savoir rédiger un plan de prévention

Contenu de la formation

- > La réglementation dans le domaine des interventions d'entreprises extérieures
- > Rôles et responsabilités des chefs d'entreprises utilisatrices et intervenantes
- > Les interlocuteurs: CHSCT*, inspecteur du travail, CARSAT*, médecin du travail
- > L'organisation de la sécurité lors des interventions d'entreprises extérieures et les risques associés

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas, analyse de risque de coactivité, rédaction d'un plan de prévention

*CHSCT : Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail . *CARSAT : Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail

DONNEUR D'ORDRE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne devant être
donneur d'ordre dans le cadre
d'intervention d'entreprises
extérieures



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en santé et sécurité au travail



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation applicable
- > Connaître ou revoir les différents types de risques
- > Connaître les différents types d'actions permettant de maîtriser les risques pour les intervenants
- > Connaître ses responsabilités en matière de sécurité

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Le cadre réglementaire
- > Les rôles & les missions du donneur d'ordre
- > Les risques à prendre en compte
- > Organisation de la prévention lors des interventions
- > Réactivité & conduite à tenir en situation de travail dégradée

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET PRÉVENTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX



DURÉE

1 à 2 jours



PUBLIC

Personnel d'encadrement



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en santé et sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les facteurs déterminants pour la qualité de vie au travail
- > Acquérir les connaissances liées aux RPS pour faciliter la prévention
- > Connaître la réglementation et ses responsabilités en tant que manager
- > Connaître les leviers d'actions du manager

Contenu de la formation

- > Qualité de vie au travail
- > Les risques psychosociaux : de quoi parle-t-on ?
- > La réglementation et les obligations de prévention
- > Les démarches de prévention
- > Les leviers d'action du manager

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Mises en situation concrète

PÉNIBILITÉ AU TRAVAIL



DURÉE

1 à 2 jours selon public



PUBLIC

Responsable santé & sécurité
Responsable RH
Membres du CHSCT
Responsable de service
Encadrement de proximité



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en santé et sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les exigences de la réglementation et les actualités en matière de pénibilité au travail
- > Acquérir une méthodologie d'identification et d'évaluation des facteurs de pénibilité aux postes de travail
- > Mettre en œuvre une démarche de prévention

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire sur la pénibilité au travail
- > Facteurs de pénibilité
- > Evaluer la pénibilité
- > Intégrer la pénibilité au document unique
- > Prévenir la pénibilité : prévention primaire, secondaire et tertiaire

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas (vidéos, scénarii,...)

FORMATION CHSCT*



DURÉE

3 jours pour les entreprises de moins de 300 salariés
5 jours pour les entreprises de plus de 300 salariés



PUBLIC

Membre du CHSCT



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Notre société est agréée par la DIRECCTE* afin de former les membres de CHSCT

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les rôles, les fonctions, les missions, les devoirs et les responsabilités des membres du CHSCT
- > Réaliser une approche concrète des dispositions réglementaires et juridiques
- > Connaître les principaux risques existants dans l'entreprise et les moyens de maîtrise correspondants
- > Analyser les accidents du travail

Contenu de la formation

- > Rôles et missions du CHSCT
- > Composition du CHSCT & fonctionnement
- > Réglementation
- > Le CHSCT et l'entreprise
- > Les acteurs externes de la sécurité et leurs rôles
- > Accident du travail et Maladies Professionnelles
- > Gestion des risques dans l'entreprise
- > Analyse des accidents du travail et des incidents

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas

*CHSCT : Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail

HABILITATION ÉLECTRIQUE



DURÉE

1 à 2,5 jours selon le titre d'habilitation ou recyclage



PUBLIC

Toute personne n'étant pas électricien de métier, devant réaliser des opérations simples sur des installations électriques BT



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les dangers de l'électricité.
- > Mettre en œuvre les méthodes et procédures permettant d'effectuer certaines opérations à proximité d'installations électriques sous tension dans les meilleures conditions de sécurité.

Contenu de la formation

- > Rappel des notions simples d'électricité
- > Sensibilisation et prévention des risques électriques
- > Appareillage électrique BT
- > La réglementation sur la sécurité électrique applicable (norme NF C18-510)
- > Les travaux hors tension et au voisinage en BT
- > Les interventions en TBT et BT
- > Conduite à tenir en cas d'incident et d'accident d'origine électrique

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas
- > Exploitation de Vidéos – Logiciels – Livret - Démonstration de matériel

Veillez nous consulter afin de déterminer le titre d'habilitation adapté

OUTILS & MÉTHODES DE PRÉVENTION

L'ARBRE DES CAUSES



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne chargée de pratiquer l'analyse d'accidents du travail, membre du CHSCT, Responsable de Service



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre le mécanisme d'un accident du travail
- > Connaître la méthodologie d'analyse d'un accident du travail : l'arbre des causes
- > Connaître la méthodologie de détermination des actions correctives

Contenu de la formation

- > Mécanisme d'un accident du travail
- > L'arbre des causes, outil de prévention
- > Recueillir les faits
- > Analyse qualitative
- > Déterminer des mesures de prévention
- > Valider les mesures de prévention et vérifier leur efficacité

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas (vidéos, scénarii, ...)

ANALYSE ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne chargée de la sécurité : Direction - Responsable de service - Responsable Sécurité - Animateur Sécurité - Membre du CHSCT, responsable de service



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et les responsabilités associées
- > Identifier les risques professionnels de tout type dans son secteur d'activité
- > Analyser les accidents du travail
- > Gérer les moyens de prévention des risques professionnels & accidentels
- > Etre acteur de la prévention

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité
- > Réglementation & responsabilités
- > Prévention et gestion des risques
- > Analyse des accidents du travail
- > Définir et mettre en oeuvre des actions d'amélioration

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & exercices
- > Mises en situation concrète

VISITE OBSERVATION SÉCURITÉ (V.O.S)



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable sécurité
Responsable de production
Responsable d'équipe
& encadrement de proximité
Agent de maîtrise



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
et santé & sécurité au travail



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte et les conditions de la réalisation des VOS
- > Adopter une attitude adéquate pendant les différentes phases des VOS (préparation, réalisation, conclusion et restitution)
- > Maîtriser la méthode de réalisation des VOS
- > Rédiger le compte rendu des VOS
- > Savoir effectuer le traitement des données suite aux VOS
- > Utiliser les outils élaborés par le service sécurité pendant les visites

Contenu de la formation

- > Qu'est-ce que la VOS ?
- > Les conditions de réalisation des VOS
- > La réalisation des VOS : un exercice de communication
- > La communication et le traitement des données suite à la réalisation des VOS

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & exercices
- > Mises en situation concrète

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

ISO 45001 : EXIGENCES & MISE EN ŒUVRE

NOUVEAU



DURÉE

2 jours avec pré-requis
3 jours sans pré-requis



PUBLIC

Responsable QHSE
Responsable sécurité
Toute personne chargée de
la mise en œuvre d'un système
de management de la sécurité



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en sécurité et système
de management



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes et les enjeux de la mise en place d'un SMS&ST*
- > Connaître la réglementation en matière de sécurité et conditions de travail
- > Connaître les exigences de l'ISO 45001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 45001

Contenu de la formation

- > Principes et Enjeux d'un SMS&ST
- > Contexte réglementaire et normatif Santé & Sécurité au Travail
- > Présentation de l'ISO 45001
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planification du SMS&ST
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Evaluation des performances
- > Amélioration continue

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Référentiel ISO 45001 (Publication définitive prévue mars 2018)

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ (S.G.S.)



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable QHSE
Responsable sécurité
Toute personne ayant
à connaître les exigences
du SGS



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en santé et sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation SEVESO 2 concernant le SGS
- > Connaître les exigences détaillées du SGS
- > Etre capable de mettre en oeuvre les actions dans le cadre du SGS

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire (SEVESO 2) et établissements concernés
- > La politique de prévention des accidents majeurs
- > Organisation et formation
- > Identification et évaluation des accidents majeurs
- > Maîtrise des procédés et maîtrise d'exploitation
- > Gestion des modifications
- > Gestion des situations d'urgence
- > Gestion du retour d'expérience

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Directive SEVESO 2

AUDITEUR INTERNE SMS&ST



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Auditeur Qualité, Sécurité
Responsable Sécurité
Toute personne devant réaliser
des audits internes selon les
exigences de l'OHSAS 18001



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en sécurité et référentiel
OHSAS 18001



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes d'un audit interne
- > Connaître les principales exigences du référentiel
- > Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
- > Etre capable de préparer et de réaliser un audit interne
- > Etre capable de rédiger le rapport d'audit interne

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des exigences principales de l'OHSAS 18001
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer l'audit
- > Réaliser l'audit
- > Rédiger le rapport d'audit interne
- > Suivre la mise en oeuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle

BASES ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

FORMATION À L'ENVIRONNEMENT EN ENTREPRISE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Tout salarié de l'entreprise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principaux risques environnementaux dans l'entreprise
- > Connaître les principales mesures de prévention dans l'entreprise

Contenu de la formation

- > Introduction à l'environnement
- > Environnement et entreprise : contexte réglementaire
- > Aspects environnementaux dans l'entreprise
- > Prévention des risques environnementaux dans l'entreprise
- > Mise en situation et analyse de cas réels

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO © Environnement
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

CONSCIENC'PRO® ENVIRONNEMENT est un produit développé par ALQUAL - Tous droits réservés

ANIMER L'ENVIRONNEMENT



DURÉE

3 jours



PUBLIC

Toute personne chargée de la sécurité dans l'entreprise



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en environnement



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases du droit et de la réglementation en environnement (ICPE, SEVESO II,...)
- > Identifier les risques environnementaux de tous types dans un environnement industriel
- > Gérer les moyens de prévention des risques environnementaux
- > Disposer de méthodes d'animation et de communication en environnement

Contenu de la formation

- > Introduction à l'environnement et contexte de l'entreprise
- > Réglementation et responsabilités
- > Présentation des risques environnementaux et des mesures de prévention
- > Manager l'environnement au quotidien
- > Bases du Management environnemental
- > Communiquer en matière d'environnement (causeries, tableau de bord, indicateurs, audits,...)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas (Analyse environnementale, etc...)

RÉGLEMENTATION ENVIRONNEMENTALE

GESTION DU RISQUE LEGIONELLOSE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable d'installations de refroidissement
Personnel intervenant sur l'installation
Responsable Environnement
Responsable de Site



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Recyclage obligatoire tous les 5 ans selon l'arrêté du 14/12/2013



Objectifs pédagogiques

- > Avoir des notions sur la Légionelle et la Légionellose
- > Connaître les installations concernées
- > Connaître les exigences de la réglementation
- > Connaître pour mieux les maîtriser, les paramètres favorables à l'apparition de risques présentés par les circuits de refroidissement par voie humide
- > Connaître les différents organismes intervenants lors d'une épidémie
- > Connaître les moyens de prévention, de contrôle et de correction

Contenu de la formation

- > Introduction et Réglementation
- > Légionelle et Légionellose
- > Installations de refroidissement
- > Risque de contamination et de dissémination
- > Prévention, Contrôle, Maîtrise du risque

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Textes réglementaires

GESTION DES DÉCHETS



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable Environnement
Toute personne ayant en charge la gestion des déchets dans l'entreprise



PRÉ REQUIS



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation en matière de gestion des déchets dans l'entreprise
- > Connaître les différentes filières de valorisation des déchets

Contenu de la formation

- > Cadre législatif et réglementaire
- > Classification des déchets
- > Administrations et organismes impliqués dans la gestion des déchets
- > Procédures de gestion des déchets dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

NORMES & CERTIFICATIONS

L'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Environnement
Toute personne ayant en charge la réalisation d'une analyse environnementale



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en environnement



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaissance des principaux aspects environnementaux dans l'entreprise
- > Connaissance des principales exigences réglementaires associées aux aspects environnementaux
- > Connaissance de la méthodologie d'analyse environnementale

Contenu de la formation

- > Introduction à l'analyse environnementale
- > Les aspects environnementaux dans l'entreprise et la réglementation associée
- > Principes de la méthodologie d'analyse environnementale
- > Identifier les aspects et impacts environnementaux
- > Hiérarchiser les aspects environnementaux et déterminer les AES*
- > Mettre en place un programme de management environnemental
- > Suivre la mise en oeuvre et l'efficacité des actions

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

ISO 14001 : EXIGENCES & MISE EN ŒUVRE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Environnement
Toute personne devant mettre en œuvre les exigences de l'ISO14001



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en environnement



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > Connaître les enjeux du management environnemental
- > Connaître les exigences de la norme ISO 14001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 14001

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 14001
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planification du SME
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Evaluation des performances
- > Amélioration

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Norme ISO 14001 : 2015

ISO 50001 : EXIGENCES & MISE EN ŒUVRE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Environnement
Toute personne ayant
à connaître les exigences
de l'ISO 50001



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > Connaître les enjeux du management de l'énergie
- > Connaître les exigences de la norme ISO 50001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 50001

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 50001
- > Responsabilité de la direction
- > Politique et Planification Système de Management de l'énergie
- > Mise en oeuvre et fonctionnement du Système
- > Vérification et amélioration du Système
- > Revue de management

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Norme ISO 50001

AUDITEUR INTERNE SME - ISO 14001 OU ISO 50001



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Auditeur Environnement -
Qualité - Sécurité
Responsable environnement
Toute personne devant réaliser
des audits internes



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
de l'environnement
et des normes ISO14001 /
ISO 50001



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes d'un audit interne
- > Connaître les principales exigences des référentiels
- > Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
- > Etre capable de préparer et de réaliser un audit interne
- > Etre capable de rédiger le rapport d'audit interne

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des exigences principales des référentiels
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer l'audit
- > Réaliser l'audit
- > Rédiger le rapport d'audit
- > Suivre la mise en oeuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Réalisation d'un audit en situation réelle
- > Norme ISO 14001 ou ISO 50001

BASES DE LA QUALITÉ

BASES DE LA QUALITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 1



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne devant acquérir des connaissances qualité dans le cadre de son activité professionnelle



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base en matière de Qualité
- > Connaître & comprendre les procédures et les consignes spécifiques relatives à la qualité, afin de mieux les appliquer au quotidien.
- > Identifier toute situation ou événement pouvant entraîner un risque qualité et connaître leurs conséquences.

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité en entreprise
- > Les bases de la qualité
- > Etre acteur de la qualité dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 9001

QUALITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 2



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Préparateur
Conducteur de machines –
Conducteur de Ligne
Responsable d'équipe / d'atelier



PRÉ REQUIS

Connaissances des principes de base qualité



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Lister les spécifications produits en terme de qualité.
- > Citer les règles et procédures de qualité.
- > Citer les critères qualité de l'entreprise et de son poste de travail (standard, paramètres, critères de conformité) et citer les contrôles effectués par lui-même ou le service concerné.
- > Expliquer le principe de fonctionnement des instruments de contrôle.

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité : rappels
- > Les principes et les normes qualité
- > La maîtrise de la qualité au quotidien dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 9001

ANIMER LA QUALITÉ



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne amenée à animer la qualité



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en qualité en entreprise



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes fondamentaux de la qualité et du management de la qualité
- > Connaître les principes d'un management efficace du / des processus concerné(s)
- > Savoir promouvoir la qualité au quotidien
- > Maîtriser les outils de la communication et de l'animation de la qualité et évaluer leur efficacité

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité et contexte de l'entreprise
- > Le management de la qualité
- > Les missions d'animation de la qualité
- > Savoir promouvoir la qualité au quotidien
- > Les outils de communication et d'animation en matière de qualité

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ DÉFI'QUALITÉ®



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable Qualité
Animateur Qualité
Toute personne impliquée dans la mise en œuvre et le fonctionnement d'un processus



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en qualité en entreprise



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes du management de la qualité
- > Identifier les exigences des clients
- > Identifier les processus clés et leurs interrelations
- > Assurer un management efficace des processus

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité
- > Relation client-fournisseur
- > Les principes du management de la qualité
- > La cartographie des processus
- > Le management des processus

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique - DÉFI'QUALITÉ®
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

MANAGEMENT QHSE

NOUVEAU



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable d'Equipe
Responsable d'Atelier
Toute personne devant acquérir
des connaissances dans le cadre
de son activité professionnelle



PRÉ REQUIS

Connaissances approfondies
sur les principes & consignes
QHSE



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Respecter et faire respecter les instructions et procédures QHSE.
- > Expliquer aux opérateurs le contenu et l'importance des procédures et des règles, des normes QHSE
- > Vérifier la conformité des résultats des opérateurs par rapport à des normes, des consignes et des procédures.
- > Citer les principales caractéristiques et exigences des normes..
- > Participer à la mise en œuvre de la politique QHSE au sein de l'entreprise
- > Contribuer activement à l'amélioration de la politique QHSE de l'entreprise

Contenu de la formation

- > Introduction au management QHSE dans l'entreprise
- > La management QHSE : Exigences & Actions
- > Animer au quotidien les thèmes QHSE

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et exercices adaptés à l'entreprise
- > Documentation technique : normes et référentiels

CONTRÔLES QUALITÉ & ANALYSES

ANALYSE SENSORIELLE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne chargée de réaliser des tests de dégustation



PRÉ REQUIS

Aucun pré requis



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases théoriques de l'analyse sensorielle afin d'être capable de mieux les appliquer
- > Connaître les saveurs de base et les odeurs et savoir les classer
- > Connaître l'organisation et les modalités de réalisation des tests sensoriels dans l'entreprise
- > Respecter les règles lors des tests sensoriels

Contenu de la formation

- > Les composantes de la qualité organoleptique d'un aliment
- > l'analyse sensorielle & nos sens
- > Les différents types de tests
- > Les saveurs de base
- > Les modalités d'analyse sensorielle
- > Les règles de dégustation
- > Evaluation et validation des résultats

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mise en pratique de l'évaluation sensorielle
- > Exploitation d'échantillons de concentrations différentes

BASES SCIENTIFIQUES APPLIQUÉES AUX ANALYSES DES ALIMENTS



DURÉE

10 jours



PUBLIC

Personnel de laboratoire avec peu ou pas de bases scientifiques



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre l'importance des contrôles des aliments
- > Comprendre l'importance de la fiabilité des analyses
- > Acquérir les bases théoriques en chimie
- > Maîtriser les principes mathématiques et physiques
- > Acquérir les principes essentiels en microbiologie

Contenu de la formation

- > **Introduction à la formation:** la qualité des aliments - le contrôle qualité des aliments - définition des plans de contrôle - importance de la fiabilité des analyses - les différents types d'analyse.
- > **Partie Chimie (4 jours):** - Constitution de la matière - Notions de fonctions chimiques - Chimie des solutions - Les réactions chimiques - Quelques analyses chimiques - Application aux protocoles d'analyse de l'entreprise
- > **Mathématiques appliquées et physique (3 jours):** - Mathématiques appliquées Physiques
- > **Partie Microbiologie (2 jours):** - Diversité du monde microbien - Physiologie bactérienne - micro organismes et aliments - Analyses microbiologiques
- > **Partie Qualité & Métrologie (1 jour):** Les contrôles qualité - la métrologie la documentation utile au laboratoire

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et exercices adaptés à l'entreprise et à ses procédés

LES BASES DE LA MÉTROLOGIE



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Service Qualité, Laboratoire, métrologie ou toute personne devant gérer un parc d'équipement de mesure



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en mathématiques et statistiques



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte normatif et réglementaire
- > Comprendre les principes de la métrologie
- > Appliquer les règles de métrologie dans le cas du pesage et de la thermométrie
- > Connaître les opérations à mener dans le cadre de la gestion d'un parc d'équipement de mesure

Contenu de la formation

- > Métrologie & normalisation
- > Généralités sur les mesures
- > Rappels mathématiques & statistiques
- > Métrologie des températures
- > Métrologie du pesage
- > Gestion du parc des équipements métrologiques

Méthodes pédagogiques

- > Méthodologie participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas concrets & exemples d'application

MÉTROLOGIE DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne chargée de la gestion de la métrologie relative au préemballage



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en mathématiques, statistiques & métrologie de base



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire en matière de contrôles quantitatifs
- > Être capable de concevoir et d'exploiter un plan de contrôles quantitatifs des produits préemballés
- > Connaître les moyens de pesées de l'entreprise et les incertitudes de mesure
- > Connaître les exigences en matière de métrologie des équipements de mesure
- > Mettre en place des cartes de contrôle

Contenu de la formation

- > Réglementation
- > Contrôle des Préemballages
- > M.S.P.* & mise en place des cartes de contrôle
- > Métrologie des équipements de mesure

Méthodes pédagogiques

- > Méthodologie participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas concrets & exemples d'application
- > Exemples de documents opérationnels

* M.S.P.: Maîtrise Statistique des procédés

RÉGLEMENTATION, NORME & CERTIFICATION

ISO 9001 : EXIGENCES & MISE EN ŒUVRE



DURÉE

1 jour uniquement nouvelles exigences
2 jours formation complète à la norme



PUBLIC

Responsable qualité
Toute personne chargée de la mise en œuvre des exigences de l'ISO 9001 : 2015



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en qualité



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Appréhender les besoins d'une entreprise en matière de Système de Management de la Qualité
- > Connaître les enjeux du Management de la Qualité
- > Connaître les principes de fonctionnement d'un SMQ
- > Connaître les principales exigences de la norme ISO 9001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place d'un SMQ

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité et au SMQ
- > Principes du management de la Qualité
- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 9001
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planification du SMQ
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Evaluation des performances
- > Amélioration

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Norme ISO 9001 version 2015

AUDITEUR INTERNE SMQ - ISO 9001



DURÉE

2 jours avec pré requis
3 jours sans pré requis



PUBLIC

Toute personne ayant à réaliser un audit interne qualité



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en qualité et ISO 9001



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Rappeler les principes fondamentaux du management de la qualité selon l'ISO 9001
- > Connaître les différentes étapes de la méthodologie de l'audit interne selon la norme ISO 9001
- > S'approprier les outils de l'audit interne
- > Connaître le déroulement pratique d'un Audit Interne

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des exigences principales de l'ISO 9001
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer, Réaliser l'Audit
- > Rédiger le rapport d'audit
- > Suivre la mise en oeuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

ÉCONOMIE & GESTION

SENSIBILISATION À L'ÉCONOMIE D'ENTREPRISE CONSCIENC'ÉCO®



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Tout salarié de l'entreprise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Appréhender les réalités économiques de l'entreprise afin de connaître les conséquences de ses actions au quotidien sur les équilibres financiers de l'entreprise et de comprendre l'importance de l'amélioration continue des performances

Contenu de la formation

- > L'entreprise : ses acteurs - ses enjeux - son fonctionnement
- > Principes de l'économie de marché
- > Prix de marché et prix de vente
- > Les composantes du coût de revient
- > Coût de revient et prix de vente
- > Types de coût et incidence sur le fonctionnement de l'entreprise
- > Facteurs de variation du coût de revient dans l'entreprise (déchets, pannes, blocages qualité, non conformité,...)
- > Les indicateurs de performances & l'amélioration continue

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Jeu pédagogique - CONSCIENC'ECO® - *nouvelle version 2018*

GESTION DE PRODUCTION IAA DÉFI'ÉCO®



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable d'équipe
Responsable de service
Encadrement de production



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en économie d'entreprise



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Rappeler les données économiques de base
- > Connaître les principes et les enjeux de la gestion de production dans une entreprise
- > Connaître les principales données techniques associées à la gestion de production
- > Connaître les principes de planification, d'ordonnancement et de lancement des ordres
- > Connaître les principaux indicateurs de mesure de suivi et de performance de la production

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Données techniques de production
- > Gestion des ressources de production
- > Planification, Ordonnancement, Lancement
- > Suivi et indicateurs de performance

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique DEFI'ÉCO®
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

OUTILS QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

PERFORMANCE INDUSTRIELLE PAR L'AMÉLIORATION CONTINUE



DURÉE

4 jours



PUBLIC

Toute personne ayant à piloter ou à jouer un rôle actif dans la performance industrielle de l'entreprise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître et savoir piloter son activité par les indicateurs en impliquant son personnel
- > Connaître et appliquer des méthodes d'analyse
- > Connaître et appliquer des méthodes et outils d'amélioration des performances

Contenu de la formation

- > Introduction à la performance industrielle
- > Piloter son activité par les indicateurs
- > Analyser les situations et résoudre méthodiquement les problèmes
- > Améliorer les performances (amélioration continue : 5S, SMED, TPM, management visuel, ...)
- > Animer la performance en impliquant ses équipes

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Des outils seront présentés tout au long de la formation

CONDUIRE UN PROJET D'AMÉLIORATION



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Conducteur de ligne
Responsable d'équipe / d'atelier
Toute personne devant acquérir des bases en conduite de projet dans le cadre de son activité professionnelle



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Appliquer la méthodologie et les outils de résolution de problèmes.
- > Organiser un projet dans le cadre de son activité professionnelle

Contenu de la formation

- > Introduction à la gestion de projet
- > Analyser les situations & résoudre méthodiquement les problèmes
- > Méthodologie de gestion de projet

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & exercices
- > Des outils seront présentés tout au long de la formation

AMDEC PRODUIT / PROCÉDÉ



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne étant potentiellement appelée à être animateur ou acteur de groupe de travail AMDEC Produit / Procédé



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Former des animateurs à la gestion de groupe de travail AMDEC Produit / Procédé
- > Former des animateurs à la méthode AMDEC Produit / Procédé
- > Applications pratiques dans le cadre des activités de l'entreprise

Contenu de la formation

- > Introduction à l'AMDEC Produit / Procédé
- > Organisation et animation d'un groupe de travail
- > Présentation de la méthodologie d'analyse
- > Opérations préalables à l'analyse
- > Description Produit / Procédé
- > Analyse et évaluation des modes de défaillance
- > Actions d'amélioration, suivi et contrôle

Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques et des exercices
- > Utilisation de vidéos
- > Etudes de cas

AMÉLIORER LE TEMPS DE CHANGEMENT DE SÉRIES: SMED



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne ayant à piloter ou à jouer un rôle actif dans l'amélioration des temps de changement de série



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Connaître la méthode et les objectifs SMED
- > Comprendre le déroulement et les étapes de la méthode
- > Participer à la démarche de progrès permanent

Contenu de la formation

- > Les enjeux de la méthode
- > Introduction à la méthode : la performance industrielle
- > Identifier et mesurer les opérations
- > Opérations externes et internes
- > Optimiser les opérations
- > Contrôler, pérenniser les actions

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

MÉTHODE DES 5S



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Encadrement
Agent de maîtrise
Opérateur



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Apporter à chaque participant la connaissance de la démarche et des objectifs des 5S
- > Sensibiliser les participants aux concepts des 5S
- > Comprendre le déroulement d'un projet 5S dans une entreprise
- > Connaître les différentes phases du 5S
- > Participer à la démarche de progrès permanent

Contenu de la formation

- > Les enjeux de la démarche
- > Introduction à la démarche
- > S'intégrer dans un projet 5S
- > La démarche des 5S - Les 5S en pratique
- > L'amélioration continue

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique Pencil®
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

PILOTAGE D'UN PROJET 5S



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Directeur et responsable
d'entreprise
Directeur et responsable qualité
Responsable de service
Pilote 5S



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Apporter à chaque participant la connaissance de la démarche et des objectifs des 5S
- > Montrer le déroulement d'un projet 5S dans une entreprise
- > Piloter un projet 5S dans l'entreprise
- > Enclencher et maintenir une démarche d'amélioration continue dans l'entreprise.

Contenu de la formation

- > Les enjeux de la démarche
- > Introduction à la démarche
- > Mise en oeuvre et pilotage de la démarche
- > La démarche des 5S - Le 5S en pratique
- > L'amélioration continue

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique Pencil®
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

COMMUNICATION, ANIMATION & MANAGEMENT

COMMUNICATION EN ENTREPRISE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Tout salarié



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > S'exprimer à l'oral et à l'écrit
- > Formaliser et transmettre un message en fonction d'une situation précise
- > Se situer dans l'organisation de l'entreprise
- > Comprendre et exploiter l'ensemble des documents de travail mis à disposition dans l'entreprise

Contenu de la formation

- > Organisation de l'entreprise
- > Se situer au sein de l'entreprise
- > Place et importance de la communication dans l'entreprise
- > La communication : principes et obstacles à une communication efficace
- > La communication : orale et écrite (mise en pratique)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

ANIMATION D'ÉQUIPE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Chef de service
Responsable d'équipe



PRÉ REQUIS

Connaissances base
en communication



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Améliorer la communication avec son équipe.
- > Savoir gérer et animer son équipe
- > Savoir motiver son équipe / développer l'esprit d'équipe

Contenu de la formation

- > Qu'est-ce que l'animation d'équipe ?
- > Informer pour donner du sens à l'action (communication, réunion express,...)
- > Assurer un suivi efficace de l'équipe (donner son avis, contrôler, savoir faire une remarque à un collaborateur...)
- > Accueillir et intégrer un nouvel embauché

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et travaux en sous-groupe
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle

MANAGEMENT DE PROXIMITE



DURÉE

4 à 5 jours selon programme



PUBLIC

Responsable d'atelier
Responsable d'équipe
Agent de maîtrise



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en communication & animation
d'équipe



PRIX

Nous consulter



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Améliorer la communication avec son équipe
- > Savoir déléguer
- > Savoir gérer et animer son équipe au quotidien
- > Savoir intégrer de nouveaux collaborateurs
- > Savoir faire évoluer son équipe

Contenu de la formation

- > Communiquer efficacement avec son équipe
- > Le manager dans sa mission au quotidien
- > Des outils pour manager et animer efficacement son équipe
- > Organiser le travail de son équipe au quotidien
- > Développement et gestion des compétences de son équipe

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et travaux en sous-groupe
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle

AMÉLIORER LA COHÉSION D'ÉQUIPE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne ayant
à encadrer une équipe
et souhaitant en renforcer
la cohésion



PRÉ REQUIS

Connaissances de base
en communication & animation
d'équipe



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître et comprendre le fonctionnement de son équipe
- > Maîtriser les méthodes et outils de la cohésion d'équipe
- > Adapter et faire évoluer son mode de management pour développer la cohésion de son équipe

Contenu de la formation

- > Les caractéristiques d'une équipe performante
- > Le fonctionnement et les besoins d'une équipe de travail
- > Méthodes et outils de la cohésion d'équipe (impliquer et responsabiliser, définir un projet collectif, assurer le développement de chacun, cultiver la solidarité)
- > Développer son rôle de manager coach

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Exposés théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Echanges et analyses de bonnes pratiques



DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

MIEUX SE CONNAITRE POUR MIEUX COMMUNIQUER

NOUVEAU



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Opérateurs – conducteurs de Machines et de ligne



PRÉ REQUIS

Maîtrise des principes de base de la communication



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les 4 grandes préférences de comportements
- > Connaître les atouts, les faiblesses et les besoins de chaque couleur
- > Comprendre pourquoi la relation est aisée avec certaines personnes et peu évidente avec d'autres
- > Connaître les clés pour satisfaire l'autre dans la relation et gagner en efficacité.
- > Comprendre comment mieux communiquer dans une équipe

Contenu de la formation

- > Les préférences de comportements
- > Le changement individuel
- > Adapter sa communication
- > L'équipe et moi
- > Conclusion & engagements personnels

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Exposés théoriques éclairés par des aspects pratiques (métaphores, exemples, situations terrain)
- > Tests et mises en situation basées sur l'expérience (Quizz, Jeu par équipes)

PRISE DE PAROLE EN PUBLIC



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne devant effectuer des prises de parole et des présentations en public



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Préparer une intervention en public
- > Connaître ses atouts et ses points faibles
- > Utiliser des techniques efficaces de présentation
- > Adopter un comportement efficace dans les échanges
- > Gérer les aléas de présentation

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Comment bien préparer son intervention
- > Evaluer ses moyens personnels
- > Faire face à son auditoire
- > Gérer les aléas de présentation

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle.

ANIMATION DE RÉUNION



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne ayant à animer une réunion



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les méthodes et outils permettant de préparer et d'animer efficacement une réunion.
- > Comprendre les interactions entre les participants
- > Savoir gérer tout type de situation.

Contenu de la formation

- > Les différents types de réunion
- > Les étapes d'une réunion, la durée des séquences
- > La préparation de la réunion
- > Principes de base de communication
- > Les techniques d'animation
- > Le rôle d'animateur
- > Savoir faire face aux différentes situations
- > L'exploitation post réunion

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle

GESTION DU TEMPS ET DES PRIORITÉS



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne souhaitant améliorer son efficacité professionnelle & aider ses collaborateurs à mieux gérer leur temps



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Savoir recenser ses missions, ses activités
- > Savoir définir ses objectifs
- > Mieux définir ses priorités en fonction de leur importance et du degré d'urgence
- > Utiliser des outils méthodologiques et bureautiques pour gérer efficacement son temps

Contenu de la formation

- > Les principes fondamentaux de la gestion du temps
- > Gérer son temps & organiser des espaces
- > Gestion du temps et interactions avec son environnement et son équipe
- > Propositions pour une mise en action immédiate et une organisation optimale

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Mises en pratique
- > Outils méthodologiques & bureautiques
- > Echanges et transferts d'expérience



FORMATION TUTEUR



DURÉE

2 à 4 jours selon objectifs et programme



PUBLIC

Toute personne ayant à assurer une mission tutorale dans l'entreprise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Remarque : Cette formation peut être dispensée dans un des cas suivants :

- Tuteur au poste
- Tuteur C.Q.P.
- Plan Emploi Sénior



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître toutes les composantes de la mission tutorale
- > Connaître les exigences d'un référentiel (exemple dans le cadre d'un CQP) ou créer un référentiel
- > Connaître et être capable d'utiliser les outils d'évaluation
- > Instaurer un mode de communication efficace avec les différents acteurs (tutoré, hiérarchie et organisme de formation)

Contenu de la formation

- > Les missions du tuteur
- > Le référentiel emploi et compétences
- > Les étapes du tutorat
- > Les outils des tuteurs
- > Les évaluations
- > L'accompagnement et le suivi

Méthodes pédagogiques

- > Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique sous forme de travaux en groupes
- > Jeux de rôle & mises en situation

ACCUEIL & INTÉGRATION DES SAISONNIERS ET DES INTÉRIMAIRES



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Toute personne ayant en charge d'organiser l'accueil et l'intégration des saisonniers et/ou intérimaires



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes et éléments indispensables à l'organisation de l'accueil et de l'intégration des saisonniers et/ou intérimaires

Contenu de la formation

- > Introduction et contexte
- > Préparer l'accueil
- > Réaliser l'accueil
- > Evaluer

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas

FORMATION DE FORMATEUR INTERNE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne appelée à former au sein de son entreprise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Situer l'importance et les enjeux des transferts de savoir et savoir-faire dans le progrès de l'entreprise
- > Déterminer les objectifs, contenus, méthodes pédagogiques d'une séquence de formation
- > Animer une séquence de formation en utilisant les outils et méthodes appropriés aux contenus et aux objectifs
- > Gérer et maîtriser les difficultés propres à une situation de formation d'adultes
- > Contribuer à définir les critères observables d'assimilation des participants

Contenu de la formation

- > Introduction
- > L'élaboration d'un scénario pédagogique
- > Le choix des méthodes pédagogiques appropriées
- > La création des outils pédagogiques adaptés
- > Organisation matérielle et logistique
- > Animation et Evaluation d'une séquence de formation
- > Entraînements pédagogiques
- > L'intervention et le contrôle de résultat

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en pratiques - Choix des études de cas avec l'entreprise

CONDUIRE & ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne ayant à manager une équipe & accompagner ses collaborateurs dans le cadre d'un changement



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Savoir identifier les différents types de changement
- > Comprendre comment appréhender le changement
- > Savoir accompagner ses équipes dans le changement

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Définir le changement
- > Le cycle du changement & les différents états successifs
- > Les actions à privilégier à chaque étape
- > La conduite du changement : méthodes et outils
- > Manager le changement
- > Communiquer efficacement pour conduire le changement

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas



SE PRÉPARER À BIEN VIVRE SA RETRAITE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Toute personne en fin de carrière professionnelle, souhaitant se préparer pour vivre une vie sereine, équilibrée et enthousiaste afin d'en profiter pleinement



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Réfléchir sur la façon d'aborder le jour du départ et anticiper sur la transmission se préparer à conclure sa vie professionnelle sereinement
- > Définir ce que « retraite » veut dire et poser un regard global sur les craintes et les espoirs face au passage à la retraite
- > Mieux se connaître pour définir ses valeurs
- > Elaborer des projets - bon équilibre physique, mental & affectif
- > Savoir gérer son nouveau temps libre

Contenu de la formation

- > La retraite : réflexion sur une situation nouvelle
- > Préparer son départ et comment aborder le jour J
- > Passer le relais sereinement
- > Penser son nouveau projet de vie
- > Les différentes activités envisageables
- > Mieux se connaître pour mieux vivre sa retraite
- > Aborder et gérer sa nouvelle façon de vivre
- > Maintenir et développer ses équilibres
- > Accepter son passage à la retraite - les cinq étapes du changement
- > Imager sa nouvelle vie

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Réflexions individuelles accompagnées du formateur
- > Des documentations seront présentées tout au long de la formation

GESTION & AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES

ENTRETIEN PROFESSIONNEL



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Direction
Responsable de service
Responsable d'atelier
Responsable d'équipe



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les obligations légales de l'entreprise
- > Identifier les étapes de l'entretien
- > Connaître et s'approprier les outils et les grilles utilisées en entreprise
- > Savoir préparer, planifier et conduire des entretiens

Contenu de la formation

- > L'impact des évolutions législatives (loi 5/03/14)
- > Distinguer entretien professionnel et entretien d'évaluation
- > Les différentes phases d'un entretien professionnel
- > Faire face à différents types de comportements du salarié
- > Cas particuliers & Entraînement à la conduite d'entretien

Méthodes pédagogiques

- > La formation sera réalisée autour d'exposés théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Échanges et analyses de bonnes pratiques
- > Mises en situation et jeux de rôle s'appuyant sur les documents de l'entreprise
- > Remise de documents types
- > Les entretiens feront l'objet de simulations filmées



CONSEIL



TPE/PME

FORMATION GESTION DES COMPÉTENCES



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Dirigeant
Responsable de service
Cadre des ressources
humaines ayant une expérience
professionnelle



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Se professionnaliser sur tous les aspects de la gestion des compétences
- > Définir les référentiels métiers actuels et futurs de l'entreprise
- > Etre capable de définir des grilles d'évaluation au poste

Contenu de la formation

- > Les principes de mise en place d'une « démarche compétence »
- > Référentiel métier
- > Evaluation et développement des compétences
- > Optimisation des ressources internes
- > Evaluer les compétences aux postes

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas adaptées à l'entreprise

DROIT SOCIAL



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Responsable de service
Responsable d'équipe



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes du droit social
- > Connaître les principes de base en matière de gestion du personnel (congés, heures supplémentaires,...)
- > Assurer les différentes missions de son poste dans le respect du droit social

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire
- > Les responsabilités
- > La gestion du temps de travail
- > Les contrats de travail et l'intérim
- > La gestion des accidents du travail
- > Le pouvoir disciplinaire
- > La formation

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas



CQP - PROCESS INDUSTRIELS I.A.A

CQP* SECTEUR ALIMENTAIRE



PUBLIC

Tout salarié d'une entreprise du Secteur Alimentaire



PRÉ REQUIS

Maîtrise des savoirs fondamentaux (lire, écrire & compter) - (Cf. Dispositif CléA)

PRÉSENTATION

- > Le **CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)** est une certification. Il atteste d'une qualification et d'une reconnaissance professionnelle nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.
- > Un CQP vise à **reconnaître les compétences** mises en œuvre par les salariés dans le cadre de leur emploi.
- > Le CQP est un **outil de gestion de l'emploi**, il sert les intérêts de l'entreprise et des salariés.
 - Pour l'**entreprise** :
 - former un nouvel embauché à un métier de l'entreprise
 - renforcer et développer les compétences des salariés et leur permettre d'évoluer au sein de l'entreprise.
 - valoriser les salariés et améliorer leur employabilité.
 - Pour le **salarié** :
 - obtenir une certification reconnue
 - se qualifier et faire face aux évolutions dans l'entreprise
 - progresser au sein de l'entreprise
- > Le CQP s'articule autour:
 - d'**un référentiel emploi** : il décrit l'emploi en termes de fonction, missions, activités et relations avec les différentes fonctions de l'entreprise, etc.
 - d'**un référentiel de compétences** : il définit les compétences (connaissances, savoir-faire, aptitudes etc..) que doit maîtriser un salarié pour exercer son activité professionnelle.
 - des **conditions de mise en œuvre**.
 - du **dispositif de validation**.

Obtention CQP Secteur Alimentaire

Le CQP est obtenue à l'issue de 3 évaluations :

- 1 - Les savoirs par les formateurs sur la base de tests (ECSA* ou standard)
- 2 - Les savoir-faire professionnels par le tuteur au poste de travail
- 3 - Par un Professionnel Evalueur (P.E.) sur le poste de travail ou sur la présentation d'un projet réalisé par le candidat.

Une fois les évaluations réalisées, le jury délibère. Le jury émet un avis favorable ou défavorable sur l'attribution du CQP, partielle ou en totalité, en fonction des critères d'attribution définis dans le référentiel national du CQP. Les grilles de synthèse signées par le président de jury sont transmises à l'instance paritaire de branche qui valide le CQP en fonction des résultats aux épreuves et de l'avis du président de jury.

La démarche CQP Secteur Alimentaire

Un projet CQP se déroule en plusieurs phases successives :

- 1 - Réalisation d'une étude d'opportunité et de faisabilité
- 2 - Adaptation des référentiels emploi et compétences
- 3 - Elaboration des outils de positionnement et d'évaluation
- 4 - Formation des tuteurs
- 5 - Positionnement des candidats (ECSA* ou standard)
- 6 - Elaboration et mise en œuvre d'un parcours de formation adapté (selon référentiel CQP)
- 7 - Evaluation finale en vue de l'obtention du CQP

Remarque : Il existe 3 voies d'accès pour l'obtention d'un CQP du Secteur Alimentaire :

- par **parcours complet** (projet CQP standard)
- par **blocs de compétences** **NOUVEAU**
- par **V.A.E.** (Validation des Acquis de l'Expérience) **NOUVEAU**

ECSA*

ALQUAL est nouvellement **référéncé Organisme Evalueur** (O.E.). A ce titre, nous sommes en charge d'assurer une mission d'évaluation des candidats aux CQP, en appui sur une plateforme informatique **ECSA** (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) dans le respect des procédures de branches, en vue de la certification de leurs compétences.

Associant **évaluation sur le poste de travail, entretien et tests de connaissances professionnelles** sur poste informatique ou en ligne sur Internet, ECSA permet d'évaluer les compétences des salariés et de proposer la délivrance d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

NOS PRESTATIONS

ALQUAL vous accompagne dans la mise en place de parcours CQP adaptés à vos besoins. Nous sommes en mesure de vous **proposer une prestation complète comprenant toutes les actions dans la mise en œuvre d'un projet CQP :**

- > Ingénierie pédagogique & financière de projets CQP
- > Adaptation des référentiels
- > Formation tuteur CQP
- > Création d'outils d'évaluation
- > Réalisation des positionnements (ECSA ou standard)
- > Conception des modules & animation des formations
- > Organisation et/ou participation aux comités de pilotage
- > Evaluation des candidats
- > Participation au jury final

Remarque : Nous pouvons intervenir sur tout ou partie de ces prestations.

NOS PARCOURS CQP

Nous intervenons depuis plus de 10 ans sur les parcours CQP en formation intra entreprise et inter-entreprises. Nous avons, à ce jour, formé et accompagné plus de 750 salariés pour de très nombreuses entreprises du secteur alimentaire. Nous intervenons sur les CQP suivants :

Les CQP de branche

Activités de meunerie, de la semoulerie et de la maïserie
CQP CITG options Meunerie / Semoulerie (ex. Conducteur de Moulin) & Alimentation Animale

Activités industrielles de la Boulangerie :
CQP Ouvrier Qualifié de Fabrication en BVP
CQP Préparateur - Vendeur en BVP
CQP Responsable de Magasin en BVP

Industrie sucrière
CQP Conduite de process (distillerie & sucrerie)

Industries charcutières et traiteurs
CQP Ouvrier Qualifié du Travail des Viandes

Distributeurs Conseil Hors Domicile
CQP Télévendeur(euse) Animateur(trice)

Industries et Commerces en Gros des Viandes :
CQP Opérateur en première transformation des viandes
CQP Opérateur en deuxième transformation des viandes
CQP Opérateur en troisième transformation des viandes

Transformation laitière
CQP Conducteur de machine / ligne dans la transformation laitière, option fabrication conditionnement

Les CQP « Harmonisés »

Production
CQP Préparateur
CQP Conducteur de Machines
CQP Conducteur de Ligne
CQP Responsable d'Équipe
CQP Responsable de Secteur / Atelier

Maintenance
CQP Agent de Maintenance
CQP Technicien de Maintenance

Nettoyage
CQP Ouvrier Qualifié en Nettoyage Industriel

Logistique
CQP Agent Logistique
CQP Responsable Logistique

Commercial
CQP Télévendeur
CQP Attaché Commercial



CONTENU DES FORMATIONS

Nos parcours de formation sont décomposés en modules thématiques adaptés aux référentiels de compétences des CQP. Ainsi nous intervenons sur les modules suivants :

Exemples de modules communs

- Communication
- Calculs appliqués
- Informatique
- Economie de base
- Produit/Process Alimentaire
- Technologies de base & maintenance 1^{er} niveau
- Qualité
- Hygiène & HACCP
- Santé & sécurité au Travail
- Environnement

Exemples de modules spécifiques

- Produit / Process spécifique métier
- Conduite de machines ou ligne
- Animation d'équipe & management
- Gestion économique et financière
- Performance industrielle & amélioration continue
- Management de projet
- Technologies industrielles
- Maintenance des équipements
- Techniques de vente
- Logistique

Remarque : Nos parcours et nos modules de formation sont en accord avec la modularisation des CQP (nouvelle voie d'accès du CQP par blocs).

NOUVEAU



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

Nous adapterons le contenu de modules de formation aux nouveaux référentiels de compétences modulaires dès leur parution (2018).

CONDUITE DE LIGNE / MACHINES



DURÉE

4 jours



PUBLIC

Candidat au CQP Conducteur de Ligne
Candidat au CQP Conducteur de Machines



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en technologies (électricité, pneumatique, mécanique, maintenance 1er niveau)



PRIX

Nous consulter



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Identifier les principaux organes de la machine / ligne
- > Connaître les modes opératoires de démarrage et d'arrêt
- > Connaître les paramètres de conduite et de réglage
- > Connaître les principaux dysfonctionnements et actions correctives
- > Connaître les principales actions de maintenance de 1er Niveau

Contenu de la formation

- > Description de la machine / ligne
- > Réglages et instructions de démarrage et d'arrêt
- > Changement de format et fonctionnement en mode dégradé
- > Les dysfonctionnements, les causes et actions à mener
- > La maintenance de premier niveau
- > Les consignes QHSE

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & visite sur site
- > Possibilité de conception de modules multimédia de conduite de machines / ligne

PRODUIT / PROCESS ALIMENTAIRE



DURÉE

3 à 4 jours (selon procédé de fabrication de l'entreprise)



PUBLIC

Opérateur de production
Candidat au CQP Conducteur de Ligne
Candidat au CQP Conducteur de Machines
Agent de maîtrise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales caractéristiques des matières premières, des emballages et des produits finis
- > Connaître les modes de conservation et les risques d'altération des matières premières et des aliments
- > Connaître les principaux procédés de transformation alimentaire

Contenu de la formation

- > Introduction aux denrées alimentaires
- > Les différents types de matières premières
- > Les principaux critères qualitatifs des produits alimentaires
- > Les différents procédés alimentaires (mélange, broyage et hachage, fermentation, cuisson, appertisation, pasteurisation, stérilisation, déshydratation, séchage, refroidissement, surgélation...)
- > Exemples de diagrammes de fabrication : Ce programme de formation peut être adapté aux process de l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples de diagrammes de fabrication génériques ou adaptés à l'entreprise

CONSERVATION ET SÉCHAGE DES GRAINS



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Chef de silo
Conducteur d'installation
de stockage des grains
Magasinier



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base liés à la conservation des grains
- > Connaître les risques d'altération des grains et les conditions de stockage
- > Identifier les dysfonctionnements possibles
- > Connaître les équipements & les méthodes permettant d'assurer une bonne conservation des grains
- > Connaître les principes de séchage et les caractéristiques physico-chimiques des grains
- > Connaître les équipements de séchage et les principes de fonctionnement

Contenu de la formation

- > Caractéristiques des grains
- > Les risques d'altération des grains lors du stockage
- > Les équipements et les méthodes de conservation des grains
- > Les contrôles qualité lors du stockage des grains
- > Les principes de séchage des grains
- > Les équipements et les principes de fonctionnement des séchoirs à grains

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Documentation technique
- > Exemples & Etudes de cas pratiques

AGRÉAGE & CONTRÔLE QUALITÉ DES CÉRÉALES



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Responsable de Silo
Chef de silo
Réceptionnaire



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la qualité des céréales et les exigences associées
- > Connaître les modalités d'agrégation des lots
- > Connaître les principes et le matériel de réception
- > Connaître les principaux contrôles qualité

Contenu de la formation

- > Le contexte réglementaire & commercial
- > Les critères et les exigences qualité
- > Pratique de l'agrégation et de la réception des céréales
- > Les contrôles qualité

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples & Etudes de cas pratiques

MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN - NIVEAU 1 & 2



DURÉE

Niveau 1 : 2 jours
Niveau 2 : 2 jours



PUBLIC

Niveau 1 : Conducteur de moulin
Niveau 2 : Chef meunier,
Conducteur de moulin confirmé
ou ayant suivi le niveau 1



PRÉ REQUIS

Niveau 1 : Aucun
Niveau 2 : niveau 1



PRIX

Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

NIVEAU 1 :

- > Connaître les caractéristiques des matières premières, des produits de mouture et des produits finis
- > Connaître pour chaque étape du procédé : les équipements, les principes de transformation, les réglages et les dysfonctionnements

NIVEAU 2 :

- > Améliorer les connaissances en technique meunière par une étude approfondie des matières employées et des produits obtenus aux différentes étapes de la fabrication.

Contenu de la formation

- > Matières premières et produits finis
- > Connaissance de la meunerie
- > La manutention
- > La réception
- > Le nettoyage et la préparation du blé
- > La mouture et le blutage
- > Ajouts d'additifs, mélange farine, conditionnement, expédition

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - études de cas
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Travaux pratiques et visite sur site (en accord avec l'entreprise)

CQP CITG options : Meunerie / Semoulerie ou Alimentation Animale



DURÉE

29 jours de formation (203 h)
+ 1 jour évaluation



PUBLIC

Salarié nouvellement embauché
devant occuper un poste
de conducteur d'installation
Salarié déjà expérimenté
souhaitant améliorer
ses connaissances théoriques



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

Le CQP Conducteur de Moulin qui est proposé aux entreprises de la Meunerie, la semoulerie et la maïserie depuis plus de 10 ans a été entièrement rénové, modernisé et élargi au secteur de l'alimentation animale.

Ce CQP se nomme dorénavant « Conducteur d'Installation de Transformation des Grains » (CITG) options Meunerie / Semoulerie ou Alimentation Animale.

Ce CQP offre un dispositif de formation en alternance moderne, adapté aux secteurs de la meunerie, de la semoulerie de la maïserie et de l'alimentation animale.

Contenu de la formation

- > **Communication (2j)** : Les bases de la communication orale & écrite en entreprise.
- > **Produit / process & conduite d'installation Meunerie / semoulerie ou Alimentation Animale (15 j)** : Les matières premières - la réception & stockage - nettoyage & préparation transformation - conditionnement et chargement
- > **Hygiène & HACCP (2j)** : Les bases hygiène - bonnes pratiques hygiène (PRP) - HACCP les bases ISO 22000 / IFS
- > **Qualité (2j)** : Les bases de la qualité - Démarche qualité - ISO 9001
- > **Sécurité (2j)** : Les bases de la sécurité - dangers & prévention des risques
- > **Environnement (1j)** : Les bases environnementales et moyens de prévention
- > **Technologies de base (4j)** : Electrotechnique - Pneumatique - Mécanique - Maintenance 1^{er} niveau.

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exercices & études de cas spécifiques aux activités de la meunerie
- > Travaux pratiques sur atelier pilote et visites d'entreprises.

PROCESS SUCRIER



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Opérateur
Conducteur d'installation
sucrière



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > S'approprier le vocabulaire spécifique au process sucrier
- > Connaître les principales étapes de la transformation du sucre en intégrant la partie déshydratation des pulpes.
- > Situer ces étapes dans la continuité du process

Contenu de la formation

- > Introduction au process sucrier
- > La matière première : La betterave
- > Les différentes étapes du procédé de fabrication
- > Les principaux contrôles au cours du process

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des exemples
- > Jeu pédagogique

BOULANGERIE INDUSTRIELLE



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Pétrisseur
Opérateur de production
Conducteur de machines / ligne



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les matières premières et consommables, leurs caractéristiques et leurs spécifications.
- > Connaître les compositions des produits fabriqués transformés et les principes de transformation en boulangerie industrielle.
- > Connaître les principales étapes de transformation du procédé de boulangerie industrielle et leurs caractéristiques
- > Connaître les modes de conservation et de conditionnement utilisés et expliquer leur utilisation notamment au regard des impératifs liés à l'hygiène, à la qualité et à la sécurité des aliments

Contenu de la formation

- > Composition des ingrédients
- > La pâte et ses ingrédients
- > Les différents types de pâtes
- > Les mécanismes de fabrication
- > Les étapes de la fabrication des produits

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples & Etudes de cas pratiques

CONSERVATION DES ALIMENTS



DURÉE

1 à 2 jours selon programme et adaptation



PUBLIC

Service Qualité
Service Méthode
Service production
Toute personne devant acquérir des notions sur la conservation des aliments



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en hygiène alimentaire



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Contexte réglementaire sur la conservation des denrées alimentaires
- > Acquérir des notions indispensables sur les techniques de conservation des aliments et sur la sécurité des denrées alimentaires

Contenu de la formation

- > Introduction à la conservation des aliments
- > Contexte réglementaire sur la conservation des denrées alimentaires
- > Les dangers microbiologiques associés
- > La chaîne du froid et du chaud
- > La traçabilité
- > Les techniques de conservation par le froid (réfrigération, congélation, surgélation,...)
- > Les techniques de conservation par la chaleur (cuisson, pasteurisation, stérilisation,...)
- > les autres techniques de conservation (séchage, déshydratation, appertisation, ionisation..)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples & études de cas pratiques

CQP - PROCESS INDUSTRIELS VOLAILLES

CQP ITV (INDUSTRIE DE TRANSFORMATION DES VOLAILLES)



DURÉE

Variable selon le référentiel et en fonction des compétences restant à acquérir



PUBLIC

- > CQPI Conducteur d'équipements Industriels
- > CQPI Animateur d'équipe du domaine Industriel
- > CQPI Opérateur en maintenance industrielle-régleur



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Présentation

Les CQP permettent de répondre à des besoins en termes de recrutement, de passerelles, de développement de compétences, d'évolution professionnelle. L'industrie de la transformation des volailles connaît d'importantes évolutions (nouvelles technologies, automatisation des lignes, contexte concurrentiel important). Ceci conduit les entreprises à maîtriser leur organisation pour augmenter leurs performances et leur résultat opérationnel, ce qui implique le renforcement des compétences de leur personnel.

Contenu de la formation

Un projet CQP se déroule en plusieurs phases successives :

1. Repérage des compétences du candidat par le tuteur
2. Parcours de développement des compétences uniquement sur les compétences à acquérir
3. Evaluation des compétences, modalités en fonction du CQPI visé :
 - > Observation et explication au poste de travail
 - > Entretien

Méthodes pédagogiques

- > Ingénierie pédagogique et financière de projets CQP
- > Formation de tuteurs et de formateurs internes
- > Conception des parcours

CQP - PROCESS INDUSTRIELS CHIMIE

CQP INDUSTRIES CHIMIQUES



DURÉE

Variable selon le référentiel et en fonction des compétences restant à acquérir



PUBLIC

- > CQP Animation d'équipe de production
- > CQP Opérateur (trice) de fabrication
- > CQP Conduite d'équipement de fabrication
- > CQP Pilotage d'installation de fabrication
- > CQP Conduite de ligne de conditionnement
- > CQP Pilotage de ligne de conditionnement



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

Demandez nos parcours détaillés

Présentation

Les CQP permettent de répondre à des besoins en termes de recrutement, de passerelles, de développement de compétences, d'évolution professionnelle.

Les industries chimiques connaissent d'importantes évolutions (nouvelles technologies, automatisation des lignes, contexte concurrentiel de plus en plus important). Ceci conduit les entreprises à maîtriser leur organisation pour augmenter leurs performances et leur résultat opérationnel, ce qui implique le renforcement des compétences de leur personnel. Le CQP constitue une réponse stratégique à ces évolutions.

Déroulement d'un projet CQP

Un projet CQP se déroule en plusieurs phases successives :

1. Repérage des compétences du candidat
2. Parcours de développement des compétences uniquement sur les compétences à acquérir
3. Evaluation des compétences (entretien + observation, + document écrit le cas échéant)
4. Validation par le jury paritaire national et délivrance totale ou partielle du CQP

Méthodes pédagogiques

- > Ingénierie pédagogique et financière de projets CQP
- > Conduite d'entretien dans le cadre du repérage des compétences du (des) candidat(s)
- > Formation de tuteurs et de formateurs internes
- > Conception des parcours
- > Animation et coordination des formations

CHIMIE



DURÉE

4 jours



PUBLIC

Toute personne devant disposer de connaissances de base en chimie dans le cadre de son activité professionnelle.



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases théoriques en chimie permettant de comprendre le procédé de l'entreprise et/ou les analyses réalisées

Contenu de la formation

- > Constitution de la matière
- > Notions de fonctions chimiques
- > Chimie des solutions
- > Les réactions chimiques
- > Quelques analyses chimiques
- > Application au procédé de l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Travaux pratiques

PROCESS INDUSTRIEL CHIMIE



DURÉE

3 à 12 jours selon process et public



PUBLIC

- > Conducteur d'installation de l'industrie chimique
- > Conducteur de process



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases de chimie permettant d'appréhender de façon concrète les procédés de l'entreprise
- > Connaître les différentes étapes des procédés de transformation
- > Connaître les caractéristiques des matières premières et des produits finis
- > Connaître les contrôles physico-chimiques
- > Intégrer les aspects QHSE dans sa conduite

Contenu de la formation

- > Bases de chimie appliquées au process considéré
- > Rappels de physique et mathématiques appliquées
- > Exploitation des bases scientifiques pour la compréhension des différentes étapes du process
- > Les caractéristiques des matières premières et des produits finis
- > Les applications des produits chimiques
- > Les contrôles indispensables à la conduite et plan de contrôle
- > Les applications QHSE relatives aux process et à la conduite
- > Le risque chimique et les autres risques
- > Le traitement des déchets

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et exercices adaptés à l'entreprise et à ses procédés

AUTRES

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (PHARMACEUTIQUES - COSMÉTIQUES)



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Opérateur
Agent de maîtrise



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les enjeux relatifs aux bonnes Pratiques de Fabrication
- > Comprendre pour mieux les appliquer, les pratiques relatives à la qualité & à l'hygiène des produits
- > Comprendre pour mieux les appliquer les Bonnes Pratiques de Fabrication

Contenu de la formation

- > Le contexte et les enjeux
- > Notions de qualité et d'hygiène des produits
- > Notions de microbiologie
- > Les principes de prévention des risques
- > Les Bonnes Pratiques de Fabrication en industries pharmaceutiques ou cosmétiques
- > La maîtrise de la qualité
- > Les différentes étapes de la vie du produit, les risques associés et les actions de maîtrise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - études de cas
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Réflexion autour d'exercices et de phases de jeu

TELEVENTE & TECHNIQUES COMMERCIALES



DURÉE

4 à 6 jours selon niveau



PUBLIC

Télévendeur
CQP Télévendeur
Commercial
Toute personne devant réaliser
une mission de télévente



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Identifier la typologie des attitudes des clients.
- > Identifier les argumentaires commerciaux, les offres commerciales de l'entreprise.
- > Maîtriser les notions d'arithmétiques commerciales.
- > Lister les étapes d'un entretien téléphonique.

Contenu de la formation

- > Connaître son entreprise et ses offres
- > Organiser sa prise de commande
- > Appliquer les règles de communication au téléphone
- > Les techniques commerciales appliquées à la télévente
- > Comment parler à un client mécontent
- > Les promotions et les nouveaux produits
- > Approche des méthodes de gestion commerciale
- > Fidéliser la clientèle

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apport théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Echanges et analyses de pratiques
- > Travail en sous-groupe et en plénier
- > Mise en situation - jeux de rôle et utilisation de la vidéo

LOGISTIQUE



DURÉE

3 à 5 jours selon niveau



PUBLIC

Agent logistique
CQP agent logistique
Toute personne devant réaliser
une mission logistique



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales composantes de la mission logistique
- > Respecter les règles de gestion des stocks des produits et des matières premières
- > Appliquer les bonnes pratiques logistiques associées aux différentes missions (réception - préparation des commandes - expédition)
- > Identifier les risques et respecter les règles en matière de sécurité

Contenu de la formation

- > La fonction logistique au sein de l'entreprise
- > Le contexte réglementaire
- > La gestion et l'optimisation physique d'un entrepôt
- > Les auxiliaires de conditionnement et les équipements logistiques
- > La gestion des stocks
- > La réception
- > La préparation des commandes
- > Le chargement et l'expédition
- > Les règles de sécurité

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative.
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques.
- > Etudes de cas pratiques
- > Echanges d'expériences.

FORMATIONS TECHNIQUES

TECHNOLOGIES DE BASE ET MAINTENANCE DE 1^{ER} NIVEAU



DURÉE

3 à 5 jours selon programme



PUBLIC

Opérateur machine
Conducteur de machines
Conducteur de ligne
Responsable d'équipe
Responsable d'atelier



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les notions techniques de base associées au fonctionnement des machines (électricité, pneumatique, mécanique)
- > Connaître les principes d'une maintenance de premier niveau
- > Connaître les principes de l'automatisme et de la régulation

Contenu de la formation

- > **Electrotechnique** : Les principes de base de l'électricité ; les différents composants électriques; la protection du personnel; ...
- > **Pneumatique** : Production d'air comprimé ; Notion de pression et de débit d'air; les différents composants pneumatiques; les principaux réglages; ...
- > **Mécanique** : Les principaux composants mécaniques; transmissions ; la lubrification et le graissage; ...
- > **Automatisme et Régulation** : Les principes de base de l'automatisme et de la régulation (automates programmables, dialogue homme/machine, commandes,...)
- > **Maintenance de premier niveau** : principes et enjeux; diagnostic de dysfonctionnement; interventions de maintenance de 1^{er} niveau

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & visites possibles sur site
- > Documentation technique
- > Présentation et démonstration de matériels techniques

MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS ET TECHNOLOGIES INDUSTRIELLES



DURÉE

14 j (adaptable selon public & niveau)



PUBLIC

Agent de maintenance



PRÉ REQUIS

Connaissances de base en technologies de base



PRIX

Nous consulter



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Approfondir les connaissances techniques associées à la maintenance industrielle des équipements
- > Disposer d'outils et de méthodes d'organisation de la maintenance et de diagnostic de pannes

Contenu de la formation

- > **Pneumatique (3 j)** : notions fondamentales - Production air comprimé - organes de puissance - organes de commande - entretiens des installations pneumatiques introduction sur le vide & équipements
- > **Electricité industrielle (3 j)** : Définition d'un circuit électrique - Technologie matériel électrique - Circuits de commande et de puissance - Distribution d'énergie - Moteurs asynchrones - Variateurs de vitesse & démarreurs - sécurité des biens et des personnes
- > **Mécanique (3 j)** : Transmission & transformation de mouvements - Roulements, paliers, butées - Pignons, poulies, chaînes - Visserie - Réducteurs mécaniques & variateurs. Accouplements divers & moyeux
- > **Automatisme & régulation (2 j)** : Structure fonctionnelle système automatisé technologie du matériel - API - régulation industrielle
- > **Maintenance & organisation & méthodologie de diagnostic (3j)**

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & visites possibles sur site
- > Documentation technique
- > Présentation et démonstration de matériels techniques

CléA



DURÉE

Parcours de 70h (10 jours)
renouvelable selon niveau



PUBLIC

Tout salarié ayant des difficultés
de maîtrise des savoirs
fondamentaux.



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Coût pédagogique pris en charge
par OPCALIM (sous réserve
d'accord auprès de votre
conseiller)



CONSEIL



Présentation & Objectifs du dispositif

- > Le socle de connaissances et de compétences professionnelles fait l'objet d'une certification nommée CléA.
- > La finalité de ce dispositif est l'acquisition ou le renforcement des savoirs essentiels qui garantissent la continuité professionnelle et l'accès aux formations liées à l'évolution des emplois (exemple : CQP)

Contenu du dispositif

- > Les actions CléA sont organisées en groupe intra ou inter-entreprises, avec une personnalisation des parcours.
- > La formation sur les savoirs généraux et appliqués s'appuie sur un dispositif personnalisé et adapté au contexte professionnel des salariés. La formation est basée sur des scénarii adaptés aux métiers.
- > Le dispositif CléA s'appuie sur un référentiel : Socle de connaissances et de compétences professionnelles

La démarche de mise en œuvre du dispositif CléA par ALQUAL. est la suivante :

1. Réalisation d'une étude d'Opportunité et de Faisabilité
2. Réalisation du cahier des charges de Réalisation
3. Communication auprès des salariés et démarrage action
4. Collecte des documents authentiques & conception
5. Entretiens préalables avec les stagiaires & positionnement
6. Réalisation de la formation - suivi et bilan intermédiaire
7. Evaluation en continue et bilan final

ECSA (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire)

NOUVEAU



DURÉE

Nous consulter



PUBLIC

Tout salarié d'une entreprise
Agro-Alimentaire (selon branche
professionnelle)



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Coût pédagogique pris
en charge par OPCALIM
(sous réserve d'accord auprès
de votre conseiller)



CONSEIL

Présentation & Objectifs du dispositif

ECSA est une plateforme informatique multimédia de positionnement et de validation des compétences dans le secteur Alimentaire mise en œuvre dans le cadre de parcours CQP (selon branche).

ECSA est un outil pour les entreprises et les salariés.

- > Pour l'**entreprise** :
ECSA est un outil au service de la GPEC. En évaluant les compétences des salariés, il permet d'identifier les potentiels, de mettre en place des parcours de développement des compétences et d'aboutir à l'obtention de CQP de branches.
- > Pour les **salariés** :
ECSA est un outil qui favorise l'évolution professionnelle en mesurant les compétences acquises et les compétences à développer par la formation continue. Il permet également d'obtenir une qualification (CQP).

La démarche

ALQUAL est nouvellement référencé **Organisme Evalueur (O.E.)**. A ce titre, nous sommes en charge d'assurer une mission d'évaluation des candidats aux CQP, en appui sur la plateforme informatique **ECSA**. :

1. Réception des demandes, inscription des candidats et préparation du projet CQP
2. Organisation et animation des évaluations par parcours complet CQP ou par blocs
3. Finalisation du projet

PRP (PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS)



DURÉE

5 jours dont 4 jours de formation



PUBLIC

Encadrement et toute personne en charge d'un rôle opérationnel dans la prévention des risques. Membre du CHSCT



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)



CONSEIL

Présentation & Objectifs du dispositif

- > Structurer et mener à bien une démarche de prévention durable des risques pour une meilleure santé et sécurité des salariés au travail
- > Acquérir la méthodologie appropriée pour s'appuyer sur la réalité du travail et son organisation, en intégrant le point de vue des différents acteurs de la prévention et notamment celui des salariés.
- > Pouvoir élaborer un plan d'actions adapté à l'entreprise permettant d'améliorer les conditions de travail selon les 3 axes : technique, organisationnel et humain.

Contenu du dispositif

- > Jour 1 : Diagnostic permettant d'analyser et de comprendre les enjeux de l'entreprise, comprendre le rôle de chacun des acteurs, identifier les points forts et les points d'amélioration du site en matière de santé et sécurité au travail.
- > Jour 2 & 3 : Ces 2 jours de formation permettront, en prenant appui sur la réalité de l'organisation du travail de l'entreprise, de faire les premiers apports méthodologiques et repères pour une approche concertée de la prévention des risques professionnels portant notamment sur :
 - Enjeux de la prévention des risques
 - La démarche de prévention des risques,
 - Préparation du zoom sur les certains risques spécifiques : TMS, RPS, Risques chimiques...
 - Travail d'intersession et suivi par l'animateur
- > Jours 4 & 5 : Ces 2 derniers jours de formation seront axées sur le partage des expérimentations mise en œuvre lors de chaque intersession par les participants et par des apports de connaissances complémentaires autour du plan d'actions personnalisé à construire prenant en compte les risques spécifiques dans l'entreprise (ex : Troubles Musculo-Squelettiques TMS, Risques Psychosociaux RPS, usure professionnelle etc..).

TSF (TRANSFERT DES SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE)



DURÉE

8 jours dont 7 jours de formation



PUBLIC

Chargée RH, Chargé de Formation, Formateur, Tuteur



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

> Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)



CONSEIL

Présentation & Objectifs du dispositif

- > Appuyer les pratiques de transfert de savoirs sur le terrain en les formalisant
- > Professionnaliser l'encadrement
- > Permettre aux équipes RH de structurer le transfert des compétences en le valorisant auprès des équipes
- > Assurer le maintien des compétences stratégiques dans l'entreprise en tenant compte de la pyramide des âges et du turnover
- > Développer les compétences internes des formateurs et des formés
- > Articuler les parcours formateurs et les parcours salariés

Contenu du dispositif

Le dispositif TSF se déroule en plusieurs phases :

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

Méthodes pédagogiques

- > La formation-action est basée sur le cas de l'entreprise concernée.
- > Pédagogie active alternant apports théoriques et méthodologiques.
- > Co-construction d'outils

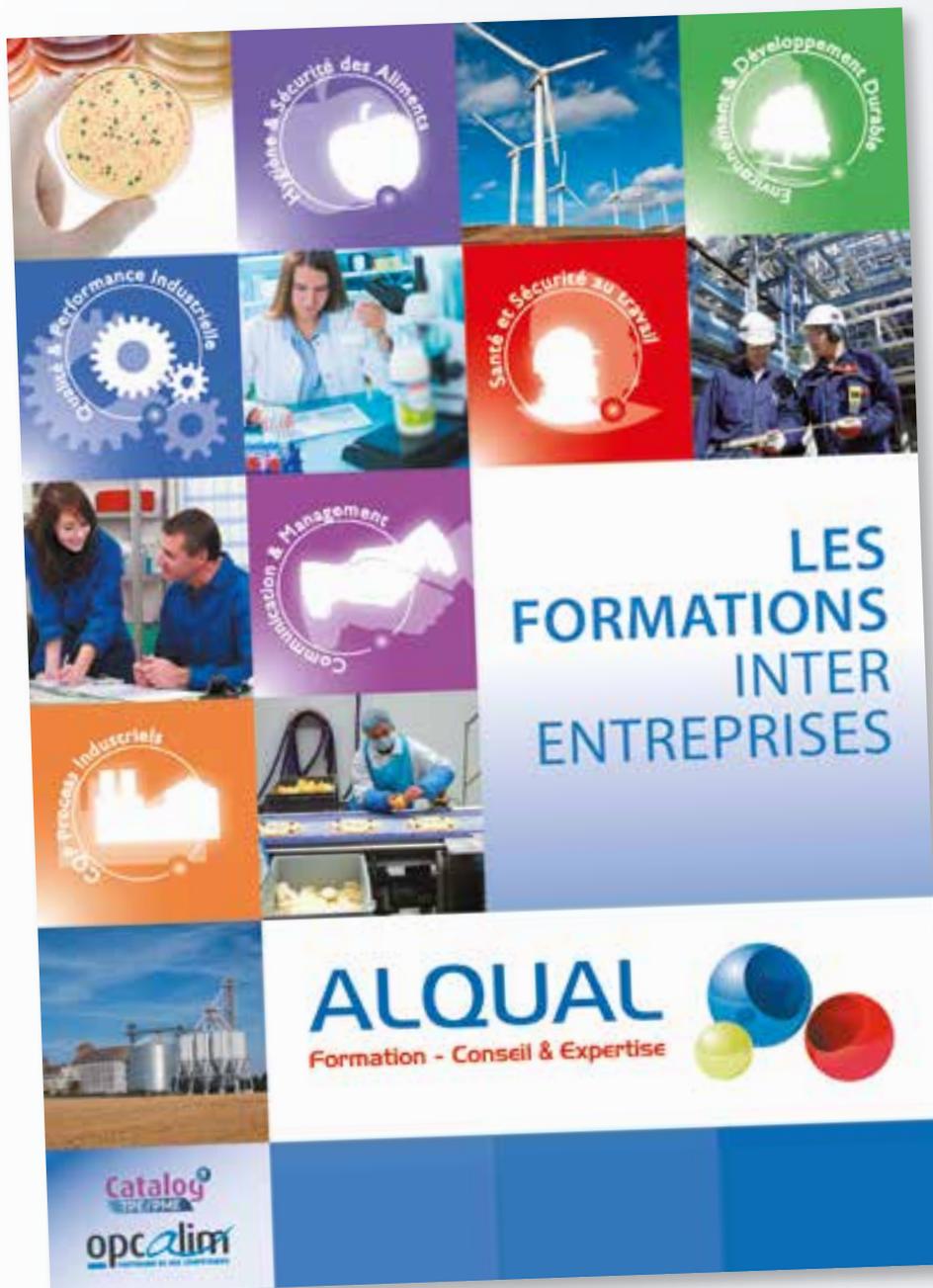
Catalog' TPE/PME

Les actions de formation présentées incluent notamment le



pour lesquelles ALQUAL est retenue en tant que partenaire national & régional.

(Financement à 100% des coûts pédagogiques pour les adhérents de moins de 300 salariés – ATTENTION le nombre de places est limité).

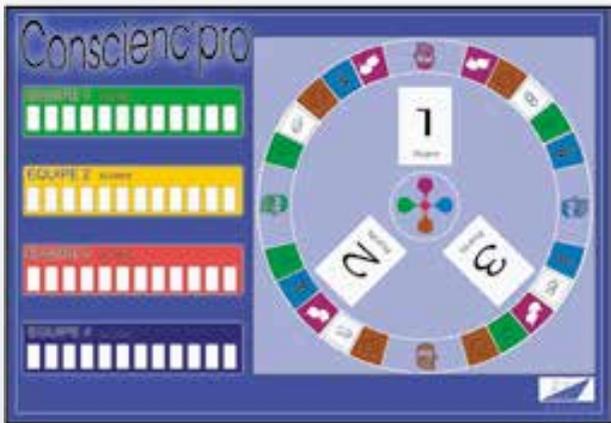


Le Catalogue Inter Entreprises

Vous pouvez télécharger l'intégralité de notre catalogue de formations inter-entreprises sur

www.alqual.com

JEUX PÉDAGOGIQUES

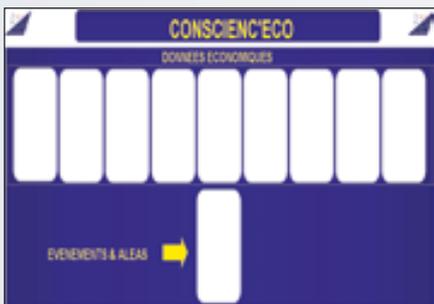


▼
**CONSCIENC'PRO® HYGIENE /
 CONSCIENC'PRO® SECURITE
 CONSCIENC'PRO® ENVIRONNEMENT**
 Formation aux bonnes pratiques d'hygiène en IAA
 Formation à la prévention des risques santé et sécurité
 Formation à la prévention des risques
 environnementaux
 Public : *Tout salarié, Opérateur et Agent de Maîtrise*
 Adaptation possible



NOUVEAU

Dorénavant, ce jeu
 pédagogique existe
 en version interactive
 quizz QHSE &
 multimédia sur
 tablettes



▼ **NOUVEAU**
CONSCIENC'ECO® (NOUVELLE FORMULE)
 Sensibilisation aux réalités économiques de l'entreprise
 Public : *Tout salarié. Adaptation possible*



◀ **PENCIL®**
 La formation
 des 5S
 Public : *Tout
 salarié. Adaptation
 possible*

DEFI'PRO® HYGIENE / DEFI'PRO® SECURITE DEFI'PRO® ENVIRONNEMENT

Formation à la gestion de la sécurité des aliments
 et à l'HACCP
 Formation à l'analyse et la gestion des risques sécurité
 Formation à l'analyse et la gestion des risques
 environnementaux
 Public : *Agent de Maîtrise et Encadrement*
 Adaptation possible



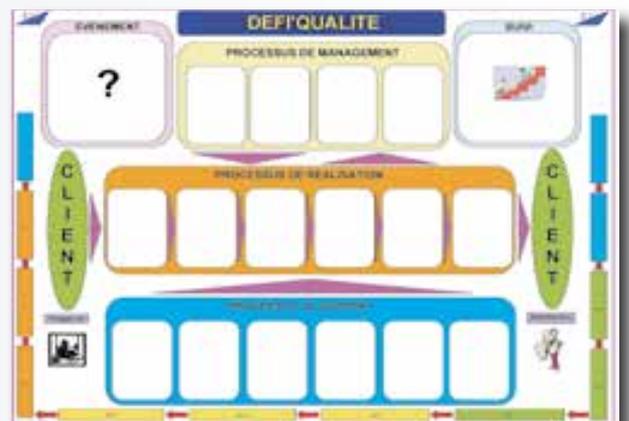
DEFI'ECO® IAA ▶

Formation
 à la gestion
 de production
 en Industries
 Agro-Alimentaires
 Public : *Tout
 salarié concernés
 par la gestion de
 production en IAA.*
 Adaptation possible



DEFI'QUALITE®

Formation au management de la qualité
 Public : *Tout salarié impliqué dans la mise en oeuvre et le
 fonctionnement des processus. Adaptation possible*





BRUNO CHRÉTIEN
Directeur - Consultant



ANNE CHRÉTIEN
Fondatrice ALQUAL
Co-dirigeante
Responsable ALQUAL Nord
Consultante



PHILIPPE ROTY
Responsable
ALQUAL Ouest
Consultant



JULIEN FOIRIEN
Responsable
ALQUAL Est
Consultant



THOMAS BETHUNE
Conseiller en Formation
ALQUAL Nord
Consultant



FREDERIC HAZEVIS
Conseiller en Formation
ALQUAL Ouest
Consultant



VÉRONIQUE LAGNEAUX
Conseillère en Formation
ALQUAL Nord



PÔLE ADMINISTRATIF



JULIE HUART
Assistante de Direction



GAËLLE LEBRUN
Assistante de Direction
Assistante de Gestion



SABINE LEMAIRE
Assistante de formation



LAURA BERNOVILLE
Assistante de Formation
Assistante R.H.

ÉQUIPE

PÔLE CONSULTANTS & FORMATEURS



ANTHONY AROULD



ANNE SOLAU



PATRICK DEMONT



THOMAS BETHUNE



MICKAEL PEREZ



MATHIEU BERLANCOURT



FREDERIQUE MAURY



CHRISTINE LE HEN



PAULINE DURAND



FANNY ROELANDT



CAMILLE POULET



THIBAULT QUIEVREUX



CAROLINE VENANT



THÉRÈSE MORGANT



GAELE HARISTOUY



ERIC PAQUIT



SYLVIE BALTORA

NOS LOCAUX & NOS MOYENS

Une présence étendue en Nord de France, ainsi que d'Est en Ouest ;
pour toujours plus de proximité auprès de nos clients.

ALQUAL NORD

SIÈGE & AGENCE DE SAINT-QUENTIN (02)



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 4 salles de formation équipées de vidéo projecteurs.
- 1 salle informatique disposant de 10 postes informatiques connectés à internet à haut débit.
- 1 salle technique équipée de platines de montage pédagogiques (pneumatique, électrique, mécanique,...).
- 1 parking intérieur et des parkings gratuits situés à proximité de nos locaux.
- Notre centre de formation est situé à proximité de la gare et des hôtels (environ 5 minutes à pieds).

AGENCE DE LILLE (59)



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 2 salles de formation équipées de vidéo projecteur.
- 1 réseau informatique et un parc de PC (10 postes) connectés à internet à haut débit.
- Notre centre de formation est situé au centre de Lille à proximité de la gare Lille Flandres, des axes autoroutiers et des hôtels.



BUREAUX DE REIMS (51)

7 rue Pierre Salmon
51430 Bezannes



BUREAUX DE ROUEN (76)

72 rue de Lessard
76100 Rouen

Chaque bureau dispose d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires



ALQUAL EST

AGENCE DE NANCY (54)



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 1 salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur.
- 1 réseau informatique et un parc de PC de (10 postes informatiques) connectés à internet à haut débit.
- 1 parking intérieur gratuit
- Notre centre de formation est situé à proximité de la gare LORRAINE TGV, de l'axe autoroutier (A33 - A31) et des hôtels.



BUREAUX DE STRASBOURG (67)

Immeuble «Le Mathis»
204 avenue de Colmar
67430 Strasbourg



BUREAUX DE DIJON (21)

Chaque bureau dispose d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires

ALQUAL OUEST

AGENCE D'AURAY (56)



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 1 salle de formation équipée de vidéo projecteur.
- 1 réseau informatique et un parc de PC (10 postes) connectés à internet à haut débit.
- 1 parking intérieur et des parkings gratuits situés à proximité de nos locaux.
- Notre centre de formation est situé à proximité de la gare TGV d'Auray, de l'axe routier (Nantes - Quimper) et des hôtels.



BUREAUX

DINAN (22)

OUVERTURE FIN 2017



BUREAUX

CAEN (14)

OUVERTURE 2018



BUREAUX

LA ROCHE-SUR-YON (85)

OUVERTURE 2018

Chaque bureau dispose d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires



NOS RÉFÉRENCES

AGRO-ALIMENTAIRE

Abattoir d'Autun
Abera
Abtey chocolaterie
Agro Prestation
Alsa
Alva
American Desserts
Appetit de France
Ardo
Atlantique Délices
Axiane meunerie
Axolait
Babydrink
Babynov
Barilla
Barry Callebaut
Berni
Bigard
Biscuits Bouvard
Biscuiterie Latour
Biscuiterie Le Dréan
Bonduelle
Bouchers Services
Boulangeries Paul
Brasserie Météor
Capitaine Cook
CCP Fleury Michon
Cereal Partners France
CF&R
Chamtor
Champagnes Nicolas Feuillatte
Charbonneaux Brabant
Charcuterie des Flandres
Charcuterie Pierre Schmidt
Chocmod
Coca Cola
Cognac
Codeviandes
Costimex
Covinor
Cristal Union (sites France)
Cristanol
CSM
D2I
Dailycer
Daregal
Daunat
Davigel
Defial - Normival
Delabli Delpierre
Delifrance (sites France)
Dessaint Crêpes
Dr Oetker

Elivia
Euralis Jean Stalaven
Euromill Nord
EVA
Florensuc
Florepil
France Boissons
Franco Argentine
Fromagerie Blâmont
Fromagerie Le Centurion
Fromagerie Lincet
Fruisec
Fruits Rouges de l'Aisne
Frupep
Génération 5
Grain d'Or Gel
Grands Moulins de Paris
Groupe des Producteurs de la
Manche
Groupe Française de Gastron-
omie
H.J Heinz
Harry's
Heineken
Herta
Heudebert
Holder Groupe
Icelandic
IDHEA
Ingredia
Intersnack France
Jean Caby
Jean Floch Groupe
Kerlys
Kermené
Kloosterboer
Krabansky
La ferme d'Erquinwillers
La prospérité fermière
Lactalis
Lactinov
LDC Celvia Proviayls
Le Petit Cuisinier
Les Délices des 7 Vallées
Lesage et Fils
Lesieur G.C
Les Moulins de Saint Armel
Limagrain
Loc Maria
Loste Tradi France
Lotus Bakeries (Vander)
Louis François
Lu
Luval

Mademoiselle Desserts
Marché de Phalempin
Materne
McCain
Meralliance
Metarom
Miko
Minoterie Girardeau
Mix Buffet
Mondelez
Moulins Bourgeois
Moulins de Chars
Moulins de Saint Aubert
Moy Park
Néolait
Nestlé (sites France)
Neuhauser
Novandie
Nutrimaine Banania
Nutrition et Santé
Pastacorp
Pâtisserie Michel Kremer
Presta'Breizh
Pro Dietic
Purina
Reine de Dijon
Rubis
Ruol
Saint Hubert
Saint Louis Sucre
Saint Michel
Saupiquet
Schaal chocolatier
SCO Monique Ranou
Sevepi
SFPL
SITPA
Société Alimentaire Guidel
Société Nouvelle Sofrapain
Sodeleg
SOLINA France
Som'Baker
Sotexpro
Speedwich
Stoeffler
Tereos (sites France)
Toufflet Tradition
Touquet Savour
Tropicana
Vasseur SAS
Verquin Confiseur
Wolfberger
William Saurin
Wrigley

CHIMIE - COSMETIQUE

Ajinomoto Foods Europe
Alpla
Bolllore
Chanel
DSM
Ecolab
Evonik Rexim
Givenchy
INEOS
Johnson & Johnson
L'Oreal
Rohm & Haas
Tereos Syral

EMBALLAGES

Bolllore
CEPAP - La Couronne
Crown Cork
Envelnor
Euroflaco
Indutex
Ondulys
Saica pack France
Smurfit Bag in Box

AUTRES

Adecco
Alliance Emploi
Centre Leclerc
Caterpillar
CRIT Intérim
Decayeux SAS
Deceuninck
Elior
EMIP
Favi
Fossier Carmine
Legrand
Lorraines Tubes
Louvre Hotels
Majencia
Majuscule
Manpower
MBK
Novacel
Pinet
Saint Gobain
Soeti
Valeo



NOS RÉFÉRENCEMENTS



Datadock

Notre organisme ALQUAL est inscrit et référencé



Evaluateurs pour les COP de l'Industrie Chimique habilités par la CPNE



Habilitation Organisme
Evalueur des COPI ITV
(Industrie de Transformation
de Volailles)



NOS AGRÉMENTS



Agrément Formation
CHSCT



Agrément DRAAF
n° : 320065202017
Formation «Réfèrent
Hygiène»

NOS ACCRÉDITATIONS



ALQUAL dispose de 3 praticiens Insights
Discovery accrédités

MEMBRE ADHÉRENT



commission V01C



NOS PARTENAIRES



CONCEPTION & RÉALISATION DE PRODUITS MULTIMÉDIA
ET DE JEUX PÉDAGOGIQUES DESTINÉS À LA FORMATION
ET À L'INFORMATION EN ENTREPRISE

- Conception de **modules de formation E-Learning** adaptés •
- Outils multimédia de **sensibilisation et d'accueil** en entreprise •
(qualité, sécurité, hygiène, environnement,...)
- Module de **formation de conduite de machines** multimédia •
- Outils de **formation et d'évaluation multimédia** (QCM,...) avec corrigés automatiques •
- Conception de **jeux pédagogiques** adaptés à vos besoins •

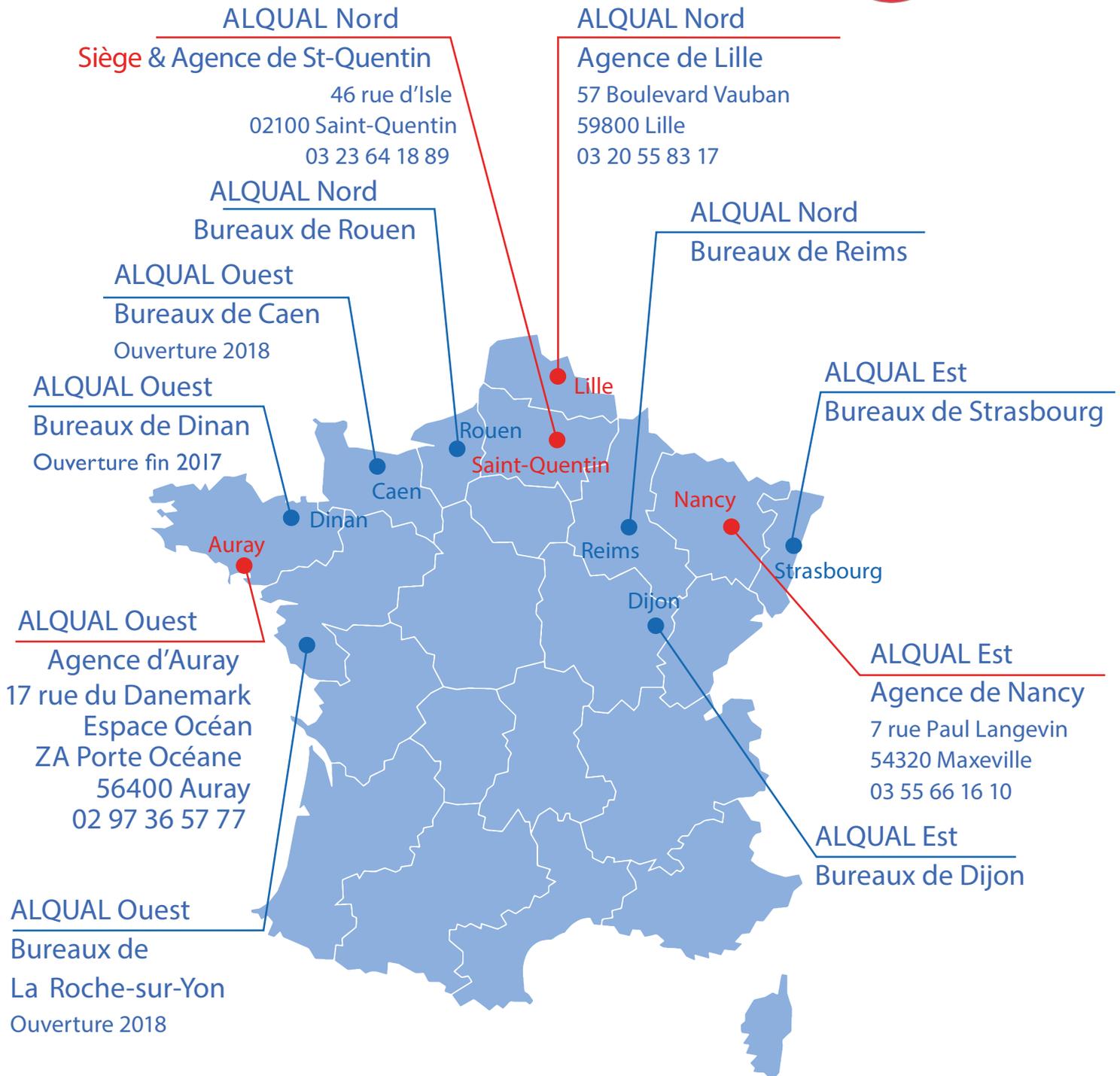
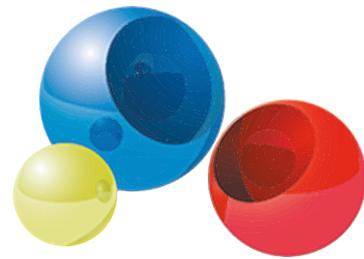
46, rue d'Isle - 02100 SAINT QUENTIN
Tél. 03 23 64 18 89 - Fax: 03 23 64 18 31 - E-mail: contact-alqualmedia@alqual.com



**ALQUAL EST PARTENAIRE DE L'UNIVERSITÉ DE PICARDIE
JULES VERNE - INSTITUT D'INGÉNIERIE DE LA SANTÉ DEPUIS 1998.**

ALQUAL

Formation - Conseil & Expertise



ALQUAL

46, rue d'Isle - 02100 Saint-Quentin

Tél. : 00 33 (0)3 23 64 18 89 - Fax : 00 33 (0)3 23 64 18 31

info@alqual.com - www.alqual.com

