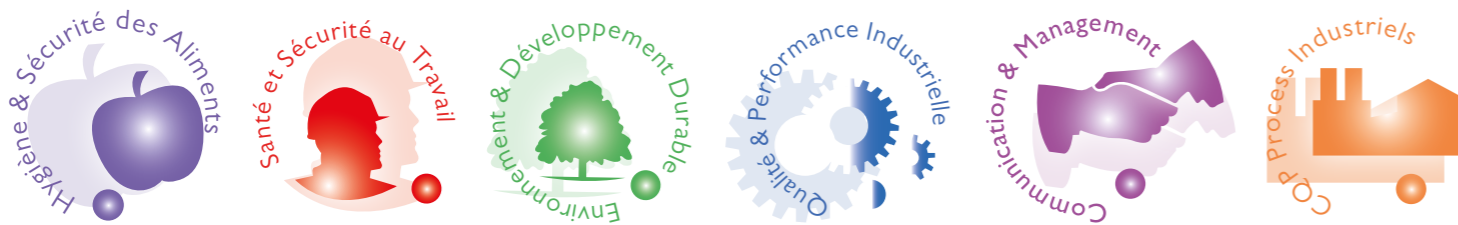




CATALOGUE FORMATION

ALQUAL
Formation - Conseil & Expertise





NOS ACTIVITÉS

FORMATION

INTRA-ENTREPRISE
INTER-ENTREPRISES
A DISTANCE



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

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

Nous proposons également des **formations à distance selon plusieurs modalités** : Classe virtuelle – modules E-Learning et des formations en Blended-Learning (mix présentiel et distanciel).

CQP* - Process Industriels

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

*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

CONSEIL

CERTIFICATIONS & AGRE-
MENTS



Vous avez un projet de certification

ALQUAL dispose d'une activité de **Conseil en Système de Management**. Nous sommes spécialisés dans l'accompagnement à la mise en place de **Systèmes de Management efficaces et adaptés à la taille et à l'activité de votre entreprise** en vue d'obtenir les certifications de type: FSSC 22000 - ISO 22000 - IFS, BRCGS, IFS PACsecure - BRCGS Packaging - Global GAP - GMP+ - ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 50001 - ISO 45001,...

Vous avez un projet d'agrément sanitaire

ALQUAL dispose d'une équipe de consultants-formateurs pouvant vous accompagner sur l'élaboration d'un **dossier d'agrément** et sur la rédaction du **PMS**.

Vous avez un projet de certification des compétences

ALQUAL est référencé **Organisme Évaluateur** pour plusieurs branches professionnelles. L'Organisme Évaluateur est un acteur clé dans une démarche de certification de compétences, il évalue l'ensemble des compétences des candidats pour chaque unité de certification du référentiel de compétences.

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 (interne - blanc - pré certification - fournisseur) ?

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 (FSSC 22000, ISO 22000, BRC, IFS, IFS PACsecure, Global GAP, GMP+, ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, ISO 45001, ...).

EXPERTISE

DIAGNOSTICS
AUDITS



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

HYGIÈNE & BONNES PRATIQUES

- 10 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Niveau 1
- 10 Hygiène & Sécurité des Aliments - Niveau 2
- 11 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène Maintenance
- 11 Management des allergènes
- 12 L'étiquetage des denrées alimentaires
- 12 Nettoyage et désinfection en agroalimentaire
- 13 Gestion des alertes et gestion des crises alimentaires
- 13 Référent interne Sanitation et lutte contre les nuisibles en IAA **NOUVEAU**

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

- 16 Les référentiels Alimentaires : BRC - IFS - AIB - Global GAP - GMP+
- 16 ISO/TS 22002-x : Programmes Pré-requis (PRP)
- 17 ISO 22000 : 2018 - Exigences et mise en œuvre
- 17 Protocole FSSC 22000 version 6 : Exigences & mise en œuvre
- 18 Les référentiels Emballages : BRCGS Packaging - IFS PACsecure
- 18 Auditeur Interne SMSDA : ISO 22000 - IFS - BRCGS - ...

HYGIÈNE EN RESTAURATION

- 19 Référent Hygiène
- 19 Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- 20 Plan de maîtrise Sanitaire (PMS) **NOUVEAU**

DEMARCHE D'ANALYSE ET DE PREVENTION DES RISQUES

- 14 Pratique de l'HACCP
- 14 Food Defense
- 15 Fraude Alimentaire / Food Fraud
- 15 Comprendre et déployer la FOOD SAFETY CULTURE **NOUVEAU**

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- 20 Initiation à la microbiologie alimentaire



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

BASES SANTÉ ET 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

RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ ET SANTÉ

- 22 | Évaluation des Risques Professionnels et Document Unique
- 23 | Prévention des risques chimiques
- 23 | Formation ATEX
- 24 | Plan de prévention et donneur d'ordre
- 24 | Hygiène de vie et horaires décalés
- 25 | Qualité de Vie au Travail et Prévention des Risques Psychosociaux (RPS)
- 25 | Formation CSE / CSSCT

OUTILS ET MÉTHODES DE PRÉVENTION

- 26 | L'arbre des causes

RÉFÉRENTIELS, NORMES ET CERTIFICATION

- 26 | ISO 45001 : 2018 - Exigences et mise en œuvre
- 27 | Auditeur Interne SMS&ST

ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

BASES ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

RÉGLEMENTATION ENVIRONNEMENTALE

- 29 | Gestion du risque Légionellose

NORMES ET CERTIFICATION

- 29 | L'analyse environnementale
- 30 | ISO 14001 : 2015 - Exigences et mise en œuvre
- 30 | ISO 50001 : 2018 - Exigences et mise en œuvre
- 31 | Auditeur interne SME - ISO 14001 / ISO 50001 / FSSC 24000 / ISO 26000
- 31 | Les fondamentaux de la RSE dans les filières agroalimentaire **NOUVEAU**
- 32 | Les fondamentaux des achats responsables ISO 20400 - RSE **NOUVEAU**
- 32 | RSE - La démarche FSSC 24000 **NOUVEAU**

QUALITÉ ET PERFORMANCE INDUSTRIELLE

BASES DE LA QUALITÉ

- 33 | Base de la qualité en entreprise
- 33 | Animer la Qualité

CONTRÔLES QUALITÉ ET ANALYSES

- 34 | Analyse sensorielle
- 34 | Métrologie des produits préemballés

NORME ET CERTIFICATION

- 35 | ISO 9001 : 2015 - Exigences & Mise en œuvre
- 35 | Auditeur interne Qualité ISO 9001

FORMATION ET MANAGEMENT Q.H.S.E

- 36 | Management de la Qualité
- 36 | Auditeur Interne Multiréférentiels Q.H.S.E

ÉCONOMIE ET GESTION

- 37 | Sensibilisation à l'économie d'entreprise
- 37 | Gestion de la production

OUTILS QUALITÉ ET PERFORMANCE INDUSTRIELLE

- 38 | Performance Industrielle par l'amélioration continue
- 38 | Gestion de projet
- 39 | Méthodologie de Résolution de Problème
- 39 | Améliorer le temps de changement de séries : Le SMED
- 40 | Méthode des 5S

COMMUNICATION ET MANAGEMENT

COMMUNICATION, MANAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

- 41 | Communication en entreprise
- 41 | Animation d'équipe
- 42 | Management de proximité
- 42 | Améliorer la cohésion d'équipe
- 43 | Mieux se connaître pour mieux communiquer
- 43 | Développer les compétences comportementales
- 44 | Prise de parole en public
- 44 | Animation de réunion
- 45 | Accueil et intégration des saisonniers et intérimaires
- 45 | Formation tuteur
- 46 | Formation de formateur interne
- 46 | Entretien professionnel



CQP - PROCESS INDUSTRIELS

CQP : CERTIFICATION DES COMPÉTENCES

- 47 | Parcours CQP : Certification des Compétences
- 48 | CQP Secteur Alimentaire

PARCOURS CQP : BLOCS DE COMPÉTENCES

- 49 | Communiquer et animer une équipe
- 49 | Manager une équipe de proximité
- 50 | Transformer des produits alimentaires
- 50 | Conduire une machine / une ligne de fabrication
- 51 | CQP ITV (Industrie de Transformation Volailles)
- 52 | Parcours de formation demandeurs d'emploi et intérimaires **NOUVEAU**

MODULES SECTEUR ALIMENTAIRE

- 53 | Conduite de Ligne / Machines
- 53 | Produit / Process Alimentaire
- 54 | Meunerie et Conduite de Moulin - Niveau 1 & 2
- 54 | Boulangerie / Pâtisserie Industrielle
- 55 | Process sucrier

DISPOSITIFS SPÉCIFIQUES

- 60 | CléA
- 60 | Ev'Alim (Evaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire)
- 61 | PRP (Prévention des Risques Professionnels)
- 61 | TSF (Transfert des Savoirs et Savoir-Faire)
- 62 | Diag RH
- 62 | Catalogue formation OCAPIAT

PHARMACEUTIQUE & COSMÉTIQUE

- 55 | Bonnes Pratiques de Fabrication (Pharmaceutiques - Cosmétiques)

PROCESS INDUSTRIEL CHIMIE

- 56 | CQP Industries Chimiques
- 57 | Chimie
- 57 | Process Industriel Chimie

AUTRES FORMATIONS METIERS

- 58 | Télévente et Techniques Commerciales
- 58 | Logistique

FORMATIONS TECHNIQUES

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

PÉDAGOGIE INNOVANTE

- 63 | Nos jeux pédagogiques
- 64 | Notre offre distancielle

INFORMATIONS

- 66 | Notre équipe
- 68 | Nos locaux et nos moyens
- 70 | Nos références
- 71 | Nos référencements - agréments & accréditations

ZOOM MODULE DE FORMATION

Intitulé de la formation : FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Nouvelle formation : NOUVEAU

Durée de la formation : 1 jour

Public concerné par la formation : Opérateur, Agent de Maîtrise

Conditions minimum pour participer à la formation : PRÉ REQUIS, PRIX (Nous consulter)

Tarif de la formation : JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs à atteindre à l'issue de la formation : 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

Programme synthétique de la formation : 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 et moyens pédagogiques utilisés lors de la formation : Méthodes pédagogiques
 • Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO@HYGIENE
 • Apports théoriques
 • Kit de démonstration « Kit mains Sales »

Pictogramme d'information complémentaire sur la formation (cf liste des pictogrammes ci-dessous).

PICTOGRAMMES



La formation s'appuie sur un jeu pédagogique (cf. page 69)



Formation inter-entreprises du catalogue régional OCAPIAT



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



Formation module blocs CQP



Module de formation pouvant être animé à distance avec ou sans E-Learning (nous consulter)



Formation éligible au CPF moncompteformation.gouv.fr

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

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - NIVEAU 1 (H01)



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 / Les Programmes Pré-Requis (PRP)
- > 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 »



1 jour - 7h

DURÉE



Opérateur
Conducteur de Machines
Conducteur de Ligne
Agent de Maîtrise

PU-



Maîtrise des Savoirs
Fondamentaux

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE



OCAPIAT



CQP

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

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE MAINTENANCE (H03)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principaux risques sanitaires liés à l'utilisation et 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
- > Être capable de valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité sanitaire des aliments
- > Contexte et 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 »



1 jour - 7h

DURÉE



Personnel de maintenance

PU-



Aucun

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE

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

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS - NIVEAU 2 (H02)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les Programmes Pré-Requis (PRP) applicables au secteur alimentaire
- > Être capable d'identifier et 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 et 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 DEFI'PRO®Hygiène
- > Apports théoriques
- > Exercices et cas pratiques



1 jour - 7h

DURÉE



Conducteur de Machines
Conducteur de Ligne
Agent de Maîtrise

PU-



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

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

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

MANAGEMENT DES ALLERGÈNES (H27)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire en matière d'allergènes alimentaires
- > 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 œuvre
- > Savoir Analyser et mettre en place des mesures de maîtrise du risque allergène
- > Savoir manager le risque allergène

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Les mécanismes des allergies alimentaires
- > Analyser le risque allergène
- > Mesure de maîtrise du risque allergène
- > Management des allergènes

Méthodes pédagogiques

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



2 jours

DURÉE



Responsable Qualité,
Technicien Qualité, R&D,
Production, Maintenance,
travaux neufs ...

PU-



Connaissance des Bonnes
Pratiques d'Hygiène et
méthode HACCP

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



CONSEIL



OCAPIAT

L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (H06)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation applicable en matière d'étiquetage des denrées alimentaires
- > Générer des étiquetages nutritionnels conformes aux exigences du règlement N°1169/2011 (INCO)
- > Connaître les évolutions en matière d'étiquetage (en application des lois EGALIM et AGECE)

Contenu de la formation

- > Introduction
- > La réglementation en vigueur
- > Les différentes mentions sur l'étiquette (application du règlement INCO)
- > La déclaration nutritionnelle
- > Les allégations nutritionnelles et de santé
- > Autres mentions d'étiquetage
- > La loi n°2020-699 du 10 juin relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (EGALIM)
- > Le décret info-tri

Méthodes pédagogiques

- > Animation en distanciel : formation à distance sur TEAMS
- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques



1 jour - 7 h

DURÉE



Responsable Qualité - R&D - membre équipe Qualité

PU-



Connaissances de base en sécurité des denrées alimentaires

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

GESTION DES ALERTES ET GESTION DES CRISES ALIMENTAIRES (H12)



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
- > Être 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
- > Études de cas & exemples de documents



1 jour - 7 h

DURÉE



Responsable Qualité - Hygiène - Production

PUBLIC



Connaissances de base en sécurité des aliments

PRÉ REQUIS



Nous consulter

PRIX



CONSEIL



OCAPIAT

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION EN AGRO-ALIMENTAIRE (H07)



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 et comprendre l'action des produits de nettoyage (et de désinfection)
- > Connaître et 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
- > La maîtrise des dangers - La prévention
- > Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection
- > Conclusion

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas / photos



2 jours

DURÉE



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

PU-



Maîtrise des savoirs fondamentaux

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



CONSEIL

RÉFÉRENT INTERNE SANITATION ET LUTTE CONTRE LES NUISIBLES EN IAA (H26)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif en matière de lutte contre les nuisibles
- > Connaître les grandes familles de nuisibles en industrie agroalimentaire
- > Connaître les mesures de maîtrise des nuisibles et en assurer la surveillance
- > Savoir élaborer un cahier des charges de la prestation de lutte contre les nuisibles

Contenu de la formation

- > Présentation de la formation
- > Contexte de la lutte contre les nuisibles
- > Description des principaux nuisibles en industrie agroalimentaire
- > Rôles et responsabilités «réfèrent interne nuisibles» / prestataire
- > Les mesures de maîtrise des nuisibles et leur surveillance
- > Cahier des charges de lutte contre les nuisibles
- > Audits de la maîtrise des nuisibles
- > Conclusion

Méthodes pédagogiques

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



0,5 à 1 jour

DURÉE



Responsable Qualité, sécurité des aliments - Coordinateur HACCP - Responsable de service - Technicien maintenance - Toute personne chargée de la surveillance des mesures de maîtrise des nuisibles au sein de l'entreprise

PU-



Aucun

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

DÉMARCHE D'ANALYSE ET DE PRÉVENTION DES RISQUES

PRATIQUE DE L'HACCP* (H09)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > Connaître et comprendre la méthodologie HACCP
- > Savoir analyser, évaluer et prévenir les risques inhérents aux produits et 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
- > Études 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



DURÉE

Formation initiale : 2 jours - 14 h
Recyclage : 1 jour - 7 h



PU-

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



PRÉ RE-

Connaissances de base en sécurité des aliments



PRIX

Nous consulter



OCAPAT



FORMATION À DISTANCE

FRAUDE ALIMENTAIRE / FOOD FRAUD (H11)



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 : méthode VACCP*
 - Constitution d'une équipe
 - Identification des éléments de contexte pour l'analyse
 - Analyse des dangers liés à l'authenticité d'un produit
 - Évaluation 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
- > Études de cas et exercices
- > Remise d'un outil informatique spécifique ALQUAL d'analyse des risques de fraude alimentaire

* VACCP : Vulnerability Analysis Critical Control Point : Analyse vulnérabilité et point critique pour la maîtrise



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

Responsable Qualité - Animateur Qualité - Responsable Achats - Responsable Production - Tout responsable en charge de la prévention contre les actes de fraude alimentaire



PRÉ RE-

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



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPAT



FORMATION À DISTANCE

FOOD DEFENSE (H10)



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

Méthodes pédagogiques

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

* TACCP : Threat assessment critical control point



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

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



PRÉ RE-

Connaissance de base en sécurité des aliments & HACCP



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPAT



FORMATION À DISTANCE

COMPRENDRE ET DÉPLOYER LA FOOD SAFETY CULTURE (H25)



Objectifs pédagogiques

- > Comprendre le contexte réglementaire et normatif associé à la culture de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
- > Découvrir et s'appropriier la notion de culture de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
- > Explorer les outils de déploiement de la Food Safety Culture dans l'entreprise

Contenu de la formation

- > Présentation de la Food Safety Culture
- > Les parties prenantes de la Food Safety Culture ou culture de la qualité et sécurité des aliments
- > Les composantes de la Food Safety Culture
- > Le déploiement de la Food Safety Culture dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas / photos
- > Possibilité d'animation via TEAMS



DURÉE

2 jours



PUBLIC

Direction, CODIR, responsable qualité, responsables de services, responsables de processus, manager...



PRÉ REQUIS

Base de l'hygiène



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

RÉFÉRENTIELS, NORMES ET CERTIFICATION

RÉFÉRENTIELS FOOD : BRC* - IFS* - AIB* - GLOBAL GAP - GMP+ (H13)



1 jour - 7 h par référentiel

DURÉE



PU-

Responsable Qualité
Toute personne devant mettre en œuvre les exigences du référentiel BRCGS / IFS / AIB / Global Gap ou GMP+



PRÉ RE-

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



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les exigences du référentiel concerné : BRCGS - IFS - AIB - Global Gap ou GMP+
- > Connaître les modalités de mise en place des exigences du référentiel concerné : BRCGS - IFS - AIB - Global Gap ou GMP+

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Présentation du référentiel BRCGS ou IFS ou AIB ou Global Gap ou GMP+
- > Exigences détaillées du référentiel BRCGS ou IFS ou AIB ou Global Gap ou GMP+
- > Exigences pour la certification du référentiel BRCGS ou IFS ou AIB ou Global Gap ou GMP+

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Étude de cas et analyse des exigences

Référentiels :

- BRCGS v 9 **NOUVEAU**
- IFS v 8 **NOUVEAU**
- AIB
- Global Gap
- GMP+
- VLOG (sans OGM)
- FCA (Feed Chain Alliance)

* BRC : British Retail Consortium Global Standards - IFS : International Food Standard - AIB : American Institute of Baking

ISO 22000 : 2018 - EXIGENCES ET MISE EN ŒUVRE (H15)



2 jours - 14 h

DURÉE



PU-

Responsable Qualité / Responsable Sécurité des Aliments / Toute personne devant mettre en œuvre les exigences de l'ISO 22000 : 2018



PRÉ RE-

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



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

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 : 2018
- > La structure HLS
- > Leadership
- > Planification du SMSDA
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Évaluation des performances
- > Amélioration

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas s'appuyant sur la norme ISO 22000 : 2018

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

ISO/TS 22002-X - PROGRAMMES PRÉ-REQUIS (PRP) (H14)



1 jour - 7 h

DURÉE



PU-

Responsable Qualité - Responsable sécurité des aliments - Toute personne devant mettre en œuvre les exigences de la norme ISO/TS 22002-x



PRÉ RE-

Connaissance de base en sécurité des aliments



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

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
- > Être capable d'identifier les actions à mettre en œuvre

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études 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
 - ISO/TS 22002-6 : Production des aliments pour animaux

*FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000

PROTOCOLE FSSC 22000* : 6 - EXIGENCES ET MISE EN ŒUVRE (H16)



1 jour - 7 h

DURÉE



PU-

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



PRÉ RE-

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



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > 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 de certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas et exemples de documents
- > Protocole FSSC 22000 : version 6

*FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000

LES REFERENTIELS BRCGS PACKAGING - IFS PACSECURE* (H17)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif en matière de sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage
- > Connaître les enjeux du management de la sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage
- > Connaître les principales exigences du référentiel Packaging

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage
- > Présentation du référentiel BRCGS Packaging ou IFS PACsecure.
- > Exigences détaillées du référentiel BRCGS Packaging ou IFS PACsecure.
- > Exigences certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Étude de cas et analyse des exigences
- > Référentiels :
 - BRCGS / Packaging v 6 (anciennement BRC/IOP)
 - IFS PACsecure v 2 **NOUVEAU**



1 jour - 7h



Responsable Qualité / Toute personne chargée de la mise en œuvre des exigences d'un référentiel Packaging



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



Nous consulter



AUDITEUR INTERNE SMSDA : FSSC 22000 - IFS* - BRCGS* (H18)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes d'un audit interne
- > Connaître les principales exigences FSSC 22000 - IFS* - BRCGS* - BRCGS Packaging - IFS PACsecure
- > Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
- > Être capable de préparer et de réaliser un audit interne
- > Être capable de rédiger le rapport d'audit interne

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des principales exigences de la norme ou du référentiel concerné
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer et réaliser l'audit interne
- > Rédiger le rapport d'audit interne
- > Suivre la mise en œuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un audit en situation réelle (1/2 journée) ou simulation

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Réalisation d'un audit Interne en situation réelle (1/2 journée)
- > Texte des normes ou des référentiels utilisés dans leur dernière version d'application



- Un référentiel : 2 jours - 14 h
- Possibilité de former en multi-référentiel : nous consulter pour la durée



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



Connaissances de base des normes & référentiels : ISO 22000 - BRCGS - IFS - BRCGS Packaging - IFS PACsecure



Nous consulter



HYGIÈNE EN RESTAURATION

RÉFÉRENT HYGIÈNE (H19)



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 (PMS) : 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.



2 jours - 14 h



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



Aucun



Nous consulter

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

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (H20)



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
- > Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en restauration et leur application pratique dans un restaurant
- > Connaître les définitions et les principes de la méthode HACCP et du PMS

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



1 jour - 7 h



Responsable cuisine -
Cuisinier - Agent de cuisine



Aucun



Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) (H29)

NOUVEAU



1 jour



RAQ, Encadrement, référent hygiène



Bases de l'hygiène



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les exigences réglementaires
- > Comprendre les principales sources de contamination des produits alimentaires
- > Comprendre les procédures et consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments
- > HACCP*
- > Identifier et maîtriser les non-conformités

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire - Paquet Hygiène
- > Les grandes familles de contaminations
- > Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- > La traçabilité
- > Les principes de l'analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques HACCP*
- > L'identification et la gestion des non-conformités, vers l'amélioration continue

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas / Photos
- > Réflexion sur des bonnes et mauvaises pratiques
- > Analyse et traitement de NC

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

INITIATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (H21)



1 à 2 jours selon public - 7 h à 14 h



Responsable Qualité - Production - Laboratoire Laborantin



Maîtrise des Savoirs fondamentaux



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
- > Les virus
- > 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



BASES SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

FORMATION À LA SÉCURITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 1 (S01)



1 jour - 7 h



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



Aucun



Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



OCAPIAT



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
- > Études de cas adaptées à l'entreprise

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

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL - NIVEAU 2 (S02)



1 jour - 7 h



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



Connaissances des principes de base en santé et sécurité au travail (dangers - risques)



Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



OCAPIAT



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Citer les zones à risques et les différents types de dangers
- > Connaître les règles de sécurité au 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 (CSSCT, secouristes, etc.)

Contenu de la formation

- > Introduction à la santé et la sécurité au travail (rappels)
- > Les principaux risques sécurité, moyens de prévention et réglementation
- > La gestion de la santé et de la sécurité au travail
- > Les procédures d'alerte et d'urgence
- > L'Évaluation des Risques Professionnels (ERP) et Document Unique
- > Méthode d'analyse des accidents de travail

Méthodes pédagogiques

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

ANIMER LA SÉCURITÉ EN ENTREPRISE (S03)



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 et 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
- > Études de cas



DURÉE

3 jours - 21 h



PU-

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



PRÉ RE-

Connaissances de base en santé & sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

PRÉVENTION DES RISQUES CHIMIQUES (S05)



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 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
- > Études de cas et exercices adaptés aux produits chimiques du site



DURÉE

1 à 2 jours selon public - 7 h à 14 h



PU-

Opérateur Encadrant



PRÉ RE-

Maîtrise des Savoirs Fondamentaux



PRIX

Nous consulter

FORMATION ATEX* (S06)



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
- > Études de cas



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

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



PRÉ RE-

Maîtrise des Savoirs Fondamentaux



PRIX

Nous consulter



OCAPIAT

RÉGLEMENTATION SANTÉ & SÉCURITÉ

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DOCUMENT UNIQUE (S04)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases de la réglementation en terme de prévention
- > Satisfaire aux nouvelles obligations du Code du Travail
- > Acquérir les bases d'une méthodologie de l'Évaluation 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'Évaluation des Risques Professionnels
- > Méthode d'Évaluation 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
- > Études de cas



DURÉE

2 jours - 14 h



PU-

Chef d'entreprise
Cadre Dirigeant
Cadre Délégué



PRÉ RE-

Connaissances de base en santé & sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

PLAN DE PRÉVENTION ET DONNEUR D'ORDRE (S08)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation applicable
- > Connaître les différents types de risques et savoir les analyser
- > Connaître les différents types d'actions permettant de maîtriser les risques pour les intervenants
- > Savoir rédiger un plan de prévention (PDP)
- > Connaître ses responsabilités en matière de sécurité

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Le cadre réglementaire
- > Les rôles et les missions du donneur d'ordre
- > Les risques à prendre en compte
- > Rédaction du plan de prévention
- > 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
- > Études de cas, analyse de risque de coactivité, rédaction d'un plan de prévention



1 jour - 7 h

DURÉE



Responsable sécurité - Animateur sécurité - Responsable de service - Toute personne devant être donneur d'ordre dans le cadre d'intervention d'entreprises extérieures

PU-



Connaissances de base en santé et sécurité au travail

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL-PRÉVENTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX (S09)



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
- > Études de cas
- > Mises en situation concrète



1 à 2 jours - 7 h à 14 h

DURÉE



Personnel d'encadrement

PU-



Connaissances de base en santé et sécurité au travail

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



HYGIENE DE VIE ET HORAIRES DECALES (S20)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les Bonnes Pratiques en matière d'hygiène de vie
- > Connaître les conséquences d'une mauvaise hygiène de vie
- > Savoir adapter son rythme de vie aux horaires décalés

Contenu de la formation

- > Introduction : Qualité de vie
- > Rythme de vie et Horaires décalés
- > Principe de l'horloge biologique
- > La nutrition
- > Idées pratiques
- > Sommeil et vigilance
- > Les erreurs à ne pas commettre
- > Dépendances et addictions

Méthodes pédagogiques

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



1 jour à 2 jours

DURÉE



Tout salarié travaillant en horaires décalés

PU-



Aucun

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX

FORMATION CSE* / CSSCT* (S11)



Objectifs pédagogiques

- > Définir les rôles, les fonctions, les missions, les devoirs et les responsabilités des membres du CSE/CSSCT
- > 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
- > Développer l'autonomie en matière d'hygiène et de sécurité des membres du CSSCT pour leur permettre l'analyse des accidents de travail (arbre des causes)

Contenu de la formation

- > Rôles et missions du CSSCT et CSE
- > Composition du CSSCT et CSE & fonctionnement
- > Réglementation applicable et principales exigences de la nouvelle réglementation
- > Les acteurs externes de la sécurité et leurs rôles
- > Accident du travail et Maladies Professionnelles
- > Gestion des risques dans l'entreprise
- > Actions de développement de la prévention en entreprise
- > Analyse des accidents du travail et des incidents

Méthodes pédagogiques

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



1er Mandat : 5 jours - 35 h pour tous les membres du CSE
Renouvellement mandat :
 - 5 jours - 35 h : pour les membres du CSSCT pour les entreprises de plus de 300 salariés
 - 3 jours - 21 h : pour les autres élus
 Article L2315-18 du code du travail au 31/03/2022

DURÉE



Membres du CSE / CSSCT

PU-



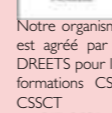
Aucun

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



Sous réserve d'accord de la DREETS.

OUTILS ET MÉTHODES DE PRÉVENTION

L'ARBRE DES CAUSES (S13)



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
- > Études de cas (vidéos, scénarii, ...)



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

Toute personne chargée de pratiquer l'analyse d'accident du travail, membre du CSE - CSSCT, Responsable de Service



PRÉ RE-

Connaissances de base en santé et sécurité au travail



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

AUDITEUR INTERNE SMS&ST : ISO 45001 (S18)



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des exigences principales de l'ISO 45001
- > 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 œuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas
- > Réalisation d'un audit interne en situation réelle (1/2 journée)
- > Norme ISO 45001 : 2018



DURÉE

2 jours - 14 h



PU-

Auditeur Sécurité, Responsable Sécurité
Toute personne devant réaliser des audits internes selon les exigences de l'ISO 45001



PRÉ RE-

Connaissances de base en sécurité et exigences ISO 45001



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

ISO 45001 : 2018 - EXIGENCES & MISE EN ŒUVRE (S16)



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

- > Les principes et les enjeux d'un SMS et ST*
- > Le contexte réglementaire et normatif Santé et Sécurité au Travail
- > Présentation de l'ISO 45001
- > Contexte de l'entreprise
- > Leadership
- > Planifier le SMS et ST*
- > Maîtriser les activités Support
- > Réaliser les activités opérationnelles
- > Évaluer les performances du SMS et ST*
- > Améliorer et faire évoluer le SMS et ST*

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas
- > Norme ISO 45001 : 2018



DURÉE

2 jours - 14 h : Exigences & mise en œuvre



PU-

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



PRÉ RE-

Connaissances de base en sécurité et système de management



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

BASES ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

RÉGLEMENTATION ENVIRONNEMENTALE

FORMATION À L'ENVIRONNEMENT EN ENTREPRISE (E01)



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
- > Études de cas



1 jour - 7 h

DURÉE



Tout salarié de l'entreprise

PU-



Aucun

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

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

GESTION DU RISQUE LEGIONELLOSE (E03)



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
- > Études de cas
- > Textes réglementaires



1 jour - 7 h

DURÉE



Responsable d'installations de refroidissement - Responsable Environnement - Responsable de Site

PU-



Aucun

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX

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



OCAPIAT

NORMES ET CERTIFICATION

ANIMER L'ENVIRONNEMENT (E02)



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
- > Étude de cas (analyse environnementale, etc...)



3 jours - 21 h

DURÉE



Toute personne chargée d'animer l'environnement dans l'entreprise

PU-



Connaissances de base en environnement

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX

L'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE (E05)



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 œuvre et l'efficacité des actions

Méthodes pédagogiques

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



2 jours - 14h

DURÉE



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

PU-



Connaissances de base en environnement

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX

ISO 14001 : 2015 - EXIGENCES ET MISE EN ŒUVRE (E06)



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
- > Planifier le SME*
- > Maîtriser les activités support
- > Réaliser les activités opérationnelles
- > Évaluer les performances du SME
- > Améliorer et faire évoluer le SME

Méthodes pédagogiques

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

* SME système de management de l'environnement



DURÉE

2 jours - 14 h : Exigences & mises en œuvre



PU-

Responsable Environnement
Toute personne devant mettre en œuvre les exigences de l'ISO14001 : 2015



PRÉ RE-

Connaissances de base en environnement



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

ISO 50001 : 2018 - EXIGENCES ET MISE EN ŒUVRE (E07)



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
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planifier le SMé*
- > Maîtriser les activités support
- > Réaliser les activités opérationnelles
- > Évaluer les performances du SMé
- > Améliorer et faire évoluer le SMé

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas
- > Norme ISO 50001: 2018

* SMé système de management de l'énergie



DURÉE

2 jours - 14 h : Exigences & mise en œuvre



PU-

Responsable Environnement
Toute personne ayant à connaître les exigences de l'ISO 50001 : 2018



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

AUDITEUR INTERNE - SME - ISO 14001/ISO 50001/FSSC 24000/ISO 26000 (E08)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes d'un audit interne
- > Connaître les principales exigences de la norme : ISO 14001 ou ISO 50001 ...
- > Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
- > Être capable de préparer et de réaliser un audit interne
- > Être capable de rédiger le rapport d'audit interne

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des exigences principales des normes ISO (14001 ou 50001 ...)
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer l'audit
- > Réaliser l'audit
- > Rédiger le rapport d'audit
- > Suivre la mise en œuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas
- > Réalisation d'un Audit Interne en situation réelle ou mise en situation en salle
- > Norme ISO concernée



DURÉE

2 jours - 14h



PU-

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



PRÉ RE-

Connaissances de base de l'environnement et des normes ISO 14001/ISO 50001 ou concernées



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

LES FONDAMENTAUX DE LA RSE DANS LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE (E09)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif en matière RSE
- > Comprendre les thématiques développées dans une démarche RSE en entreprise (base ISO 26030)
- > Connaître des dispositifs d'évaluation RSE

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Lignes directrices RSE décrites dans l'ISO 26030
- > Les dispositifs d'évaluation RSE
- > La mise en place d'une démarche RSE en entreprise

Méthodes pédagogiques

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



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

Responsable RSE, référent RSE - Toute personne chargée de la mise en place du développement d'une démarche RSE au sein de l'entreprise



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



FORMATION À DISTANCE

LES FONDAMENTAUX DES ACHATS RESPONSABLES ISO 20400 - RSE (E10)



NOUVEAU

DURÉE 1 jour - 7 h

PU- Responsable Achats, Acheteurs, Responsable RSE, référent RSE - Toute personne chargée de la mise en place du développement d'une démarche achats responsables au sein de l'entreprise

PRÉ RE- Aucun

PRIX Nous consulter

CONSEIL **FORMATION À DISTANCE**

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif en matière RSE
- > Connaître les principes en matière d'achats responsables ISO 20400 dans le cadre d'une démarche RSE en entreprise
- > Comprendre les modalités d'intégration des achats responsables dans le processus achats d'une entreprise
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 14001

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Intégration des achats responsables dans une démarche RSE holistique
- > Les exigences d'achats responsables ISO 20400

Méthodes pédagogiques

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

BASES DE LA QUALITÉ

LA QUALITÉ EN ENTREPRISE (Q01)



DURÉE 1 à 2 jours - 7 à 14 h selon profils et objectifs

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

PRÉ RE- Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE **CQP**

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base en matière de Qualité
- > Connaître et 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
- > Être acteur de la qualité dans l'entreprise
- > Les principes et les normes qualité
- > La maîtrise de la qualité au quotidien dans l'entreprise
- > Les contrôles qualité et les spécifications
- > Les instruments de contrôle et de mesure
- > La traçabilité
- > La gestion des non conformités
- > L'amélioration continue

Méthodes pédagogiques

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

RSE - LA DÉMARCHE FSSC24000 (E11)



NOUVEAU

DURÉE 1 jour - 7 h

PU- Responsable Achats, Acheteurs, Responsable RSE, référent RSE - Toute personne chargée de la mise en place du développement d'une démarche achats responsables au sein de l'entreprise

PRÉ RE- Aucun

PRIX Nous consulter

CONSEIL **FORMATION À DISTANCE**

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif en matière RSE
- > Connaître et savoir mettre en place les exigences du FSSC24000 en entreprise
- > Connaître des dispositifs d'évaluation RSE

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Le référentiel FSSC24000
- > Exigences générales
- > Exigences additionnelles
- > Les dispositifs d'évaluation RSE complémentaires
- > La mise en place d'une démarche FSSC24000 en entreprise

Méthodes pédagogiques

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

ANIMER LA QUALITÉ (Q03)



DURÉE 2 jours - 14 h

PU- Toute personne amenée à animer la qualité

PRÉ RE- 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
- > Étude de cas

CONTRÔLES QUALITÉ ET ANALYSES

ANALYSE SENSORIELLE (Q06)



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

Toute personne chargée de réaliser des tests de dégustation



PRÉ RE-

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 et nos sens
- > Les différents types de tests
- > Les saveurs de base
- > Les modalités d'analyse sensorielle
- > Les règles de dégustation
- > Évaluation 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

NORME ET CERTIFICATION

ISO 9001 : 2015 - EXIGENCES ET MISE EN ŒUVRE (Q10)



DURÉE

2 jours - 14 h : Formation complète à la norme



PU-

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



PRÉ RE-

Connaissances de base en qualité



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

- > Appréhender les besoins d'une entreprise en matière de Système de Management de la Qualité (prog. 2 j)
- > Connaître les enjeux du Management de la Qualité (prog. 2 j)
- > Connaître les principes de fonctionnement d'un SMQ* (prog. 2 j)
- > Connaître les principales exigences de la norme ISO 9001 : 2015
- > 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 : 2015 & structure H.L.S.
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planification du SMQ*
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Évaluation des performances
- > Amélioration

Méthodes pédagogiques

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

SMQ : Système de Management de la Qualité

MÉTROLOGIE DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS (Q09)



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

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



PRÉ RE-

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 pesée 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.* et mise en place des cartes de contrôle
- > Métrologie des équipements de mesure

Méthodes pédagogiques

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

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

AUDITEUR INTERNE QUALITÉ ISO 9001 (Q11)



DURÉE

2 jours avec pré requis
3 jours sans pré requis



PU-

Toute personne ayant à réaliser un audit interne qualité



PRÉ RE-

Connaissances de base en qualité et ISO 9001 : 2015



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales exigences de l'ISO 9001
- > Connaître les différentes étapes de la méthodologie de l'audit interne
- > 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 (2015)
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer et réaliser l'audit
- > Rédiger le rapport d'audit
- > Suivre la mise en œuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Texte norme ISO 9001
- > Réalisation d'un Audit Interne en situation réelle (1/2 journée) ou mise en situation en salle

FORMATION ET MANAGEMENT Q.H.S.E.

ÉCONOMIE ET GESTION

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (Q04)



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité
- > Les parties intéressées et leurs exigences
- > Relation client-fournisseur
- > Les principes du management de la qualité
- > La cartographie des processus
- > Le management des processus

Méthodes pédagogiques

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



2 jours - 14 h

DURÉE



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

PU-



Connaissances de base
en qualité en entreprise

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE



CONSEIL

DEFI'QUALITE® est un produit développé par ALQUAL - Tous droits réservés

SENSIBILISATION À L'ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - CONSCIENC'ÉCO® (Q12)



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Contexte économique et commercial des entreprises
- > L'entreprise : ses acteurs - ses enjeux - son environnement
- > Les coûts dans l'entreprise
- > Constitution des coûts de revient dans l'entreprise
- > Analyse des impacts d'événements sur les équilibres financiers de l'entreprise
- > Les indicateurs de performance dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

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



1 jour - 7 h

DURÉE



Tout salarié de l'entreprise

PU-



Maîtrise des Savoirs Fondamen-
taux

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

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

AUDIT INTERNE MULTIREFERENTIELS Q.H.S.E. (Q22)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales exigences des normes et référentiels concernés
- > Connaître les différentes étapes de la méthodologie de l'audit interne
- > S'approprier les outils de l'audit interne
- > Connaître le déroulement pratique d'un audit interne multiréférentiels

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Texte des normes & référentiels concernés dans leur dernière version d'application
- > Réalisation d'un audit interne en situation réelle (1/2 journée) ou simulation



2 à 4 jours - 14 h à 28 h selon
nombre & nature des normes et/
ou référentiels

DURÉE



Toute personne ayant
à réaliser un audit interne
multiréférentiels

PU-



Connaissances sur les
principes & consignes QHSE

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



CONSEIL



OCAPIAT

DEFI'ECO® est un produit développé par ALQUAL - Tous droits réservés

GESTION DE LA PRODUCTION - NIV I (Q13)



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

Méthodes pédagogiques

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



2 jours - 14h

DURÉE



Responsable d'équipe
Responsable de service
Encadrement de production

PU-



Connaissances de base
en économie d'entreprise

PRÉ RE-



Nous consulter

PRIX



JEU PÉDAGOGIQUE



OCAPIAT



CQP

DEFI'ECO® est un produit développé par ALQUAL - Tous droits réservés

OUTILS QUALITÉ ET PERFORMANCE INDUSTRIELLE

PERFORMANCE INDUSTRIELLE PAR L'AMÉLIORATION CONTINUE (Q14)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître et savoir piloter son activité en impliquant son personnel
- > Comprendre les fondamentaux du Lean Management
- > Connaître et appliquer des méthodes d'analyse
- > Connaître et appliquer des méthodes et outils d'amélioration des performance

Contenu de la formation

- > Introduction à la performance industrielle
- > Principes de base du Lean Management
- > 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
- > Études de cas
- > Des outils seront présentés tout au long de la formation



DURÉE

4 jours - 28 h



PU-

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



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT



CQP

MÉTHODOLOGIE DE RÉOLUTION DE PROBLÈME (Q15)



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à la méthodologie de résolution de problème
- > La méthodologie de résolution de problème :
 - Décrire le problème
 - Rechercher les causes
 - Définir & sélectionner des solutions
 - Planifier et mettre en œuvre les solutions retenues
 - Valider l'efficacité des solutions mises en œuvre

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques et des exercices
- > Études de cas & exercices pratiques



DURÉE

2 jours - 14 h



PU-

Conducteur de ligne – Responsable d'équipe – Responsable d'atelier - toute personne devant mettre en œuvre une méthodologie de résolution de problème



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter

GESTION DE PROJET (Q23)



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de la gestion de projets
- > Savoir mener efficacement ses projets et s'assurer de la motivation et de l'implication des collaborateurs du projet

Contenu de la formation

- > Introduction à la gestion de projet
- > La démarche
- > Animation du projet
- > La boîte à outils de la conduite de projet

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports méthodologiques avec animation dynamique et participative
- > Application de la démarche et des outils sur un projet d'équipe ou les projets des participants



DURÉE

2 jours - 14 h



PU-

Toute personne qui souhaite être initiée à la conduite de projet (piloter un projet ou collaborer en mode projet)



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



OCAPIAT



CQP

AMÉLIORER LE TEMPS DE CHANGEMENT DE SÉRIES: SMED (Q17)



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
- > Études de cas



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

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



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



CONSEIL

* SMED : Single-Minute Exchange of Die(s) = changement d'outil(s) en une seule minute

MÉTHODE DES 5S (Q18)



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
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas et jeu pédagogique



DURÉE

1 jour - 7 h



PU-

Encadrement
Agent de maîtrise
Opérateur



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CONSEIL

COMMUNICATION EN ENTREPRISE (C01)



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 (bonnes pratiques)

Méthodes pédagogiques

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



DURÉE

1 à 2 jours - 7 à 14 h selon public



PU-

Tout salarié



PRÉ RE-

Maîtrise des Savoirs
Fondamentaux



PRIX

Nous consulter



CQP

ANIMATION D'ÉQUIPE (C02)



Objectifs pédagogiques

- > Améliorer la communication avec son équipe.
- > Savoir gérer et animer son équipe
- > Savoir motiver son équipe / développer l'esprit d'équipe
- > Réguler le travail de son équipe (informer, expliquer, impliquer, recentrer)
- > Savoir animer une réunion express et/ou une réunion d'amélioration avec son 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
- > Études de cas et travaux en sous-groupe
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle



DURÉE

2 jours - 14h



PU-

Chef de service
Responsable d'équipe



PRÉ RE-

Connaissances base
en communication



PRIX

Nous consulter



CQP



MANAGEMENT DE PROXIMITE (C03)



Objectifs pédagogiques

- > Se positionner dans son rôle de manager
- > Organiser le travail
- > Mobiliser l'équipe
- > Communiquer avec les collaborateurs
- > Animer et piloter les réunions
- > Aborder les situations problématiques ou délicates
- > Gérer son temps de manager

Contenu de la formation

- > Mieux se connaître pour mieux manager
- > Les bases de la communication
- > La gestion des situations délicates
- > Animer et piloter son équipe
- > La conduite d'entretien
- > La gestion des compétences
- > Bilan et synthèse : la posture managériale

Méthodes pédagogiques

- > 3 jours en collectif puis possibilité d'accompagnement individuel (3 à 5 sessions de 2 heures par personne)
- > La formation sera réalisée autour d'exposés théoriques éclairés par des aspects pratiques.
- > Test de personnalité : méthode Insights DISCOVERY
- > Échanges et analyses de bonnes pratiques
- > Réflexions autour d'images et de situations symboliques, quizz
- > Mises en situation



3 à 6 jours - 21 à 35 h selon programme



Manager
Responsable d'atelier
Responsable d'équipe



Connaissances de base en communication et animation d'équipe



Nous consulter



MIEUX SE CONNAÎTRE POUR MIEUX COMMUNIQUER (C05)



Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les 4 grandes préférences comportementales (4 couleurs)
- > 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 comportementales
- > Le changement individuel
- > Adapter sa communication
- > L'équipe et moi
- > Conclusion & engagements personnels

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques (métaphores, exemples, situations terrain)
- > Tests et mises en situation basées sur l'expérience (quizz, jeux par équipe,...)
- > Méthode Insights Discovery



2 jours 14 h
TPE/PME : Communiquer avec la méthode des 4 couleurs : 14 h



Toute personne souhaitant améliorer ses compétences en matière de communication professionnelle



Aucun



Nous consulter



AMÉLIORER LA COHÉSION D'ÉQUIPE (C04)



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
- > Échanges et analyses de bonnes pratiques
- > Exercices pratiques et jeux pédagogiques



2 jours - 14h



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



Connaissances de base en communication & animation d'équipe



Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES (C20)



Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les 4 grandes préférences comportementales
- > Identifier ses propres axes de progrès concernant les compétences comportementales
- > Progresser pour soi et dans le cadre du travail en équipe

Contenu de la formation

- > Développer son écoute pour mieux communiquer
- > Analyser les situations et organiser une activité
- > Fixer des objectifs
- > S'adapter, innover – imaginer et proposer des solutions
- > Définir des méthodes appropriées
- > Gérer le temps en prenant en compte les contraintes données – planifier et tenir un planning
- > Collaborer
- > Réaliser - développer son autonomie – apprendre à faire par soi-même
- > Persévérer

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en situation, études de cas, phases de jeux sérieux, exploitation de situations terrain, outils numériques, quizz, phases de jeux par équipes
- > Outil développé par ALQUAL



2 à 12 jours selon les thématiques retenues et les problématiques rencontrées



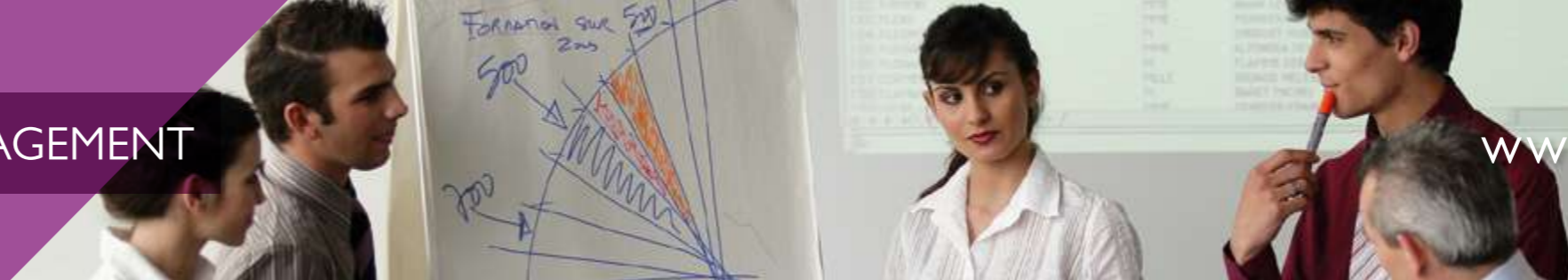
3 niveaux sont accessibles selon les populations : Opérateurs, Conducteurs de machines, Conducteurs de ligne, Chef d'équipe – Manager de proximité



Aucun



Nous consulter



PRISE DE PAROLE EN PUBLIC (C06)

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 et enjeux
- > Comment bien préparer son intervention
- > Évaluer 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.



2 jours - 14 h



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



Aucun



Nous consulter



ACCUEIL & INTÉGRATION DES SAISONNIERS ET INTÉRIMAIRES (C10)



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
- > Évaluer

Méthodes pédagogiques

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



1 jour - 7 h



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



Aucun



Nous consulter



ANIMATION DE RÉUNION (C07)

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



2 jours - 14h



Toute personne ayant à animer une réunion



Aucun



Nous consulter



FORMATION TUTEUR (C09)

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
- > Savoir évaluer et restituer les résultats de l'évaluation
- > Instaurer un mode de communication efficace avec les différents acteurs (tutoré, hiérarchie et organisme de formation)
- > Être capable d'organiser les formations internes
- > Accompagner le tutoré durant la formation
- > Connaître et être capable d'utiliser les outils d'évaluation

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 et mises en situation
- > Référentiels emploi et compétences



2 à 4 jours - 14h/28h : selon objectifs et programme



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



Aucun



Nous consulter

Remarque : cette formation peut être dispensée dans l'un de ces cas :
 - Tuteur au poste
 - Tuteur CQP ou Parcours
 - Tuteur d'alternant (contrat pro, apprentissage, ...)
 - Plan Emploi Senior





PARCOURS CQP : CERTIFICATION COMPETENCES

FORMATION DE FORMATEUR INTERNE (C11)



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 les 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 évaluation d'une séquence de formation
- > Entraînements pédagogiques
- > Le contrôle de résultat et amélioration

Méthodes pédagogiques

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



2 jours - 14 h



Toute personne appelée à former au sein de son entreprise



Aucun



Nous consulter



OCAPIAT

ENTRETIEN PROFESSIONNEL (C14)



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > L'impact des évolutions législatives
- > Distinguer entretien professionnel et entretien d'évaluation
- > Les différentes phases d'un entretien professionnel
- > Faire face à différents types de comportement du salarié
- > Cas particuliers et 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



2 jours - 14 h



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



Aucun



Nous consulter



CONSEIL



OCAPIAT

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**.

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.**

DEMARCHE CQP



Modalités de délivrance du CQP :

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

CQP SECTEUR ALIMENTAIRE



Tout salarié d'une entreprise du Secteur Alimentaire

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



PRÉSENTATION

Nous intervenons depuis plus de 15 ans sur les parcours CQP du Secteur Alimentaire en formation intra-entreprise et inter-entreprises. Nous formons et accompagnons environ 200 salariés par an pour de très nombreuses entreprises du secteur alimentaire. Nous intervenons sur les CQP suivants :

Les CQP «Harmonisés»

> Production

- CQP Préparateur
- CQP Conducteur de Machines
- CQP Conducteur de Ligne
- CQP Responsable d'Équipe
- CQP Responsable de Secteur

> 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



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

Tous nos parcours et nos modules de formation sont adaptés aux exigences des référentiels CQP du secteur alimentaire et des spécificités des métiers et des entreprises.

PARCOURS CQP : BLOCS DE COMPETENCES

COMMUNIQUER ET ANIMER UNE EQUIPE



3 à 5 jours - 21 à 35 h (selon public et parcours)



Conducteur de ligne



Aucun



Nous consulter



Présentation

- > Bloc de compétences « **COMMUNICATION** » du **CQP Conducteur de Ligne du secteur alimentaire (OCAPIAT)**
- > Parcours de formation **certifiant et éligible au CPF** (MonCompteFormation)

Objectif

- > Communiquer, animer et organiser l'activité d'une équipe de production

Contenu de la formation

- > Mieux se connaître pour mieux communiquer à l'oral et à l'écrit
- > S'intégrer dans son environnement professionnel
- > Animer une équipe
- > Relayer l'information
- > Coordonner une équipe
- > Accueillir et intégrer un nouveau collaborateur à l'équipe

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas et mises en situation
- > Travaux d'intersessions
- > Modules E-Learning possibles



MANAGER UNE EQUIPE DE PROXIMITE



7 jours - 49 h



Responsable d'équipe - Manager de proximité - Responsable production - Responsable de secteur



Aucun



Nous consulter



Présentation

- > Bloc de compétences « **ANIMATION** » du **CQP Responsable de Secteur et Responsable d'équipe du secteur alimentaire (OCAPIAT)**
- > Parcours de formation **certifiant et éligible au CPF** (MonCompteFormation)

Objectif

- > Animer, coordonner, manager une équipe et développer ses compétences.

Contenu de la formation

- > Mieux se connaître pour mieux manager
- > Améliorer sa communication
- > S'intégrer dans son environnement professionnel
- > Animer, organiser et coordonner une équipe
- > Gérer les compétences d'une équipe au quotidien
- > Développer la performance de l'équipe (entretien de progrès - entretien professionnel)
- > Accompagner le changement

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Méthode Insights Discovery
- > Études de cas et mises en situation
- > Travaux d'intersessions
- > Modules E-Learning possibles



PARCOURS CQP : BLOCS DE COMPETENCES

TRANSFORMER DES PRODUITS ALIMENTAIRES



DURÉE

4 à 6 jours - 28 à 42 h (selon public et parcours)



PU-

Conducteur de machines -
Conducteur de ligne -
Conducteur de process



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



CQP



FORMATION À
DISTANCE

Présentation

- > Bloc de compétences « **PRODUITS / PROCESS** » du **CQP Conducteur de Machines - Conducteur de Ligne du secteur alimentaire (OCAPIAT)**
- > Parcours de formation **certifiant et éligible au CPF** (MonCompteFormation)
- > **Adaptation spécifique** du contenu au secteur alimentaire.



Objectif

- > Réaliser la transformation de matières premières alimentaires en produits finis.

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
- > Études de cas et mises en situation
- > Travaux pratiques adaptés aux produits alimentaires transformés
- > Modules E-Learning possibles

CONDUIRE UNE MACHINE / UNE LIGNE DE FABRICATION



DURÉE

8 à 10 jours - 56 à 70 h (selon public et parcours)



PU-

Conducteur de machines -
Conducteur de ligne - Conducteur
de process



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Nous consulter



CQP



FORMATION À
DISTANCE

Présentation

- > Bloc de compétences « **OUTILS / INSTALLATIONS** » du **CQP Conducteur de Machines & Conducteur de Ligne du secteur alimentaire (OCAPIAT)**
- > Parcours de formation **certifiant et éligible au CPF** (MonCompteFormation)
- > **Adaptation spécifique** à la ligne et aux machines concernées



Objectif

- > Conduire une ou plusieurs machines - piloter une ligne de production et assurer la maintenance de 1^{er} niveau

Contenu de la formation

- > Appréhender les bases en technologies (Electricité - Pneumatique - Mécanique & Automatismes)
- > Réaliser une maintenance de premier niveau
- > Caractériser les outils et les machines de son poste / de sa ligne
- > Conduire les machines
- > Piloter la ligne de production

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Études de cas et mises en situation
- > Analyse des machines sur site (documentation technique, photos, vidéos,...)
- > Modules E-Learning possibles

CQP ITV (Industrie de Transformation de la Volaille)



PU-



PRÉ RE-

Tout salarié d'une Industrie de Transformation de la Volaille (ITV)



Maîtrise des savoirs fondamentaux - (Cf. Dispositif CléA)

PRÉSENTATION

Face à des enjeux forts liés à un environnement en pleine évolution, la **branche professionnelle ITV** (Industrie de Transformation de la Volaille) a défini une politique en matière de gestion des compétences. **ALQUAL** a été référencé en tant qu'**organisme évaluateur en 2016** et a été le **premier acteur national à mené une démarche CQP dans le secteur Volailles**. Depuis, de nombreux parcours de formation ont été menés avec succès.

Nos parcours CQP ITV

> CQP Conducteur d'Équipement Industriel (CEI) :

Métiers associés :

- Conducteur machine ligne (abattoir, découpe, élaborés, fabrication, conditionnement)
- Conducteur régleur (machine, ligne)
- Conducteur de ligne animateur

> CQP Opérateur de Maintenance Industrielle Régleur (OMIR) :

Métiers associés :

- Opérateur de maintenance
- Agent de maintenance
- Mécanicien
- Régleur

> CQP Animateur d'Équipe du Domaine Industriel (AEDI) :

Métiers associés :

- Responsable d'équipe
- Chef équipe
- Responsable atelier



CONSEIL

DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

Tous nos parcours et nos modules de formation sont adaptés aux exigences des référentiels CQP ITV (Industrie de Transformation de la Volaille) et des spécificités des métiers et des entreprises.

PARCOURS FORMATION DEMANDEURS D'EMPLOI / INTÉRIMAIRES



Demandeurs Emploi - Intérimaires devant travailler dans le secteur Agro-Alimentaire / Cosmétique / Chimie (groupe de 12 pers. maximum)



200 à 400 heures selon le contenu et le public intégrant une période d'immersion en entreprise



Maîtrise des savoirs fondamentaux

NOUVEAU

PRÉSENTATION

Dans un contexte de pénurie de candidats et de difficultés à trouver des profils répondants aux besoins des entreprises, ALQUAL a mis en place & réalise depuis plusieurs années, **des parcours de formation spécifiques destinés aux demandeurs d'emploi** (en lien avec Pôle Emploi et les OPCO) ou **aux intérimaires** (en lien avec les sociétés d'intérim). Ces parcours ont pour objectif de **former des apprenants sur des métiers en tension de la fabrication ou du conditionnement Agro-Alimentaire, Cosmétique et/ou Chimie** (Opérateur, Conducteur de machines ou Conducteur de ligne) et d'accélérer leur **intégration dans l'entreprise et dans leur poste**.

Nos parcours

- > **Opérateur de Fabrication ou de Conditionnement**
- > **Conducteur de Machines de Fabrication ou de Conditionnement**
- > **Conducteur de Ligne de Fabrication ou de Conditionnement**

Objectifs

Les **objectifs** de ces parcours sont les suivants (adaptés selon le parcours) :

- Préparer son activité / sa machine / sa ligne
- Démarrer et arrêter sa machine / sa ligne
- Conduire et régler les paramètres de sa machine / de sa ligne / du process
- Identifier les dysfonctionnements techniques et réaliser des interventions techniques de 1^{er} niveau
- Appliquer les règles d'hygiène, de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement dans toute intervention
- Communiquer et traiter les informations relatives à la production
- Prendre en compte dans son activité le fonctionnement de l'entreprise et le travail en équipe
- Proposer des améliorations dans son activité / sa machine / sa ligne

Déroulé de la formation

Ces parcours de formation sont construits sur la base d'une **alternance entre des phases d'évaluation, de formation en centre et d'observation et de formation en entreprise** (période d'immersion). Dans le cadre de ces parcours nous privilégions également la mise en place d'un **tutorat dans l'entreprise** afin d'augmenter l'efficacité de ces formations et la qualité de l'intégration des apprenants. À ce titre, nous proposons une formation des tuteurs en amont du démarrage du parcours.



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

Tous nos parcours et nos modules de formation sont adaptés aux exigences des dispositifs de financement (POEC, Région,...) et des spécificités des métiers et des entreprises.

MODULES SECTEUR ALIMENTAIRE

CONDUITE DE LIGNE / MACHINES (P01)



4 jours : Module CQP ou intra
3 jours : Catalogue OCAPAT
«Conducteur de ligne en environnement industriel»



Opérateur de production
Conducteur de Machines
Conducteur de Ligne
Responsable d'Équipe



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



Nous consulter



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 les actions à mener
- > La maintenance de premier niveau
- > Les consignes QHSE

Méthodes pédagogiques

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

PRODUIT / PROCESS ALIMENTAIRE (P02)



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



Opérateur de production
Conducteur de Machines
Conducteur de Ligne
Responsable d'équipe



Aucun



Nous consulter



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

MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN - NIVEAU 1 ET 2 (P05 & P06)



Niveau 1 : 2 jours
Niveau 2 : 2 jours



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



Niveau 1 : Aucun
Niveau 2 : niveau 1



Nous consulter



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
- > Connaître les principes de conduite et les principes de réglages

NIVEAU 2 :

- > Disposer de connaissances approfondies en technique meunière notamment des matières premières, des produits finis et des réglages

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)

PROCESS SUCRIER (P07)



1 jour - 7h



Opérateur
Conducteur d'installation
sucrière



Aucun



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

MODULES PHARMACEUTIQUE ET COSMÉTIQUE

BOULANGERIE/PÂTISSERIE INDUSTRIELLE (P08)



2 jours à 5 jours



Pétrisseur
Opérateur de production
Conducteur de machines / ligne



Aucun



Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les matières premières et consommables, leurs caractéristiques et leurs spécifications
- > Connaître la composition des produits fabriqués transformés et les principes de transformation en boulangerie/pâtisserie industrielle
- > Connaître les principales étapes de transformation du procédé de boulangerie/pâtisserie 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 et études de cas pratiques
- > Travaux pratiques

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION - (PHARMACEUTIQUE - COSMÉTIQUE) (P30 & P031)



1 jour - 7 h



Opérateur
Agent de maîtrise



Aucun



Nous consulter



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 (BPF)

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

PROCESS INDUSTRIEL CHIMIE

CQP INDUSTRIES CHIMIQUES



Tout salarié des Industries Chimiques



Maîtrise des savoirs fondamentaux

FRANCE
CHIMIE

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 leur performance et leur résultat opérationnel, ce qui implique le renforcement des compétences de leur personnel. Le CQP constitue une réponse stratégique à ces évolutions.

Nos parcours CQP Industries Chimiques

> CQP Fabrication :

- CQP Opérateur(trice) de fabrication des Industries Chimiques
- CQP Conducteur (trice) d'équipement de fabrication des Industries Chimiques
- CQP Pilote d'installation de fabrication (H/F) des Industries Chimiques
- CQP Animateur (trice) d'équipe de fabrication des Industries Chimiques

> CQP Conditionnement :

- CQP Conducteur(trice) de ligne de conditionnement des Industries Chimiques
- CQP Pilote de ligne conditionnement (H/F) des Industries Chimiques
- CQP Animateur(rice) d'équipe de conditionnement des Industries Chimiques

> CQP Logistique :

- CQP Agent logistique des Industries Chimiques
- CQP Animateur(rice) d'équipe de logistique des Industries Chimiques

> CQP Maintenance :

- CQP Opérateur(rice) de maintenance industrielle des Industries Chimiques
- CQP Technicien(ne) de maintenance industrielle des Industries Chimiques

> CQP Encadrement d'un secteur industriel :

- CQP Responsable de secteur industriel des Industries Chimiques (H/F) option production ou logistique

> CQP Qualité - Hygiène - Sécurité - Santé - Environnement :

- CQPI Technicien(ne) de la Qualité



Déroulement et Obtention CQP Industries Chimiques

> Le déroulement d'un CQP des Industries Chimiques est le suivant :

1. Repérage des compétences du candidat
2. Formation des tuteurs et des formateurs internes
3. Conception du parcours de formation
4. Parcours de développement des compétences uniquement sur les compétences à acquérir
5. Évaluation des compétences (entretien + observation + document écrit le cas échéant) par un évaluateur indépendant habilité par la CPNE
6. Validation par le jury paritaire national et délivrance totale ou partielle du CQP

ALQUAL dispose d'une équipe de 3 évaluateurs habilités par la CPNE des Industries Chimiques.



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

Tous nos parcours et nos modules de formation sont adaptés aux exigences des référentiels CQP Industries Chimiques et des spécificités des métiers et des entreprises.

CHIMIE (P20)



4 jours - 28 h



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



Maîtrise des Savoirs Fondamentaux



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 (P21)



3 à 12 jours selon process et public



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



Aucun



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 appliquée 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
- > Études de cas et exercices adaptés à l'entreprise et à ses procédés

AUTRES FORMATIONS METIERS

FORMATIONS TECHNIQUES

TÉLÉVENTE ET TECHNIQUES COMMERCIALES (P40 & P41)



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
- > Connaître les techniques de vente
- > Lister les étapes d'un entretien téléphonique (module télévente)

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



5 à 6 jours



Télévendeur
CQP télévendeur
Commercial
CQP attaché commercial



Aucun



Nous consulter



TECHNOLOGIES DE BASE ET MAINTENANCE DE 1^{ER} NIVEAU (P43)



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

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

Méthodes pédagogiques

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



3 à 5 jours selon programme



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



Aucun



Nous consulter



LOGISTIQUE (P42)



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.
- > Études de cas pratiques
- > Échanges d'expériences.



3 à 5 jours selon niveau



Agent logistique
CQP agent logistique
CQP responsable logistique



Aucun



Nous consulter



MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS ET TECHNOLOGIES INDUSTRIELLES (P44)



Objectifs pédagogiques

- > Développer les connaissances techniques associées à la maintenance industrielle des équipements (électricité industrielle, pneumatique, mécanique, régulation, automatisme, hydraulique, ...)
- > 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 - entretien des installations pneumatiques introduction sur le vide & équipements
- > **Électricité 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
- > Études de cas et visites possibles sur site
- > Documentation technique
- > Présentation et démonstration de matériels techniques



14 jours (adaptable selon public et niveau)



Agent de maintenance
Technicien de maintenance



Connaissances de base en technologies industrielles



Nous consulter



CléA (D01)



DURÉE

Durée à définir selon projet et niveau



PU-

Tout salarié ayant des difficultés de maîtrise des savoirs fondamentaux.



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

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



CONSEIL



Présentation et 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). Le référentiel CléA comporte 7 domaines de compétences :
 - Communication en français
 - Utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématique
 - Utilisation des techniques usuelles de l'information et la communication numérique
 - Aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe
 - Aptitude à travailler en autonomie et à réaliser un objectif individuel
 - Capacité d'apprendre à apprendre tout au long de la vie
 - Maîtrise des gestes et postures et respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

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. Évaluation en continue et bilan final

PRP (PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS) (D03)



Prévention des Risques Professionnels



DURÉE

5 jours dont 4 jours de formation



PU-

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



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

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



CONSEIL



Objectifs du dispositif

- > Être capable de mener à bien une démarche de prévention des risques pour une meilleure santé et sécurité des salariés au travail,
- > Acquérir la méthodologie adéquate à la réalité du travail et à 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 permettant d'améliorer les conditions de travail selon les 3 axes : techniques, organisationnels et humains.

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.
- > **Jours 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 axés 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..).

EV'ALIM (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) (D02)



DURÉE

Nous consulter



PU-

Tout salarié d'une entreprise agro-alimentaire (selon branche professionnelle)



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

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



CONSEIL



Présentation & Objectifs du dispositif

Ev'Alim est une plateforme informatique multimédia d'évaluation et de validation des **compétences dans le secteur alimentaire** mise en œuvre dans le cadre de parcours CQP (selon la branche).

Ev'Alim est un outil pour les entreprises et les salariés :

- > Pour l'**entreprise** :
 - Ev'Alim** 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** :
 - Ev'Alim** 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 référencé **organisme évaluateur (O.E.)**. À ce titre, nous sommes en charge d'assurer une mission de suivi & d'évaluation des candidats aux CQP, en appui sur la plateforme informatique **Ev'Alim** :

1. Réception des demandes, inscription des candidats et préparation du projet CQP / ou Blocs de compétences
2. Organisation et animation des évaluations par parcours complet CQP ou par blocs
3. Exploitation des résultats

Remarque : La plateforme **Ev'Alim** permet de gérer 3 voies d'accès au CQP :

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

TSF (TRANSFERT DES SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE) (D04)



DURÉE

8 jours dont 7 jours de formation



PU-

Chargée RH, Chargé de Formation, Formateur, Tuteur



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

Coût pédagogique pris en charge par OCAPIAT (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. Élaboration 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

DIAG R.H. (D05)



DURÉE

Nous consulter



PU-

Toute entreprise du secteur alimentaire



PRÉ RE-

Aucun



PRIX

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



CONSEIL



Objectifs du dispositif

DIAGNOSTIC ET PLAN D'ACTION R.H.

- > Permettre aux entreprises de réaliser un état des lieux complet de leurs pratiques en matière de gestion des Ressources Humaines
- > Identifier les principaux enjeux R.H. et apporter un ensemble de solutions concrètes et opérationnelles permettant d'y répondre

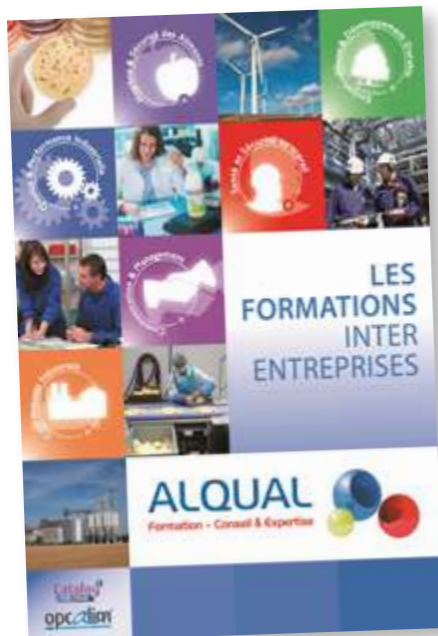
Contenu du dispositif

DIAGNOSTIC ET PLAN D'ACTION R.H.

- Réalisation d'un diagnostic par un consultant spécialisé
 - Analyse des pratiques de gestion des ressources humaines.
 - Identification des atouts, des problématiques et des principaux leviers d'amélioration.
- Rédaction d'un plan d'action R.H.
 - Élaboration d'une feuille de route R.H.
 - Rédaction d'un plan d'action réaliste et opérationnel.

Catalogue Formation OCAPIAT

NOUVEAU



Le Catalogue Inter-entreprises ALQUAL

ALQUAL conçoit chaque année un **planning de formations inter-entreprises**. Ce planning est revue régulièrement.

Les actions de formation présentées comprennent notamment les **formations inter-entreprises du catalogue OCAPIAT** pour lesquelles nous sommes référencés.



Ces formations sont accessibles sur la plateforme OCAPIAT (www.ocapiat.com)

Financement des formations OCAPIAT :

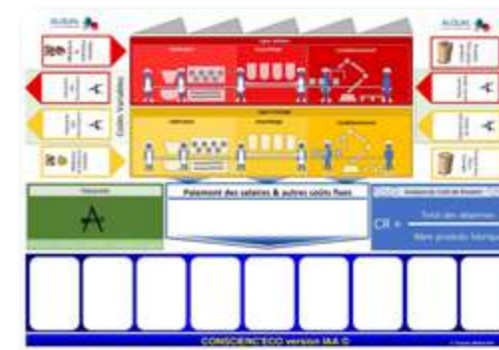
(Financement à 100% des coûts pédagogiques pour les adhérents de moins de 50 salariés et une prise en charge des salaires à hauteur de 12 Euros / heure. **ATTENTION** le nombre de places est limité).

NOS 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



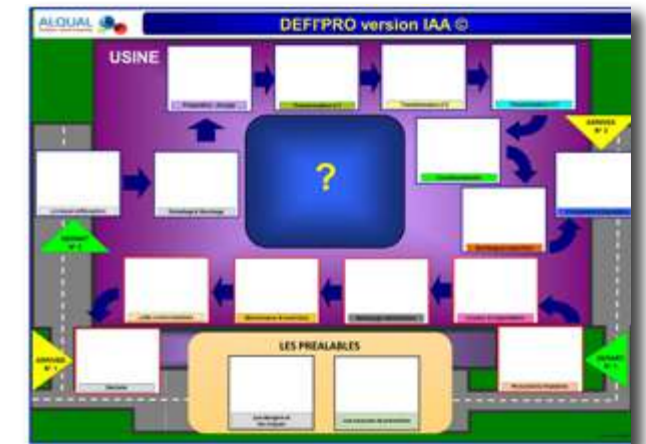
Sensibilisation aux réalités économiques de l'entreprise
 Public : Tout salarié. Adaptation possible



ALQUALOGATO®
 Formation à la performance industrielle, SS & à la qualité
 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



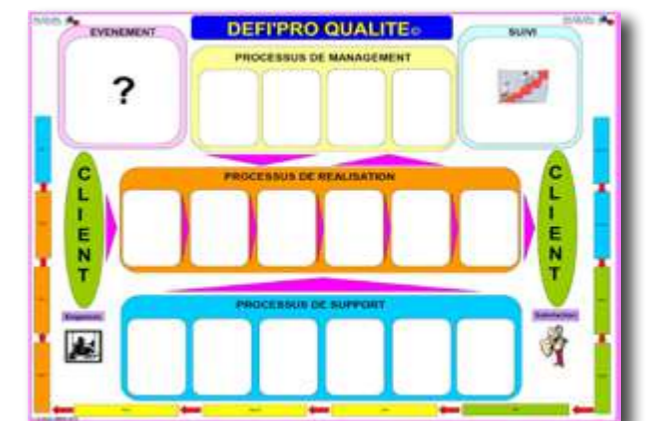
DEFI'ECO® IAA

Formation à la gestion de production en Industries Agro-Alimentaires
 Public : Tout salarié concerné 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 œuvre et le fonctionnement des processus. Adaptation possible





NOTRE OFFRE DISTANCIELLE



Des classes virtuelles adaptées à vos problématiques

- De nombreuses formations disponibles
- Animées en inter ou intra entreprise
- Jeu / Quiz à distance / Évaluation à distance



Des modules de formation E-Learning en complément de présentiel ou de classe virtuelle

- Pour permettre aux participants de revoir et/ou de poursuivre leur apprentissage en ligne
- Modules interactifs et ludiques combinant graphisme, audios, vidéos et exercices.
- Suivi et résultats détaillés pour chaque apprenant



Des quizz autonomes et adaptés

- Pour évaluer vos apprenants et leur permettre de s'auto-évaluer



Des modules de formation E-Learning conçus spécifiquement pour vos problématiques et mis à disposition de vos collaborateurs

- Hébergement sur notre plateforme LMS dédiée ou sur la vôtre
- Possibilité de création d'un espace de gestion personnalisé
- Possibilité d'auto-administration : formation d'un de vos collaborateurs pour la gestion de votre catalogue de modules de formation et de vos apprenants



Plusieurs démos disponibles

Sollicitez-nous pour un accès
www.alqual.com
 Tél. 03 23 64 18 89
 E-mail : info@alqual.com

BLENDED LEARNING

- Nous proposons la réalisation de parcours de formation CQP - Blocs de compétences et tout autre dispositif en Blended Learning (alternance de formation en présentiel et à distance).

NOUS NOUS ADAPTONS À VOS BESOINS

- Nous prenons en compte
 - votre contexte
 - vos problématiques
 - les profils des apprenants
- Nous adaptons nos outils pour répondre au mieux à vos besoins.
- Nous utilisons plusieurs outils.



1

POSITIONNEMENT DES COMPÉTENCES : Questionnaires adaptés à vos métiers



2

ANALYSE ET RESTITUTION DU POSITIONNEMENT



3

PROPOSITION DE PARCOURS ADAPTÉ AVEC POSSIBILITÉ D'INDIVIDUALISATION



4

PARCOURS DE FORMATION ET D'ÉVALUATION AVEC DIFFÉRENTES MODALITÉS :



Présentiel / Etude de cas



Modules e-learning

Nous pouvons adapter les modules à vos spécificités



Classe virtuelle



Evaluation et suivi des résultats

ALQUAL, une entreprise de Forma-protec group

Forma-Protec Group regroupe trois organismes de formation : **Alqual**, **Forma-Protec®** (spécialiste de la prévention des risques et de la formation réglementaire) et **Avenir Formation** (spécialiste des formations en prévention des risques et des formations métiers à destination de l'industrie).

Forma-Protec®

Avenir formation

Ensemble, les trois entreprises proposent un large panel de formations pour les industries en les accompagnant dans les procédés de fabrication, la maintenance et dans leurs obligations réglementaires.

NOS AGENCES

ALQUAL NORD

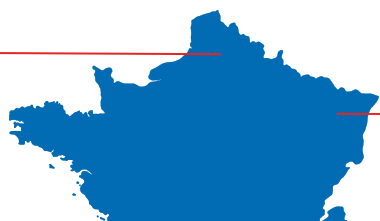
Agence régionale et Siège

15 avenue Archimède

02100 Saint-Quentin

☎ 03 23 64 18 89

☎ 03 20 71 60 73



ALQUAL EST

☎ Agent régionale Est : 03 83 24 64 83

ILS NOUS FONT CONFIANCE

CRISTAL UNION
C'est ensemble que nous avançons.

Saupiquet

St Michel
BISCUITERIE FAMILIALE • 1905

Pierre Schmidt

Lesieur

LDC

MARS WRIGLEY

NEUHAUSER
FRANCE

SBV
SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

Gavottes

Bonduelle

DAUNAT
ENTREPRISE FAMILIALE

SAINT LOUIS
depuis 1865

ULM
UNION LAITIÈRE DE LA MEUSE

Grands Moulins de Paris

L'ORÉAL

Tereos
Jour après jour, cultivons l'avenir.

Mix Buffet
ENTREPRISE FAMILIALE FONDÉE EN 1998

BAYER

SAINT LOUIS
depuis 1865

CENTURION
Food Services

NOS RÉFÉRENCIEMENTS, ACCRÉDITATIONS ET AGRÈMENTS

CAPIAT

CERTIFICAT CLEA
DIPLOME DE COMMERCE ET DE CONDUITE PROFESSIONNELLE

EvAlim

Discovery Insights®

ALQUAL dispose de praticiens Insights Discovery accrédités

LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Agrément formation CSE / CSSCT

LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

Agrément DRAAF Formation «Réfèrent Hygiène» n° 320065202017

FFRE REGIONALE
catalogue de formations

PRP
Association des Régions Professionnelles

TSF
Tous les Services de Formation

AGR SPHÈRES
AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

RETROUVEZ TOUTES NOS FORMATIONS SUR
NOTRE SITE **ALQUAL.COM**

Pour tout renseignement, contactez-nous au
03 23 64 18 89
ou écrivez-nous à l'adresse
info@alqual.com