

Santé et Sécurité au Travail

Environnement & Développement Durable

Hygiène & Sécurité des Aliments

Communication & Management

Qualité & Performance Industrielle

OP Process Industriels

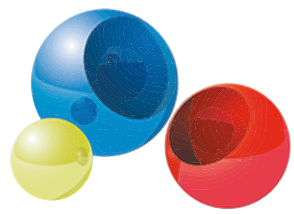


2018

# CATALOGUE FORMATION

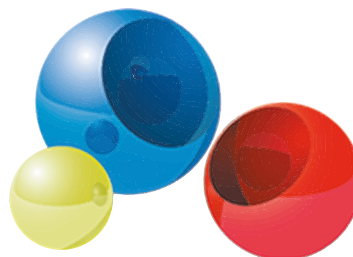
# ALQUAL

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 soucis 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**

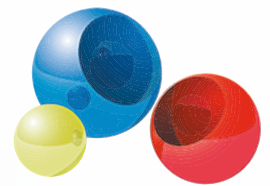


► **Communication & Management**



► **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 Dénrées 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<sup>er</sup> niveau
- 63 | Maintenance des équipements et technologies industrielles

## DISPOSITIFS DE BRANCHE

### 64/66

---

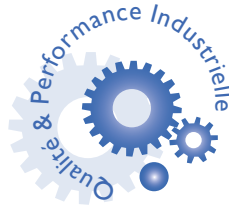
- 64 | CléA
- 64 | ECSA (Evaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) **NOUVEAU**
- 65 | PRP (Prévention des Risques Professionnels)
- 65 | TSF (Transfert des Savoirs et Savoir-Faire)
- 66 | Catalog' TPE/PME

## 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](http://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
- 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



PRIX

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...)

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



PRIX

Responsable Qualité - Hygiène - Production

Connaissances de base en hygiène Alimentaire

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



### 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



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

## PROTOCOLE FSSC 22000\* VERSION 4

NOUVEAU



### Objectifs pédagogiques

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

### 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 œuvre
- > Modalités certification

### Méthodes pédagogiques

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



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

\*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<sup>er</sup> 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



JEU PÉDAGOGIQUE

#### 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)



## 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 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'QUALITE®
- > 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



### 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



### 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 mâiserie**  
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<sup>er</sup> 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'agrèage 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'agrèage 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<sup>er</sup> 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<sup>ER</sup> 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<sup>er</sup> 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



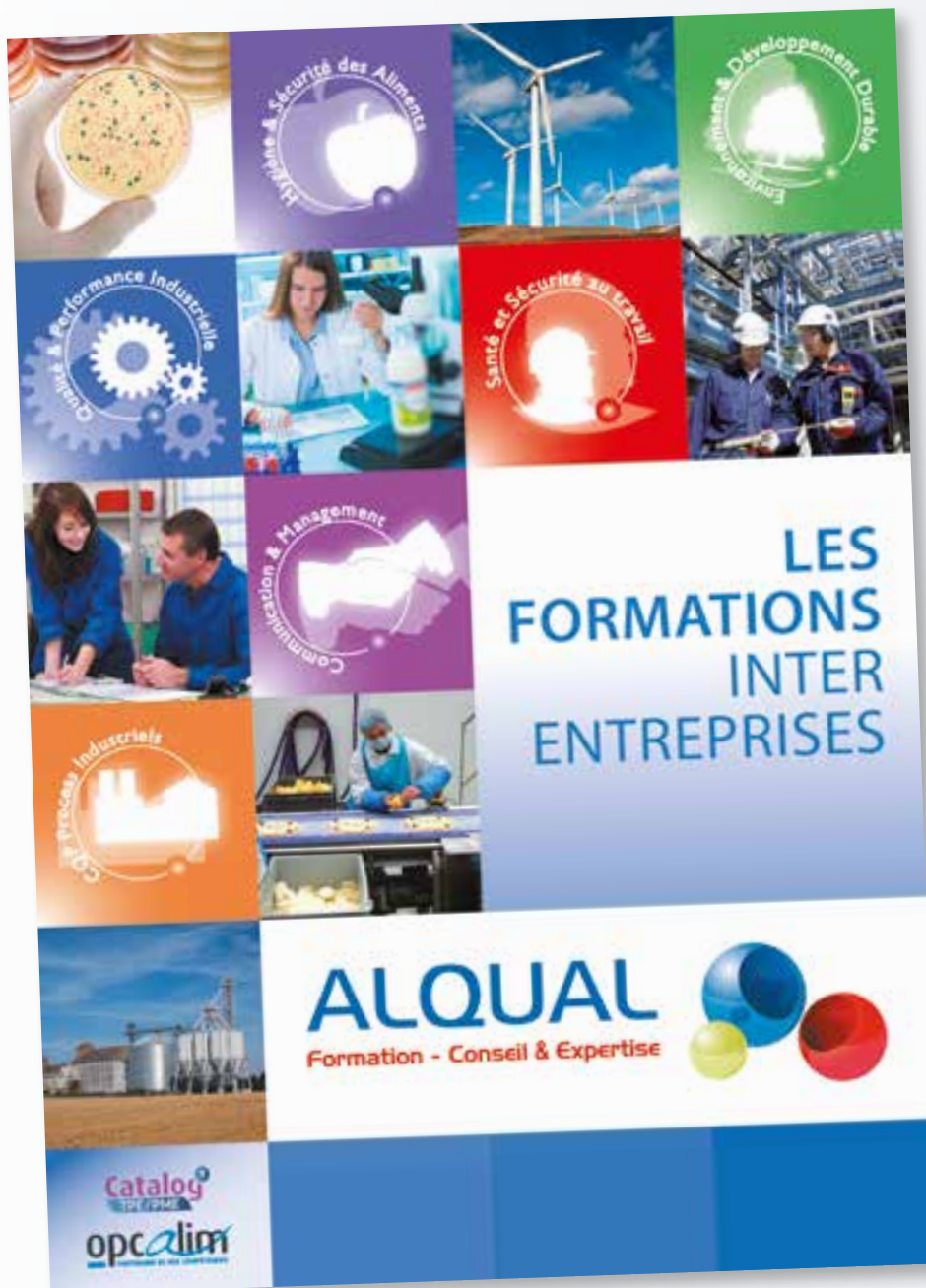
## Catalog' TPE/PME

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).*

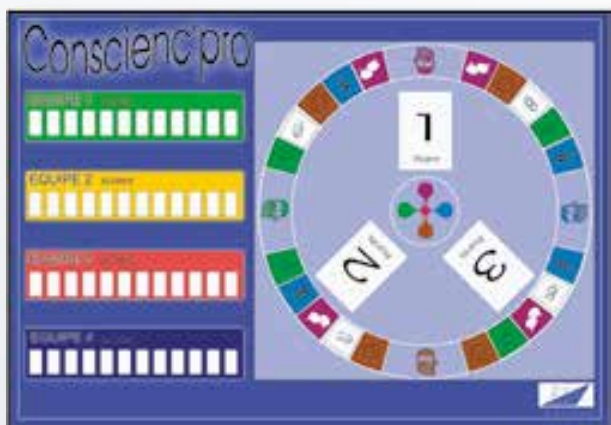


Le Catalogue Inter Entreprises

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

[www.alqual.com](http://www.alqual.com)

# JEUX PÉDAGOGIQUES

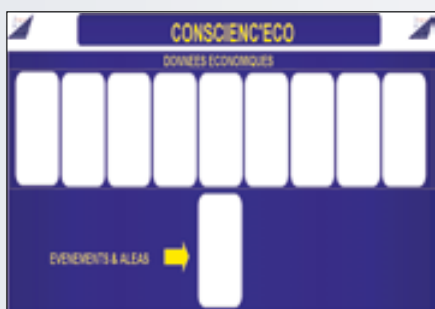


▼  
**CONSCIENC'PRO® HYGIENE /  
 CONSCIENC'PRO® SECURITE  
 CONSCIENC'PRO® ENVIRONNEMENT**  
 Formation aux bonnes pratiques d'hygiène en IAA  
 Formation à la prévention des risques santé et sécurité  
 Formation à la prévention des risques  
 environnementaux  
 Public : *Tout salarié, Opérateur et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



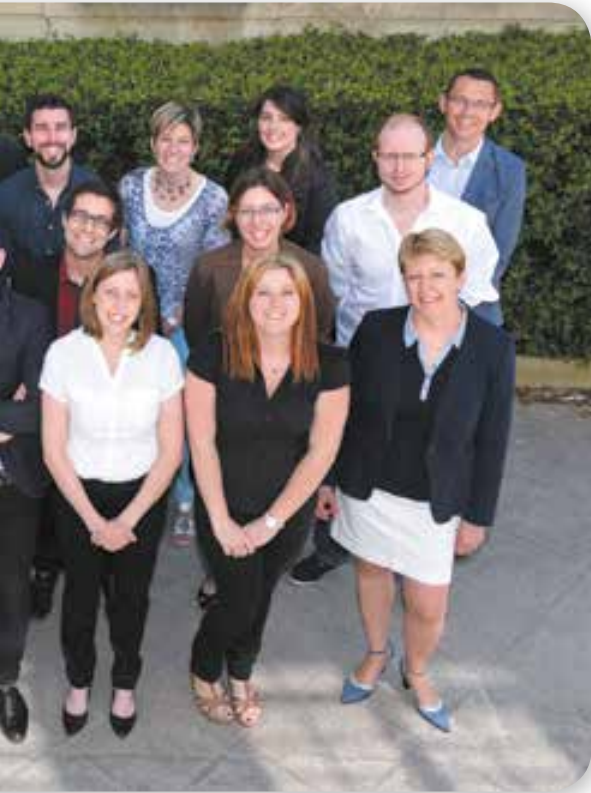
FREDERIQUE MAURY



CHRISTINE LE HEN



PAULINE DURAND



FANNY ROELANDT



CAMILLE POULET



THIBAUT 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  
Cocagne  
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 Francaise 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 Proviyalys  
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  
Bollore  
Chanel  
DSM  
Ecolab  
Evonik Rexim  
Givenchy  
INEOS  
Johnson & Johnson  
L'Oreal  
Rohm & Haas  
Tereos Syral

### EMBALLAGES

Bollore  
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  
Evaluateur 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

---

# ALQUAL

MEDIA



**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

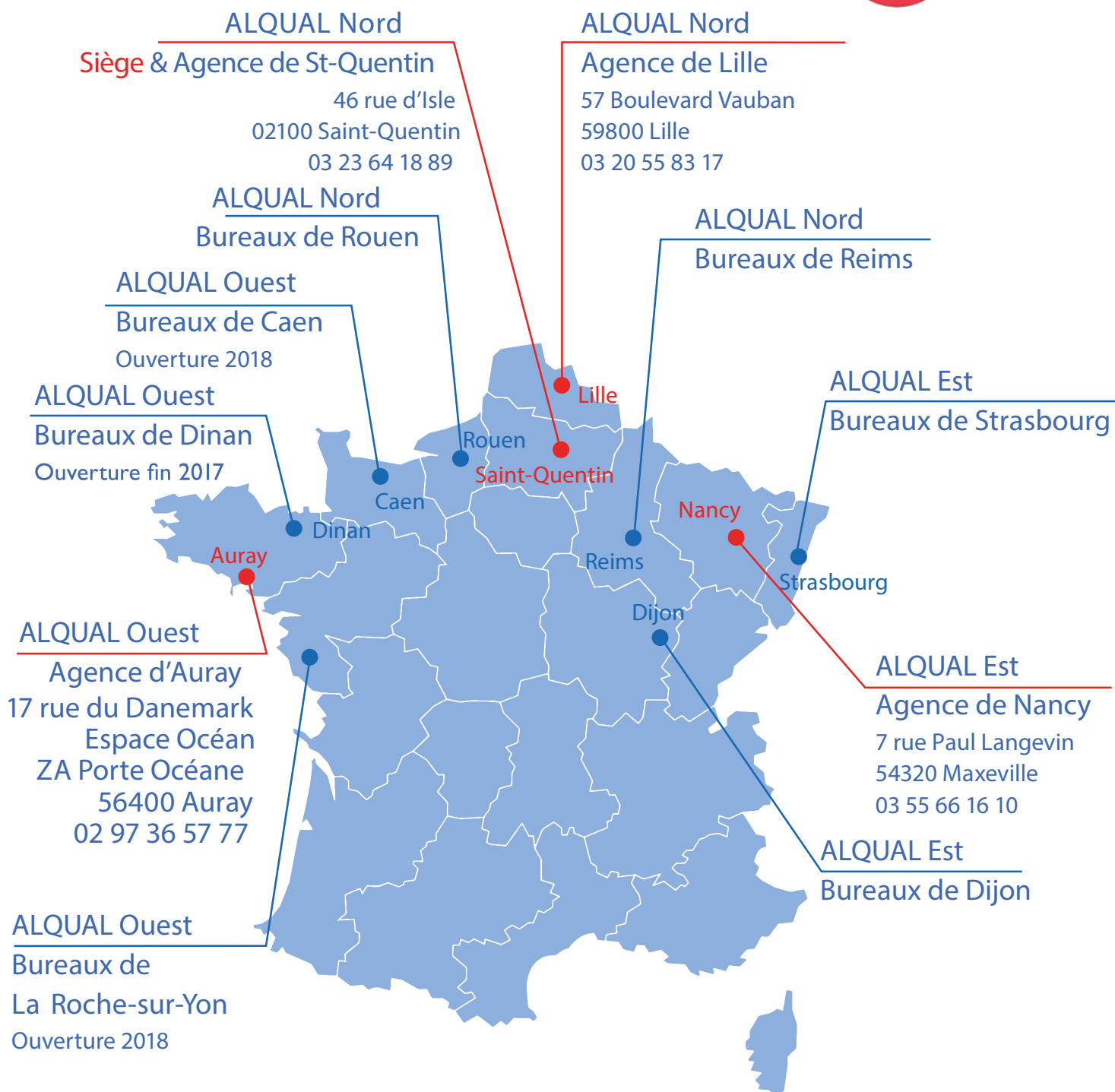
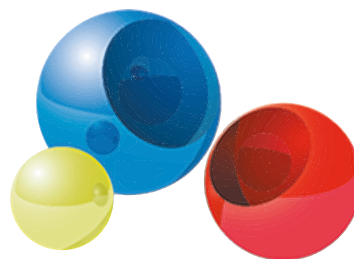
Tél. 03 23 64 18 89 - Fax: 03 23 64 18 31 - E-mail: [contact-alqualmedia@alqual.com](mailto:contact-alqualmedia@alqual.com)



**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

