

ADRIA

FOOD EXPERTISE

Formation Audit Conseil

Centre d'expertise agroalimentaire

CATALOGUE 2023



Sommaire

GÉNÉRALITÉS

Edito.....	3
L'ADRIA.....	4
Une équipe à votre service.....	5
Une approche à 360°.....	6

PRESTATIONS & SERVICES

Audits & Conseils.....	8
Services de veille.....	10
Règlementation alimentaire.....	11
Activités de formation.....	12
Formations personnalisées.....	14
Formations catalogue.....	16
Sommaire des formations catalogue.....	18
Parcours métier.....	50
Parcours métier certifiants.....	54
Parcours métier non certifiants.....	57
Rendez-vous des managers.....	58
L'adhésion.....	59

« Chers partenaires, vos défis sont nombreux !

- > **Conjoncturels et sectoriels** : Dans un contexte concurrentiel fort, les entreprises agroalimentaires souffrent de pression sur les prix et d'une concurrence mondialisée. De plus, la volatilité des prix des matières premières et la difficulté à répercuter ces variations sur les prix de vente des produits pénalisent la performance économique.
- > **Environnementaux et sociétaux** : les consommateurs en particulier et la société en général font preuve de défiance vis-à-vis des productions industrielles agroalimentaires et exigent d'eux des garanties de sécurité, de transparence et des engagements en faveur de l'environnement.
- > **Humains** : Le secteur manque d'attractivité du fait d'un déficit d'image et d'une méconnaissance des métiers. Le recrutement de compétences adaptées et la fidélisation de collaborateurs qualifiés sont de plus en plus compliqués.

A l'ADRIA nous aimons les défis, notre raison d'être en est l'une des preuves : « Fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain ». Depuis 50 ans, nous sommes effectivement engagés à vos côtés à la conception de produits sûrs et vous pouvez compter sur nous pour répondre à vos enjeux futurs !

Grâce notamment à notre offre de prestations en formation, audit, conseil et veille, réalisées par des experts en microbiologie, fonctionnalité des ingrédients, réglementation alimentaire, emballage... l'ADRIA accompagne la performance des IAA. Nous sommes à vos côtés quotidiennement sur l'ensemble des défis liés à l'évolution de l'alimentation de demain : maîtrise des fonctionnalités, maîtrise de la sécurité sanitaire, connaissance des réglementations impactant vos organisations et process...

Par ailleurs, le pôle Formation de l'ADRIA vous propose des solutions face aux problématiques d'attractivité des métiers des IAA. Des parcours certifiants enrichissent notre offre de formation afin de vous accompagner sur les questions d'employabilité et de reconnaissance des compétences auxquelles vos collaborateurs sont de plus en plus attentifs.

Nouveauté 2022-2023 : des parcours « métiers » dédiés aux métiers en tension (conducteurs de ligne, de machine,...) peuvent être mis en place dans le cadre d'une co-construction avec votre OPCO et pôle emploi.

La transition alimentaire n'est pas un concept mais bien une réalité de plus en plus palpable, en lien avec d'autres transitions, d'autres changements : climatiques, environnementaux, économiques, géopolitiques. L'ensemble des équipes de l'ADRIA œuvre en transversalité pour conjuguer ses expertises au service de vos enjeux qui sont également les nôtres. »



Aline LIGNOUX
Manager pôle Formation, Audit, Conseil

L'ADRIA

L'ADRIA, 50 ANS D'HISTOIRE...

Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) qualifié par le ministère de l'Agriculture et Centre de Ressources Technologiques (CRT) labellisé par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche, l'ADRIA est une association fédérant plus d'une centaine d'industriels de l'agroalimentaire et des organismes professionnels.

Depuis 50 ans, l'ADRIA affirme sa position d'ITAI (qualification obtenue en 2007), enracinée sur le territoire breton. C'est là que l'ADRIA puise son énergie, boostée par le dynamisme d'une industrie clé pour toute la région et plus largement pour tout le secteur industriel français.

L'ADRIA est, à ce titre, également présente sur l'ensemble du territoire pour répondre aux défis nationaux des industries agroalimentaires en matière de qualité et sécurité des aliments.

Nos 75 collaborateurs mettent leurs expertises à votre service dans 6 grands domaines d'intervention :

- > **Gestion et maîtrise des risques microbiologiques**
- > **Validation de méthodes alternatives**
- > **Accompagnement à la transition alimentaire**
- > **Recherche appliquée et transfert industriel**

Et bien sûr, dans les domaines plus largement développés dans ce catalogue 2023 de l'activité Formation, Audit et Conseil :

- > **Performance des IAA**, par la montée en compétences de vos personnels via nos formations catalogue et personnalisées, la

réalisation d'audits, de diagnostics et de conseils pour vous accompagner à la mise en place de plans d'actions, la mise à disposition d'outils et services performants en matière de veille en réglementation alimentaire et scientifique...

- > **Attractivité des métiers des IAA** par une offre de parcours certifiants pour répondre aux besoins de vos collaborateurs en matière de reconnaissance des compétences ou d'évolution, reconversion... et une offre de parcours métiers pour vous accompagner dans vos projets de recrutement sur les métiers en tension.

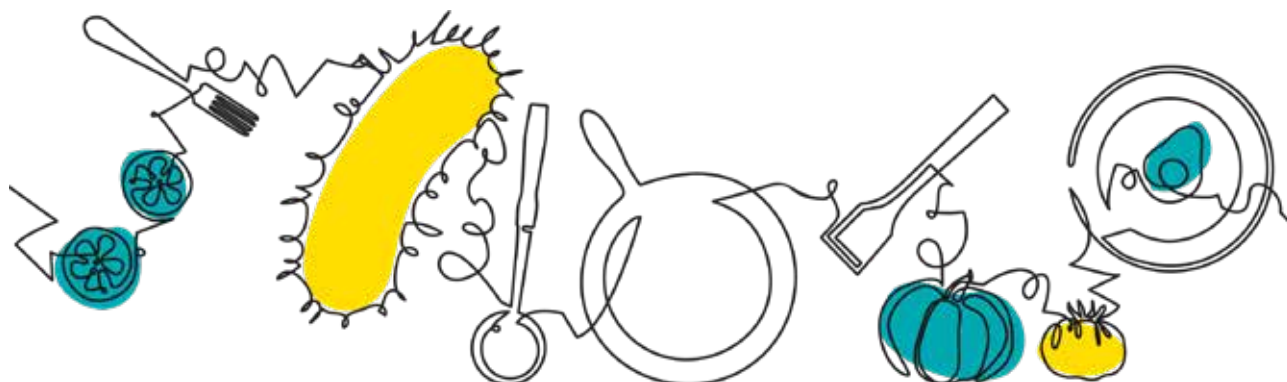
NOTRE ACTIVITÉ EN RÉSUMÉ :

- > Environ 5 500 stagiaires formés chaque année
- > Un réseau d'une trentaine de formateurs et consultants partenaires aux côtés de l'équipe permanente pour satisfaire l'ensemble des demandes au niveau national.
- > 94 % des stagiaires jugent nos formations « Utiles » ou « Très utiles » *
- > 92 % des responsables formation recommandent nos formations *

**Données issues des enquêtes de satisfaction 2021*

INFORMATIONS LÉGALES

ADRIA Développement
ZA de Creac'h Gwen - 29000 Quimper
Association loi 1901 - N°existence : 53290006329
N°siret : 306 964 271 00036
N°TVA : FR45306964271

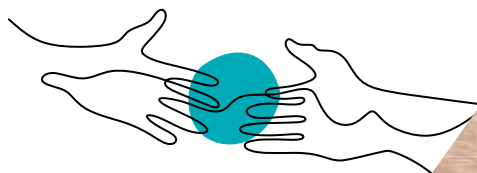


Une équipe à votre service

> L'ANALYSE DE VOTRE BESOIN EST UN ÉLÉMENT CLÉ POUR NOUS, AFIN DE VOUS APPORTER UNE RÉPONSE RAPIDE, AGILE ET EFFICIENTE

- > **Pour votre projet de formation personnalisée**, un conseiller technique prendra contact avec vous afin de garantir la faisabilité du projet et vous guider sur les solutions possibles (cf. modalités d'inscription page 15)
- > **Pour un projet d'audit, diagnostic et/ou d'accompagnement** lié à une problématique microbienne, d'obtention de certification IFS, BRC, FSCC 22000, d'interprétation en matière de réglementation alimentaire, d'analyse de risque emballage ... un expert du domaine prendra contact avec vous pour affiner le besoin, étudier les solutions et participer à la construction d'une proposition de prestation qui sera jointe au devis.
- > **Avant son intervention** votre formateur-consultant dédié prendra également contact avec vous pour préparer la prestation et valider quelques points clés d'organisation.
- > **Pour vos projets de formation digitalisée et personnalisée**, un chef de projet en conception multimédia vous accompagnera de bout en bout.

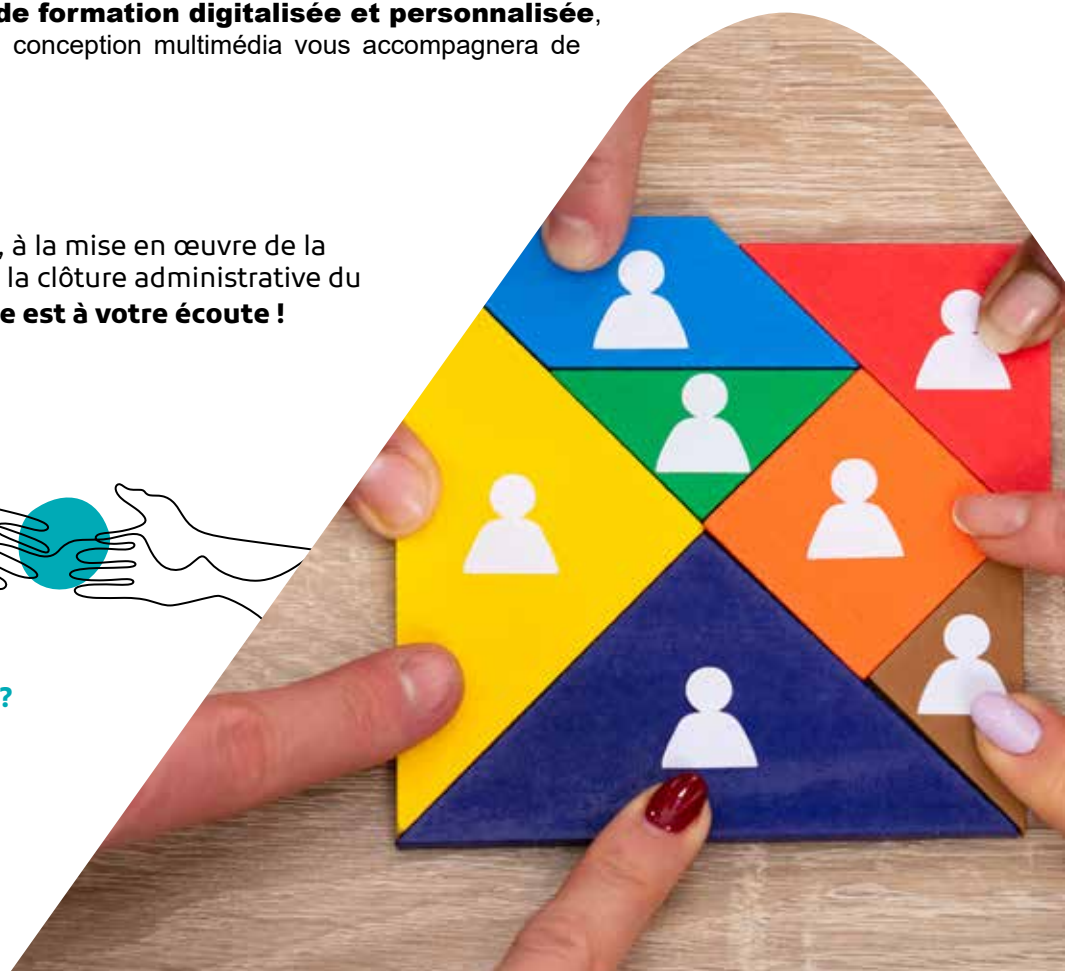
Du recueil du besoin, à la mise en œuvre de la prestation et jusqu'à la clôture administrative du dossier, **notre équipe est à votre écoute !**



Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51



Une approche à 360°

> **L'ADRIA
QUELLE MISSION
POUR LES INDUSTRIELS ?**

Optimiser la performance

des acteurs

des filières agroalimentaires

dans l'évolution de l'alimentation,

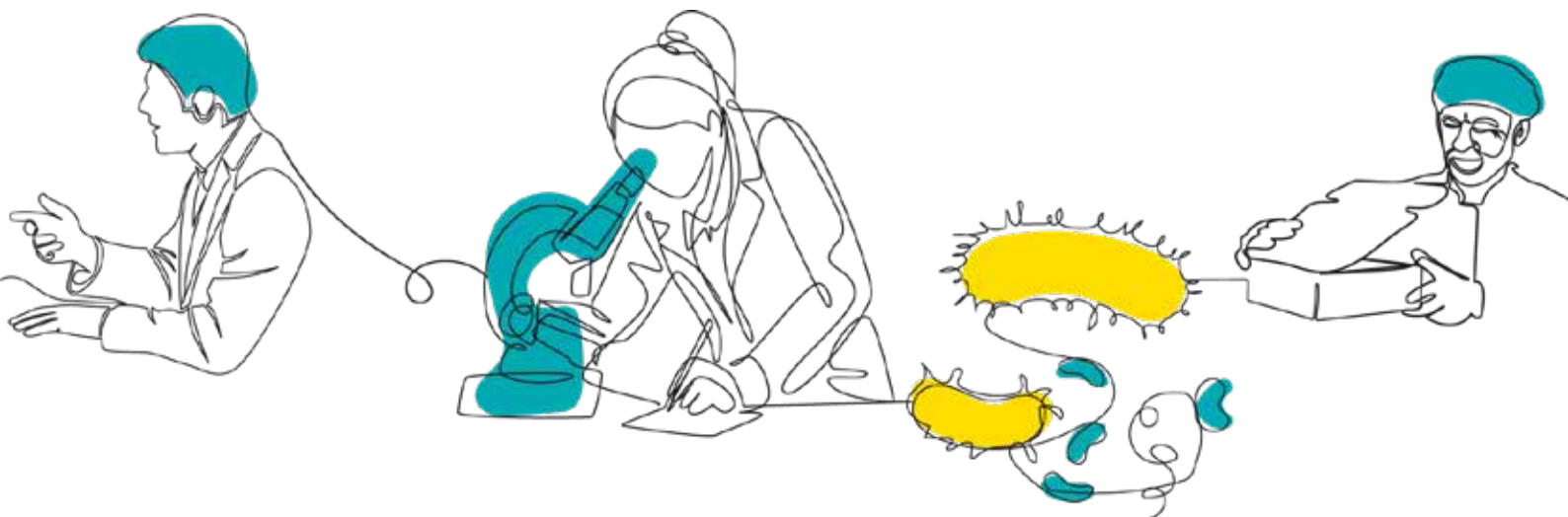
en les accompagnant

dans la maîtrise

des fonctionnalités

et de la sécurité des aliments,

et en renforçant leurs compétences



EN OPTIMISANT LA PERFORMANCE DES ORGANISATIONS ET EN VALORISANT LES EMPLOIS DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

- > **Développement des compétences** des collaborateurs en entreprise à travers des actions de formation en phase avec leurs enjeux industriels
- > **Création de parcours de formation certifiants** pour valoriser les emplois actuels et futurs de l'agroalimentaire
- > **Accompagnement sur-mesure et de proximité** des acteurs des filières agroalimentaires : à travers des audits et des recommandations, par l'assistance au quotidien ou de manière ponctuelle des équipes projet et par le conseil régulier des salariés et des décideurs

EN RENFORÇANT LA COMPÉTITIVITÉ DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET EN FACILITANT LES TRANSITIONS ALIMENTAIRES

- > **Accompagnement sur-mesure sur l'ensemble du cycle de vie des produits** par des projets de R&D et des expertises complémentaires (ingrédients, nutrition, produit, process, emballage) pour renforcer la qualité, la durabilité et la performance
- > **Conduite des missions et recherches d'intérêt général** pour l'amélioration des connaissances et le développement d'outils spécifiques dans le cadre de notre mission d'appui technique et de transfert d'expertise

EN GARANTISSANT LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PROCESS ET DES ALIMENTS POUR LE COMPTE DES ACTEURS DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES, DES INSTITUTIONS ET DES LABORATOIRES D'ANALYSES

- > **Détermination et validation des durées de vie** par un accompagnement personnalisé, des tests de croissance et des tests d'inactivation
- > **Identification et caractérisation des contaminants** (pulsotypage, serotypage, PFGE)
- > **Validation de méthodes d'analyses alternatives**
- > **Vérification de méthodes** (organisation, fourniture d'échantillons contaminés, interprétation)
- > **Analyses de données et modélisation des comportements**

Audits Conseils

**VOUS AVEZ DES PROJETS, DES PROBLÉMATIQUES ? NOUS AVONS DES SOLUTIONS...
PARLONS-EN EN TOUTE CONFIDENTIALITÉ !**

> L'ADRIA, 50 ANS D'EXPERTISES À VOS CÔTÉS POUR :

**GARANTIR VOTRE MAÎTRISE DU
MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ
DES ALIMENTS**

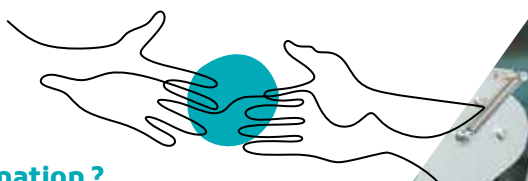
**VOUS ACCOMPAGNER SUR LA
TRANSITION ALIMENTAIRE**



Nous mobilisons l'ensemble de nos experts pour vous accompagner à chaque étape de votre projet. Nous vous proposons de répondre à vos enjeux par une approche globale et structurée assurant la cohérence de vos actions.

«L'ADRIA nous a accompagnés sur plusieurs aspects dans notre objectif de certification ISO 22000. Tout d'abord, en nous aidant dans l'analyse stratégique de notre activité, nous permettant alors de prendre de la hauteur mais aussi d'avoir un garant de la méthodologie. Ensuite, à un niveau plus opérationnel en nous accompagnant dans la mise à jour de nos études HACCP. Avec en premier lieu une partie formation à l'outil HACCP proposée par l'ADRIA avec des exemples très concrets. Nous avons beaucoup apprécié l'adaptabilité et la réactivité de la consultante/formatrice. Les échanges au cours de cette formation ont été constructifs, bienveillants et enrichissants pour l'ensemble des participants. A la suite de cette formation, l'ADRIA poursuit son accompagnement via des sessions de travail sur le déploiement de l'étude. Ces échanges, communs à nos 3 sites, sont fructueux et bénéfiques à nos équipes. Nous avons gagné en compétences et en méthodologie ».

Céline AUDEBERT
Responsable QSE - GELTRAN



Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51



> **NOS EXPERTS SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES SONT AU SERVICE DE VOTRE PERFORMANCE, AVEC UNE APPROCHE TERRAIN, EFFICIENTE ET AGILE**

GARANTIR VOTRE MAÎTRISE DU MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Accompagnement à la mise en place d'un Système de Management de la Sécurité Des Aliments

- > Etude HACCP
- > Food Safety Culture
- > Food fraud
- > Food defense
- > Réalisation d'audits à blanc selon les référentiels IFS, BRC, FSSC 22000
- > Réalisation d'audits inopinés
- > Accompagnement à façon selon vos besoins
- > Analyse des dangers issus des matières premières

Accompagnement à la certification

IFS Food, IFS Broker, IFS Packaging, BRC Food, BRC Packaging, ISO 22000, FSSC 22000

Diagnostics terrain : audits, échanges et analyse avec un regard à 360°

- > Gestion des flux : conception hygiénique des locaux et équipements, organisation et maîtrise des opérations de nettoyage et désinfection
- > Gestion des PRP
- > Maîtrise des PRPo et CCP
- > Cartographie des contaminations
- > Identification des souches bactériennes ou fongiques
- > Validation de la DVM (durée de vie microbiologique) du produit
- > Réalisation de tests de croissance et d'inactivation

**Nouvelles versions des
référentiels fin 2022 !**

**IFS V8, BRC FOOD V9,
FSSC 22000 V6**
L'ADRIA vous accompagne
et audite à blanc votre
nouveau système

VOUS ACCOMPAGNER SUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE

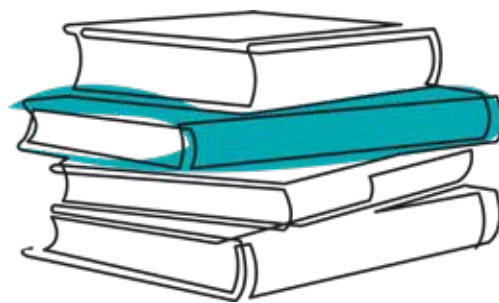
- > Adaptation de vos formules aux attentes des consommateurs
- > Formulation avec de nouveaux ingrédients
- > Optimisation de la qualité nutritionnelle
- > Qualification de la texture de vos produits et de la fonctionnalité de vos ingrédients
- > Validation de vos process
- > Ecoconception et validation de vos emballages
- > Validation de la durée de vie de vos produits

Innovation produit, process, emballage :

Gestion de projet depuis la génération et la sélection d'idées, jusqu'au prototypage et la pré-série dans notre halle technologique.



Services de veille



> DES SOLUTIONS DE VEILLE ADAPTÉES AUX BESOINS DES IAA

Plus que jamais, la conformité réglementaire est un enjeu stratégique au sein des IAA. Il est donc crucial de disposer d'un dispositif de veille performant.

Le + !

L'équipe réglementation peut vous accompagner dans le **décryptage des textes** en vue de leur **mise en œuvre au quotidien**

L'ADRIA a développé son propre outil de veille en ligne : **ADRIA FOOD LAW**.

Alimenté par une équipe d'experts dédiés à la réglementation alimentaire, **ADRIA FOOD LAW** se singularise notamment par :

- > L'indépendance d'un centre technique
- > L'anticipation (projets de textes, comptes-rendus de réunion à Bruxelles...)
- > L'exhaustivité de ses sources (Journaux officiels, autorités scientifiques, administration, jurisprudence...)
- > L'expérience utilisateur (un système de filtres et d'étiquettes pour un maillage optimal de votre activité)

Besoin d'information ?

anne-gaelle.loch@adria.fr

> 02 98 10 18 81

> LA VEILLE À L'ADRIA, C'EST AUSSI...

> Veille scientifique et technique

Ingrédients, procédés, etc. : mettez en place une veille scientifique et technique sur les thématiques d'intérêt prioritaires pour votre entreprise.

> Sentinelle HACCP

Un outil en support de votre analyse des dangers : obtenez en un clic des informations réglementaires et scientifiques sur les dangers pertinents concernant vos matières premières !

> Les rendez-vous des managers

Ces événements annuels sont l'occasion de faire le point sur les sujets d'actualité, d'échanger et de partager votre expérience avec vos homologues (cf. page 58).

> La mission d'entreprise agroalimentaire à Bruxelles

Anticipez les futures réglementations en échangeant directement avec les institutions de l'UE.

Règlementation alimentaire

> GAGNER EN EFFICACITÉ ET EN OPERATIONNALITÉ !

> **Support réglementaire**

Une question... un appel... la réponse personnalisée d'un expert.

> **Formation sur toutes les thématiques de la réglementation alimentaire**

Standards ou personnalisées, nos formations rendent la réglementation accessible.

> **Constitution et actualisation de votre fonds réglementaire**

Vous manquez de temps pour compiler et mettre à jour l'ensemble des textes applicables à votre entreprise... nous le faisons pour vous !

> **Accompagnement et aide à l'élaboration des processus**

Besoin d'un soutien dans l'élaboration de vos processus (veille, mise à jour de fonds réglementaire, étiquetage...), nous sommes là !



> CONFIRMER ET PARTAGER L'INFORMATION

> **Appartenir à une communauté** : les clubs réglementaires (4 à 5 fois par an). Lieu d'échanges conviviaux et constructifs autour des actualités réglementaires et d'une thématique ciblée.

> **Un colloque réglementaire annuel sur un sujet stratégique**. Venez écouter les acteurs reconnus sur la thématique traitée.

> **Organisation de réunion thématique**
Vous vous posez des questions, réfléchissons-y ensemble ... à plusieurs, on est plus fort !

> **Animation de votre réseau réglementaire**
Vous voulez rendre la réglementation plus vivante... nous animons chez vous les actualités liées à votre secteur.



Activités de formation

> LES MODALITÉS DE FORMATION PROPOSÉES PAR L'ADRIA

FORMATIONS CATALOGUE

Détails et modalités d'inscriptions aux formations catalogue en page 17.

> **FORMATION INTER**

Partez à la rencontre d'autres professionnels du secteur agroalimentaire !

Participez à nos stages pratiques, formations certifiantes, à suivre en présentiel, en classe virtuelle ou en format mixte « alternant à distance et en présentiel ».

> **FORMATION AUTONOME**

Apprenez en toute autonomie et à votre rythme !

Formations 100% digitales, à suivre en fonction de vos besoins.

À NOTER !

Retrouvez les formations autonomes dans les différentes thématiques du catalogue



FORMATIONS PERSONNALISÉES

Voir détails et modalités d'inscriptions aux formations personnalisées en page 15.

> **FORMATION INTRA**

Adaptez la formation à la date de votre choix, dans votre entreprise ou dans nos locaux !

Toutes nos formations catalogue sont déclinables en intra-entreprise.

> **FORMATION SUR MESURE**

Pour une réponse ultra personnalisée afin d'adapter la formation à votre besoin !

Vous avez un projet de formation d'envergure (formations multisites, formations multimodales), nos formateurs experts, chefs de projet, consultants, construisent avec vous, la solution adaptée à vos problématiques.

> LES FORMATS DE MISE EN ŒUVRE DES FORMATIONS

Le contexte

Dans les années 80, la durée moyenne d'une formation était de 4 jours ½, et uniquement en présentiel. Avec l'arrivée en 1992 du premier navigateur Internet, les premières formations digitales sont nées et ont permis de réduire la durée des formations en salle.

Ces dernières années, les habitudes de consommation de la formation ont évolué. Pour répondre aux attentes sociétales des salariés et coller aux nouveaux modes de consommation, l'ADRIA propose désormais à ses stagiaires, différents formats de mise en œuvre des formations.



> LA FORMATION EN PRÉSENTIEL

Elle regroupe dans le même espace et en même temps, le formateur et les apprenants. Ces temps de face à face individuel ou collectif permettent au formateur de dispenser les apprentissages sur un domaine précis et pendant une durée précise et déterminée à l'avance.

> LA CLASSE VIRTUELLE

Elle offre par le biais d'un logiciel de visioconférence, la possibilité de former à distance. La formation se fait en audio et vidéo, à des heures définies entre le formateur et les apprenants. En fonction du nombre de participants, la pédagogie mise en œuvre dans la classe virtuelle varie, allant de l'échange à la mise en pratique pour des petits groupes (8-10 personnes) jusqu'à la transmission descendante d'informations pour des groupes plus importants.

> LE E LEARNING

100% digitalisés et multimédia, ces modules interactifs permettent un réel apport de notions qui seront ensuite évaluées par des quiz, exercices (cf. formations autonomes).

> LA FORMATION MIXTE / BLENDED LEARNING

Elle permet de combiner des temps de formation en présentiel et en distanciel (classe virtuelle et rapid learning). Ce format offre à l'apprenant différentes situations d'apprentissage : avec formateur (on parlera alors de temps synchrone) ou sans formateur (asynchrone).



> L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE

En veille permanente, notre équipe pédagogique identifie, conçoit et propose des créations innovantes. Déployées sur toutes nos formations et parcours, ces solutions permettront d'accompagner vos collaborateurs dans leurs problématiques techniques et métiers. Vivez de nouvelles expériences par le jeu pédagogique, le storytelling, les vidéos scénarisées, les formations situées...!

Formations personnalisées

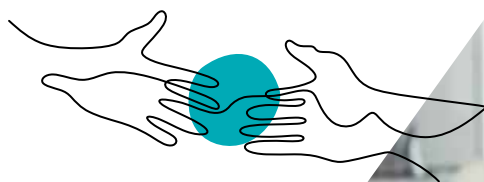


> DES CONTENUS ADAPTÉS À VOS BESOINS

« A la suite de mon arrivée dans la société, j'ai eu pour mission d'obtenir la certification IFS version 6.1 en moins de 6 mois. C'est pourquoi l'entreprise a sollicité l'ADRIA pour m'accompagner dans la mise en place d'un système de management de la qualité, efficace, adapté à nos pratiques et conformes aux exigences du référentiel IFS. Pour répondre à notre demande, l'ADRIA nous a mis à disposition un consultant expérimenté, expert de la sécurité des aliments et du référentiel IFS. Ce soutien, nous a permis d'atteindre notre objectif de certification. Toute l'équipe a apprécié le dynamisme du consultant et la qualité de la prestation (conseil, formation, ...). »

Nicolas BERNARD

Responsable Qualité - Biscuiterie Yannick



Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51



> Comment mettre en place votre projet ?

1. Contactez-nous

Contactez-nous pour un recueil de premiers éléments d'information, nous accusons réception de votre demande par mail sous 72 heures (jours ouvrés).

2. Recueil de votre demande

Après consultation et échange sur votre besoin, nous construirons ensemble un devis personnalisé.

3. Planification

Une fois le devis accepté par vos soins, nous planifierons la formation dans vos locaux (ou à distance selon les cas).

4. Accompagnement et organisation

Notre équipe prendra contact avec vous afin de recueillir les informations nécessaires au dossier administratif.



> Les avantages

Pertinent à partir de 3 stagiaires à former, pour optimiser votre budget.

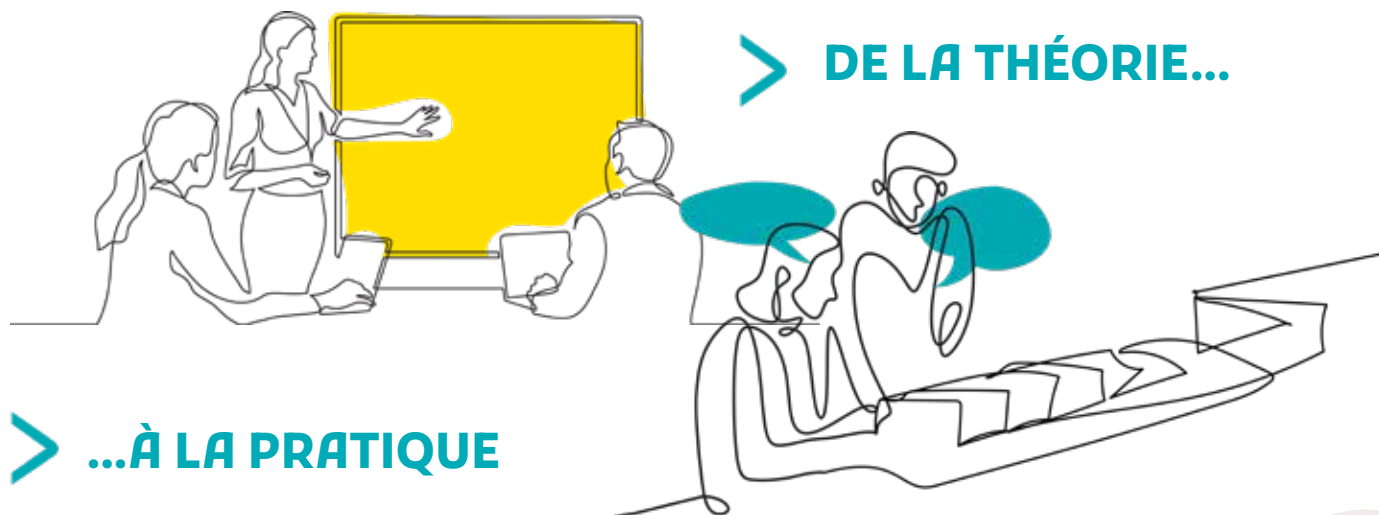
Flexibilité d'organisation : choix de la date, de l'horaire et du lieu de la formation.

Analyse approfondie des besoins : une équipe dédiée vous répond dans les plus brefs délais avec un devis personnalisé.

Levier de cohésion interne grâce à une formation contextualisée pour résoudre des problématiques spécifiques et embarquer vos équipes.



Formations catalogue



« La formation a totalement répondu à mes attentes. Le fait d'être en petit groupe permet d'avoir une atmosphère dynamique. Le formateur était très pédagogue et disponible pour répondre à toutes les questions. La durée totale de la formation est bien adaptée, j'ai particulièrement aimé la répartition entre la partie théorique et la partie pratique. J'ai trouvé que ça donnait un très bon rythme à la formation et c'était très enrichissant de pouvoir aller directement sur le terrain. »

Romane, Responsable Qualité - NEOBIOSYS

A propos de la formation « Conduite de l'audit qualité interne en IAA »



Besoin d'information ?

formation.inter@adria-formation.fr

> 02 98 10 18 51



> Comment s'inscrire ?

1. Trouvez votre formation

Découvrez notre offre dans ce catalogue ou sur notre site internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

Les objectifs, le public ciblé ainsi que les prérequis d'accès à la formation sont indiqués sur les programmes de formation (téléchargeables sur notre site internet ou disponibles sur demande). Le respect des prérequis est nécessaire pour accéder à la formation. En cas de doute, contactez-nous !

2. Contactez-nous et inscrivez-vous

Retournez-nous le bulletin d'inscription complété (téléchargeable sur notre site internet ou disponible sur demande) par mail à formation.inter@adria-formation.fr

3. Enregistrement de votre inscription

Nous accusons réception de votre inscription par mail sous 72 heures (jours ouvrés) après réception de votre bulletin. Nous vous invitons à vous inscrire au plus tôt.

Les inscriptions sont acceptées jusqu'à une semaine avant le début de la formation pour le présentiel, et 3 jours pour le distanciel.

4. Confirmation de la formation

Au plus tard une semaine avant la session, nous vous adressons la convention de formation et la convocation nominative, ainsi que l'adresse du lieu de formation et une liste d'hôtels à proximité.

Pour les classes virtuelles et les modules autonomes, les procédures et liens de connexion sont envoyés directement aux stagiaires (au plus tard 2 jours avant la session de formation pour les classes virtuelles).



> Les avantages

Une pédagogie privilégiant l'approche pratique pour favoriser l'acquisition des connaissances (exercices et mises en situation basés sur des expériences terrain).

Nos programmes éprouvés et constamment actualisés vous proposent toujours plus de solutions innovantes. Nos intervenants experts et passionnés stimuleront vos collaborateurs et vous proposeront de travailler de manière ludique autour de problématiques techniques et métiers.

Partez à la rencontre et échangez avec ces passionnés ainsi que les autres participants !



Sommaire des formations

Règlementation alimentaire

RA001	Réglementation alimentaire : mode d'emploi	20	RA017	Réglementation des auxiliaires techno et enzymes	22
RA002	Comment étiqueter les produits alimentaires	20	RA019	Constituer son fonds réglementaire	20
RA003	Utiliser les allégations nutritionnelles et de santé	21	RA020	Cadre réglementaire des retraits/rappels	22
RA004	Réglementation des arômes et denrées aromatisées	22	RA021	Réglementation des compléments alimentaires	21
RA006	Réglementation des nouveaux aliments (Novel Food)	23	RA022	Réglementation des produits biologiques	21
RA010	Réglementation des additifs alimentaires	22	RA023	L'étiquetage de l'origine des denrées et ingrédients	20
RA012	De l'analyse à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles	21	RA024	Utiliser les allégations sensorielles	21
RA015	Risques juridiques liés aux produits alimentaires	23	EHS06	Contexte réglementaire de la sécurité sanitaire	23
RA016	Aspects réglementaires du clean label	22	EQE08	Contexte réglementaire de l'étiquetage des préemballés	23

Emballages alimentaires

EM001	Sélection des emballages plastiques	24	EM010	Déclaration d'aptitude au contact des aliments	25
EM004	Initiation à l'emballage alimentaire	24	EM013	BRC global standard for packaging	25
EM005	Emballages papiers, cartons plats et ondulés	24	EM019	Conditionnement sous atmosphère modifiée	25
EM007	Emballages alimentaires et biomatériaux : les bases	24	EM023	Fraudes alimentaires : les matériaux au contact	25
EM008	Réduire l'impact environnemental des emballages	24	EM024	Exigences emballages clients et fournisseurs	25

Management & Sécurité des personnes

FQM09	Fondamentaux de la communication	26	ESEC01	Accidents du travail et maladies professionnelles	27
FQM12	Méthodologie de résolution de problèmes MRP	26	ESEC02	Prévenir les accidents et maladies professionnelles	27
FQM14	Les bases du management des Hommes	26	ESEC03	Législation et prévention des risques professionnels	27
FQM15	Conduire un projet et accompagner le changement	26	ESEC04	Risques professionnels en IAA	28
MP035	Responsabilisez vos équipes de production	27	ESEC05	Démarche de prévention des risques professionnels	28

Evaluation sensorielle

OA001	Maîtriser les outils de l'évaluation sensorielle	29	OA024	Goût et vocabulaire de la dégustation	29
OA002	Réussir la conduite d'un jury entraîné	29	OA034	Méthodes sensorielles descriptives rapides	29
OA014	Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle	29			

Laboratoire

LB001	Analyses microbiologiques en IAA	47	LB013	Levures et moisissures : identifier les contaminants	47
LB003	Microbiologie moléculaire en IAA	47	LB015	Conduite de tests de croissance selon l'ISO 20976-1	48
LB007	Bactéries sporulées en IAA	47	LB018	Vérification de méthodes selon l'ISO 16140-3	48

Innovation & Développement

IF008	Ingrédients sensoriels et formulation du goût	31	OA009	Communication nutritionnelle et positive	32
IF009	Connaître les arômes et agents aromatisants	31	OA016	Articulation R&D/Marketing : repenser l'innovation	32
IF015	Arts culinaires et développement produit	32	OA018	Des idées aux concepts	32
IF019	Protéines et transition alimentaire	31	OA023	Biochimie alimentaire - Niveau 2	30
IF046	Naturalité et clean label	31	OA025	Biochimie alimentaire - Niveau 1	30
IF048	Atelier pratique : les texturants alimentaires	30	OA027	Détermination de la date de durabilité minimale	30
IF054	Formuler des produits «veggies»	31	OA033	Indicateurs de pilotage et performance de la R&D	32
OA007	Construire un plan d'expérience avec le logiciel R	32			

Technologie & Process

TP001	Congélation et décongélation des produits alimentaires	33	PS004	Sucres et substituts	34
TP007	Cutterage et préparation de produits de charcuterie	34	PS005	Mise au point de fourrages à biscuits et gâteaux	34
TP021	Barèmes de stérilisation	33	PS006	Technologies et formulations biscuitières	34
TP036	Barèmes de pasteurisation	33	PS008	Chocolat : le comprendre et l'utiliser en formulation	34
TP038	Bases de la technologie laitière	33			

Management de la qualité

FQM11	Boostez l'animation et la communication qualité	37	QE031	Comment auditer ses fournisseurs	35
FQM21	Fondamentaux de l'amélioration continue	37	QE036	Food defense	36
QE001	Conduite de l'audit qualité interne	35	QE040	Métrologie des équipements de pesage et préemballages	38
QUA01	Conduite de l'audit qualité interne - Blended learning	35	QE044	Authenticité/fraude : évaluer la vulnérabilité des matières	36
QE002	Se préparer à être audité en toute sérénité	35	QE047	Métrologie des préemballages : cartes de contrôle	38
QE015	Animation de l'équipe sécurité des aliments	37	EQE01	Contexte de la qualité en IAA	39
QE019	Animer une formation et exercer la mission de tuteur	38	EQE02	Audits internes et externes	39
QE021	BRC Food Safety : évolutions du standard en version 9	36	EQE03	Bases de la métrologie	38
QE022	IFS Food : évolution du standard en version 8	36	EQE04	Gestion des alertes sanitaires	39
QE025	Food Safety Culture	37	EQE05	SMQ selon l'ISO 9001 et 22000	39
QE026	Bien gérer les réclamations clients	37	EQE06	Plans de contrôle	39
QE027	ISO 22000 version 2018	36	EQE07	Introduction à la gestion documentaire	39

Hygiène & Sécurité des aliments

HAC01	HACCP : mobiliser son équipe	43	HS034	Biofilms en IAA : maîtrise et prévention	41
HS006	Aérobiocontamination en IAA	42	HS035	Allergènes : maîtrise et prévention en IAA	44
HS007	Conduite du nettoyage désinfection en IAA	40	HS040	Zoning et plan de contrôle environnemental	42
HS008	Validation des opérations de nettoyage désinfection	40	HS049	Intégrer la sécurité des aliments dans le processus achat	43
HS009	HACCP : validation, vérification et mise à jour	43	HS050	Méthodologie d'identification des dangers émergents	44
HS010	Durée de vie microbiologique des aliments	45	HS051	Microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes	45
HS014	HACCP : menez les 12 étapes de votre étude	43	HS063	Maîtrise des risques liés aux utilités en IAA	42
HS015	Gestion des dangers chimiques dans les aliments	44	HS064	Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA	41
HS018	Maîtriser l'eau en IAA	41	MP007	Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance	42
HS022	Bonnes pratiques d'hygiène (PRP) en IAA	40	MP026	Initiation à la conception hygiénique des matériels	41
HS023	Nettoyage des circuits fermés en NEP	41	EHS01	Bonnes pratiques d'hygiène en IAA	46
HS024	PRP, PRPO et CCP	43	EHS02	Dangers alimentaires en IAA	46
HS026	Corps étrangers : maîtrise et prévention en IAA	44	EHS03	Construction d'un plan HACCP	46
HS028	Optimisez vos inspections «sécurité des aliments»	40	EHS04	Nettoyage et désinfection	46
HS032	Atelier pratique : microbiologie prévisionnelle et HACCP	45	EHS05	Bonnes pratiques d'hygiène de maintenance en IAA	46

Règlementation alimentaire



RÈGLEMENTATION ALIMENTAIRE : MODE D'EMPLOI

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

RA001

Distanciel

16 et 17 mars
12 et 13 octobre
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- > Identifier les sources de droit pertinentes compte-tenu des activités de l'entreprise
- > Hiérarchiser les règles (en fonction de leur source, de leur date, etc.)

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

CONSTITUER SON FONDS RÉGLEMENTAIRE

RA019

Présentiel

23 mai
Nantes
1J - 800€ HT

- > Identifier les pans de réglementation alimentaire applicables à son entreprise
- > Expliquer la valeur et l'articulation de différentes règles auxquelles l'entreprise doit se conformer
- > Lister les points d'accès aux règles pertinentes
- > Tenir à jour un fonds réglementaire

Toute personne en charge de la réglementation alimentaire

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

COMMENT ÉTIQUETER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Application du règlement INCO « Etiquetage et déclaration nutritionnelle »

RA002

Présentiel

5 et 6 avril
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les règles d'étiquetage en lien avec le Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »
- > Appliquer la réglementation française et européenne pour réaliser un étiquetage conforme

Distanciel

9 et 10 nov.
2x0,5J - 800€ HT

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire et avoir pris connaissance du règlement INCO

L'ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DES INGRÉDIENTS

RA023

Distanciel

27 Janvier
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes encadrant l'indication de l'origine des denrées alimentaires et des ingrédients
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Appliquer ces exigences sur l'étiquetage des produits

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Maîtriser les bases de la réglementation en lien avec l'étiquetage des aliments

UTILISER DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ SUR SON ÉTIQUETAGE

RA003

Distanciel

22 septembre
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables à l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Expliquer les allégations portant sur les substances botaniques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

DE L'ANALYSE À L'ÉTIQUETAGE DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

Comment appliquer les tolérances ?

RA012

Présentiel

10 mai
Rennes
1J - 800€ HT

- > Expliquer l'application du guide de la Commission européenne fixant des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
- > Réaliser un étiquetage nutritionnel
- > Analyser un rapport d'analyse de laboratoire
- > Appliquer les règles de tolérance établies par le guide de la Commission européenne

Toute personne impliquée dans la réalisation ou le contrôle d'un étiquetage de valeurs nutritionnelles

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les principaux nutriments

COMMENT UTILISER DES ALLÉGATIONS SENSORIELLES ?

RA024

Présentiel

22 juin
Rennes
1J - 800€ HT

- > Décrire le contexte réglementaire et juridique des allégations sensorielles
- > Définir les allégations sensorielles (norme ISO 20784 :2021)
- > Identifier une démarche méthodologique pour le choix et la validation des allégations sensorielles et l'appliquer sur un cas concret

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D, Marketing,...

Prérequis : Avoir des connaissances de base en matière de réglementation alimentaire et base de l'analyse sensorielle

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

RA021

Distanciel

1^{er} décembre
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables aux compléments alimentaires
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des compléments alimentaires

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

RA022

Distanciel

12 mai
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables aux produits biologiques
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des produits biologiques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, achats...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

RÈGLEMENTATION DES ARÔMES ET DENRÉES AROMATISÉES

RA004

Présentiel

10 mai
Paris
1J - 800€ HT

- > Identifier les exigences de la réglementation européenne et française sur les arômes
- > Appliquer le règlement (CE) N° 1334/2008 et saisir ses implications concernant l'étiquetage des denrées aromatisées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire et en aromatique

RÈGLEMENTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RA010

Distanciel

23 et 24 mars
2x0,5J - 800€ HT

Présentiel

7 novembre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Définir le champ d'application du règlement (CE) N°1333/2008 et expliquer ses définitions
- > Expliquer le fonctionnement du règlement et de ses annexes (principe d'autorisation selon des listes positives)
- > Décrire les conditions d'utilisation des additifs et leur étiquetage

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

RÈGLEMENTATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET DES ENZYMES ALIMENTAIRES

RA017

Présentiel

17 octobre
Paris
1J - 800€ HT

- > Expliquer le régime d'autorisation des enzymes
- > Décrire les conditions d'utilisation d'auxiliaires technologiques en France et dans l'UE
- > Décrire les règles d'étiquetage liées à l'utilisation d'enzymes et d'auxiliaires technologiques

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Connaître l'environnement réglementaire des améliorants alimentaires

LES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES DU CLEAN LABEL

RA016

Distanciel

6 et 7 mars
7 et 8 décembre
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer la notion de « clean label »
- > Identifier les points de vigilance dans l'utilisation d'ingrédients alternatifs aux additifs
- > Lister les leviers du « clean label » dans la réglementation générale sur l'étiquetage (INCO)
- > Identifier les critères d'utilisation des différentes allégations «clean label» (allégations «sans», «naturel»...)

Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D
Prérequis : Avoir des connaissances de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et d'utilisation d'additifs

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE DES RETRAITS / RAPPELS

RA020

Distanciel

25 et 26 mai
2x0,5J - 800€ HT

- > Décrire les principes essentiels (General Food Law, notion de « mise sur le marché »...)
- > Expliquer l'impact des crises récentes sur l'évolution de la réglementation
- > Traduire les aspects juridiques de la mise en œuvre des retraits et rappels (responsabilité)

Toute personne participant à la mise en œuvre des retraits et rappels
Prérequis : Avoir des connaissances de base sur le fonctionnement de la réglementation alimentaire

Distanciel

15 et 16 juin

2x0,5J - 800€ HT

- > Lister les principales infractions pénales en agroalimentaire
- > Prévenir et gérer le risque pénal
- > Décrire l'imputation du risque dans la chaîne d'approvisionnement et dans l'entreprise
- > Identifier les caractéristiques du risque lié aux concurrents et aux consommateurs
- > Définir la class action à la française

Dirigeants, responsables et ingénieurs des services Réglementation, Juridique, Qualité, Achats...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

LA RÉGLEMENTATION DES NOUVEAUX ALIMENTS (NOVEL FOOD)

RA006

Uniquement INTRA

- > Décrire le contexte réglementaire spécifique des nouveaux aliments
- > Expliquer les éléments de changement induits par l'application du règlement (UE) 2015/2283 au 01/01/2018
- > Identifier les situations relevant de la réglementation des nouveaux aliments
- > Se projeter sur l'application pratique de cette réglementation

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

Réglementation alimentaire Formation autonome

Formez-vous immédiatement, sans contraintes à l'aide de nos modules digitaux



LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ENCADRANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE

EHS06

Module e-learning

20 minutes

100€ HT

- > Citer les textes de référence pour la sécurité des aliments
- > Énoncer les obligations générales en lien avec la sécurité des aliments
- > Expliquer succinctement l'approche HACCP

Responsables, ingénieurs et techniciens des services qualité, réglementation, achat ou toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur la réglementation encadrant la sécurité sanitaire

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS

EQE08

Module e-learning

25 minutes

100€ HT

- > Citer les textes réglementaires de référence et les mentions obligatoires d'étiquetage
- > Citer les textes régissant certaines mentions facultatives

Responsables, ingénieurs et techniciens des services qualité, réglementation, achat ou toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur la réglementation des produits préemballés

Emballages alimentaires



INITIATION À L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

EM004

Présentiel

6 et 7 juin
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les différentes fonctions de l'emballage
- > Identifier les différents matériaux et décrire les principaux process de fabrication des emballages
- > Expliquer le couple emballage produit : conditionnement, interactions contenant-contenu
- > Identifier les réglementations applicables aux emballages

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Marketing, Acheteurs d'emballages, Fournisseurs d'emballages, Technico-commerciaux

SÉLECTION DES EMBALLAGES PLASTIQUES

EM001

Présentiel

3 et 4 octobre
Paris
2J - 1200€ HT

- > Décrire les caractéristiques, les conditions d'utilisation et les contraintes de mise en œuvre des différents polymères plastiques et savoir les interpréter sur les fiches techniques fournisseurs
- > Identifier les critères de choix et établir le cahier des charges d'un emballage plastique
- > Analyser une déclaration de conformité au contact alimentaire
- > Identifier les nouvelles réglementations sur l'environnement pour savoir arbitrer entre recyclabilité et contraintes techniques (loi AGECE, loi Climat et Résilience, loi SUP,...)

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, Achats, Conditionnement, Laboratoire, Méthodes..., Ingénieurs applications du secteur emballages

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire. Formation préalable conseillée Réf. EM004

EMBALLAGES PAPIERS, CARTONS PLATS ET ONDULÉS

EM005

Présentiel

22 et 23 juin
Paris
1,5J - 1050€ HT

- > Décrire les étapes de fabrication et d'impression des emballages en papier-carton
- > Identifier leurs caractéristiques et applications, et les interpréter sur les fiches techniques fournisseurs
- > Choisir les emballages en papier carton comme substitution aux emballages plastiques et adaptés aux contraintes marketing et logistiques
- > Identifier les exigences réglementaires environnement et contact alimentaire

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, R&D, Conditionnement, Achats, Logistique...

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire. Formation préalable conseillée Réf. EM004

EMBALLAGES ALIMENTAIRES ET BIOMATÉRIAUX : LES BASES

EM007

Présentiel

26 septembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Définir les différents types de biomatériaux et leurs propriétés
- > Décrire la fin de vie des biomatériaux (recyclage, compostage, biodégradabilité...)
- > Identifier les intérêts et les limites actuelles à l'utilisation des biomatériaux

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing et Achats des entreprises utilisatrices d'emballages. Technico-commerciaux des filières emballages et équipements

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire. Formation préalable conseillée Réf. EM004

RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES

EM008

Présentiel

30 mars
Paris
1J - 800€ HT

- > Identifier les exigences réglementaires liées à l'impact environnemental
- > Choisir les outils et méthodes pour réduire les impacts environnementaux de ses emballages tout au long du cycle de vie
- > Communiquer auprès de ses consommateurs sans tomber dans le greenwashing

Ingénieurs et techniciens des services Achats, Marketing, R&D, Conditionnement, Logistique

Présentiel

25 mai
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les enjeux du conditionnement sous atmosphère modifiée (qualité sanitaire et organoleptique, impact environnemental, enjeux écomiques,...)
- > Décrire les caractéristiques et contraintes techniques des équipements, matériaux d'emballage et mélanges gazeux
- > Identifier les moyens de mesure d'efficacité d'un conditionnement sous atmosphère modifiée

Utilisateurs d'emballages : Ingénieurs et techniciens des services R&D, Packaging, Qualité, Production

Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire

DÉCLARATIONS D'APTITUDE AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

EM010

Distanciel

31 mars
1J - 800€ HT

Présentiel

5 octobre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Lister les problèmes de sécurité des aliments liés à l'utilisation des matériaux au contact (emballages et équipements de production), notamment les problèmes de migration
- > Expliquer la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires
- > Décrire la déclaration d'aptitude au contact des aliments : son importance, son rôle, son contenu, les outils à disposition des industriels...
- > Exploiter les déclarations d'aptitude au contact des aliments pour en faire une vraie donnée d'entrée de son système d'analyse des dangers (HACCP)

Responsable, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique des IAA utilisatrices d'emballages et de machines

Prérequis : Avoir consulté les textes réglementaires clés (Règlements UE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011)

FRAUDES ALIMENTAIRES, LE CAS DES MATÉRIAUX AU CONTACT

EM023

Présentiel

30 mars
Rennes
1J - 800€ HT

Distanciel

13 octobre
1J - 800€ HT

- > Lister les exigences en matière de gestion de la fraude
- > Identifier les causes potentielles spécifiques aux matériaux au contact
- > Décrire une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matériaux au contact pour être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Achats... IAA et fabricants de matériaux au contact

Prérequis : Connaître la réglementation française et européenne en matière de matériaux au contact et avoir des connaissances sur les méthodes d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire

EXIGENCES EMBALLAGES CLIENTS ET SPÉCIFICATIONS FOURNISSEURS :

Comprendre, analyser et retranscrire

EM024

Présentiel

18 et 19 oct.
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Interpréter une sélection de demandes concernant les emballages, transmises via les cahiers des charges de vos clients (alimentarité, éco-conception...)
- > Différencier les exigences réglementaires des engagements volontaires parmi ces demandes
- > Déterminer les informations à demander aux fournisseurs d'emballage pour répondre aux demandes clients
- > Analyser les réponses des fournisseurs d'emballages et les retranscrire dans les cahiers des charges clients

Ingénieurs et Techniciens des services Qualité et emballage, Acheteurs d'emballages, toute personne de l'entreprise amenée à renseigner des cahiers des charges clients.

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire et de l'aptitude au contact alimentaire des emballages. Formations préalables conseillées EM004 et EM010.

BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS :

Evolutions du standard en version 6

EM013

Uniquement INTRA

- > Expliquer le système de notation et d'obtention de la certification
- > Analyser pas à pas le référentiel et les différents chapitres en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC/IOP version 5
- > Interpréter le référentiel BRC Global standard for Packaging and Packaging Materials version 6 pour le déployer au sein de l'entreprise

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique. Fabricants et fournisseurs d'emballages et industries utilisatrices d'emballages

Prérequis : Connaissance du référentiel BRC packaging Version 5

Management & Sécurité des personnes



LES FONDAMENTAUX DE LA COMMUNICATION INTERPERSONNELLE

FQM9

Formation Mixte

Du 6 au 14 juin
Distanciel / Nantes
2,5J - 1300€ HT

- > Communiquer de façon constructive au quotidien avec l'ensemble de ses interlocuteurs
- > Relayer efficacement les décisions de la direction
- > Gérer les personnalités difficiles dans son équipe

Toute personne souhaitant travailler sa communication interpersonnelle

PRATIQUE DES MÉTHODES ET OUTILS DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES EN MODE PROJET

FQM12

Formation Mixte

Du 12 au 31 oct.
Distanciel / Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier l'intérêt et les bénéfices de la résolution de problème en mode projet
- > Connaître les principaux outils utilisés en résolution de problème
- > Construire une démarche de résolution de problème

Toute personne souhaitant se former à la résolution de problème

LES BASES DU MANAGEMENT DES HOMMES

FQM14

Présentiel

21 et 22 nov.
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Communiquer en tant que Manager
- > S'affirmer en tant que Manager
- > Savoir mobiliser ses équipes et favoriser la coopération

Toute personne souhaitant développer ses compétences managériales

CONDUIRE UN PROJET ET ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

FQM15

Présentiel

23 novembre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Maîtriser le langage de gestion de projet
- > Utiliser les méthodes de gestion de projet dans son domaine d'activité
- > Accompagner le changement induit par un projet

Toute personne souhaitant se former à la conduite de projet

RESPONSABILISEZ VOS ÉQUIPES DE PRODUCTION :

Du style de leadership directif vers un style plus délégitif

MP035

Uniquement INTRA

- > Confronter ses représentations sur le rôle et les missions du manager au sein de son organisation
- > Appliquer les principes de la délégation pour sortir du cercle de l'urgence
- > Expliquer les enjeux d'une communication efficace et mobilisatrice

Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne, toute personne encadrant des équipes de production

Sécurité des personnes Formation autonome

Formez-vous immédiatement, sans contraintes à l'aide de nos modules digitaux



LES ACCIDENTS DU TRAVAIL & MALADIES PROFESSIONNELLES

ESEC01

Module e-learning

25 minutes
100€ HT

- > Définir un accident du travail
- > Expliquer la différence entre un accident du travail et une maladie professionnelle
- > Identifier les coûts directs et indirects d'un accident du travail et d'une maladie professionnelle

Toute personne souhaitant se former en sécurité des personnes

LES MESURES POUR PRÉVENIR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES

ESEC02

Module e-learning

25 minutes
100€ HT

- > Identifier les composantes du mécanisme de l'accident ou processus d'apparition d'un dommage
- > Hiérarchiser les mesures de prévention des risques professionnels en fonction de leur efficacité

Toute personne souhaitant se former en sécurité des personnes

LA LÉGISLATION ET LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

ESEC03

Module e-learning

25 minutes
100€ HT

- > Expliquer les responsabilités de chaque acteur de l'entreprise (responsabilité pénale et civile)
- > Citer les principales obligations en matière de prévention des risques
- > Expliquer les valeurs et bonnes pratiques pour la mise en place d'une démarche de prévention des risques professionnels

Toute personne souhaitant se former en sécurité des personnes

LES RISQUES PROFESSIONNELS EN IAA

ESEC04

Module e-learning

25 minutes

100€ HT

- > Définir un risque professionnel
- > Expliquer les grandes catégories de risques professionnels
- > Identifier les impacts pour l'employeur et le salarié

Toute personne souhaitant se former en sécurité des personnes

LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

ESEC05

Module e-learning

25 minutes

100€ HT

- > Présenter les principes généraux d'une démarche de prévention des risques professionnels
- > Lister les différentes étapes de la démarche de prévention des risques et les différentes parties prenantes
- > Comprendre la mise en place du Document unique d'évaluation des risques professionnels

Toute personne souhaitant se former en sécurité des personnes

Evaluation sensorielle



MAÎTRISER LES OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE

OA001

Présentiel

28 au 30 mars
Paris
3J - 1650€ HT

- > Identifier le potentiel de l'évaluation sensorielle pour la réalisation des tests sensoriels internes ou externes
- > Comprendre les bases neurophysiologiques et statistiques
- > Définir les éléments importants pour la mise en place d'un laboratoire d'évaluation sensorielle
- > Lister les principaux tests sensoriels (dans quel cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing, Analystes sensoriels. Toute personne souhaitant s'initier à l'évaluation sensorielle

RÉUSSIR LA CONDUITE D'UN JURY ENTRAÎNÉ POUR RÉALISER DES PROFILS SENSORIELS

OA002

Présentiel

28 et 29 nov.
Paris
2J - 1300€ HT

- > Décrire la méthodologie pour la réalisation de profils sensoriels
- > Sélectionner et entraîner des sujets pour un jury développé en interne
- > Utiliser les outils statistiques pour interpréter les résultats, suivre et contrôler les performances du jury

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing, Analystes sensoriels
Prérequis : Connaître les bases de statistiques. Formation préalable conseillée Réf. OA014 (voir ci-dessous)

STATISTIQUES APPLIQUÉES À L'ÉVALUATION SENSORIELLE : LES FONDAMENTAUX

OA014

Présentiel

11 et 12 octobre
Paris
2J - 1300€ HT

- > Identifier les bases des statistiques uni et multidimensionnelles utilisées en évaluation sensorielle
- > Décrire les principaux tests d'hypothèse et de comparaison
- > Mettre en application sur logiciels de statistiques

Toute personne utilisant les outils de l'évaluation sensorielle

GOÛT ET VOCABULAIRE DE LA DÉGUSTATION

Marketing/R&D : Ayez un vocabulaire commun pour parler du goût de vos produits

OA024

Présentiel

25 mai
Paris
1J - 800€ HT

- > Définir les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire
- > Verbaliser ses perceptions sensorielles et décrire une démarche pour générer des descripteurs produits
- > Appliquer les bases de l'évaluation sensorielle

Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits

LES MÉTHODES SENSORIELLES DESCRIPTIVES RAPIDES : Une opportunité pour les PME

OA034

Présentiel

8 et 9 juin
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Lister les méthodes sensorielles en fonction de l'objectif visé
- > Décrire les méthodes descriptives rapides et leur intérêt par rapport aux méthodes classiques
- > Expliquer comment les mettre en œuvre en pratique et analyser les données
- > Identifier le potentiel et les limites des différentes méthodes pour bien les choisir

Ingénieurs et techniciens R&D, Qualité, Marketing amenés à utiliser ou choisir les techniques d'analyse sensorielle

Innovation & Développement



DE LA CHIMIE À LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE (BIOCHIMIE NIVEAU 1)

OA025

Présentiel

21 et 22 mars
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Expliquer les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques, stabilité...)
- > Décrire le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- > Décrire les principaux constituants alimentaires (eau, lipides, glucides, protéines, minéraux, vitamines...)
- > Lister les techniques de dosage des constituants

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire

BIOCHIMIE ALIMENTAIRE : MACRONUTRIMENTS, INTERACTIONS ET APPLICATIONS ALIMENTAIRES (BIOCHIMIE NIVEAU 2)

OA023

Présentiel

14 et 15
novembre
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier la nature et le rôle des composants biochimiques et leurs interactions
- > Décrire les phénomènes de dégradation et de texturation au niveau de la structure moléculaire de la matrice de vos produits
- > Identifier les liens entre biochimie et nutrition (impacts nutritionnels, non-sens nutritionnels...)
- > Identifier les liens entre biochimie et sécurité des aliments (stabilité, risques alimentaires...)

Toute personne maîtrisant déjà les notions de base de biochimie alimentaire et souhaitant approfondir ses connaissances

Prérequis : Connaître les bases de la biochimie. Formation préalable conseillée : Biochimie Niveau 1 (OA025)

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE : OUTILS D'AIDE À LA DÉTERMINATION

OA027

Présentiel

28 et 29 juin
Arras
2J - 1200€ HT

- > Décrire la réglementation encadrant la détermination de la Date de Durabilité Minimale (DDM)
- > Lister les altérations pouvant impacter la DDM
- > Décrire les différents outils utilisables dans une démarche de détermination de la DDM (analyse sensorielle, calcul de l'activité de l'eau,...)
- > Identifier des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DDM

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire et R&D

ATELIER PRATIQUE : LES TEXTURANTS ALIMENTAIRES

IF048

Présentiel

6 et 7 déc.
Arras
2J - 1200€ HT

- > Choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication
- > Décrire les conditions de mise en œuvre des texturants
- > Réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant
- > Identifier les opportunités et limites de solutions « clean label » de texturation

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoire d'application

Prérequis : Connaître les bases de biochimie alimentaire et avoir des notions de rhéologie

Présentiel

 14 et 15 juin
Paris
2J - 1100€ HT

- > Identifier l'offre des aromatisants en termes de consommations, d'applications, de formes commerciales, de tendances et de procédés de fabrication
- > Décrire les mécanismes de la perception des arômes et les interactions arômes/ingrédients alimentaires pour mesurer leurs incidences en formulation
- > Définir les étapes et enjeux de la formulation de mélanges aromatiques

Responsables des Achats, ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Qualité, Laboratoire

INGRÉDIENTS SENSORIELS ET FORMULATION DU GOÛT

IF008

Présentiel

 12 au 14 sept.
Versailles
2,5J - 1550€ HT

- > Décrire l'influence des ingrédients sensoriels (sucres, sel, édulcorants, arômes...) sur la perception du goût
- > Identifier les interactions sensorielles
- > Appliquer la méthodologie de la formulation du goût des produits alimentaires

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

Prérequis : Avoir de bonnes connaissances sur les arômes alimentaires, et connaître les bases de la physiologie du goût et de l'analyse sensorielle

PROTÉINES ET TRANSITION ALIMENTAIRE : Etat des lieux de la recherche, perspectives et enjeux

IF019

Distanciel

 8 et 9 mars
2J - 1300€ HT

- > Identifier les nouvelles sources de protéines et leur potentiel d'innovation
- > Décrire leurs caractéristiques structurales, physico-chimiques et leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles
- > Identifier les enjeux de la formulation (synergies existantes, contraintes et problématiques particulières...)

Responsables, ingénieurs et Techniciens des services R&D et Formulation, Technico-commerciaux...

NATURALITÉ ET CLEAN LABEL :
Quelles stratégies pour améliorer la formulation de vos produits ?

IF046

Présentiel

 28 et 29 mars
Arras
2J - 1300€ HT

- > Décrire la réglementation encadrant les termes « naturels » et la démarche clean label
- > Identifier les attentes consommateurs
- > Décrire les différentes stratégies pour reformuler ses produits sur l'axe naturalité et clean label
- > Identifier des solutions de substitution/remplacement d'ingrédients « traditionnels » (arômes, conservateurs, colorants, texturants,...) maintenant au mieux les propriétés fonctionnelles initiales de vos ingrédients

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

FORMULER DES PRODUITS «VEGGIES» (VÉGÉTARIENS, VÉGÉTALIENS, VEGANS) :
Pistes et enjeux

IF054

Présentiel

 15 et 16 nov.
Arras
2J - 1300€ HT

- > Définir les attentes consommateurs et les tendances mondiales de développement de produits « Veggies »
- > Identifier les contextes réglementaire et nutritionnel encadrant la formulation des produits « Veggies »
- > Identifier des pistes de formulation et reconnaître les enjeux technologiques, fonctionnels et sensoriels

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Présentiel

20 et 21 sept.
Quimper
2J - 1400€ HT

- > Définir les composantes d'une recette et son domaine expérimental
- > Traduire une recette en problématiques de formulation (systèmes, interactions, transferts...)
- > Lister les différentes étapes et identifier les points clés d'une démarche expérimentale en formulation
- > Appliquer une démarche méthodologique en formulation

Chefs de projets, Ingénieurs et techniciens R&D/formulation, cuisiniers travaillant en industriels

Prérequis : Participer à des projets de développement / R&D

ARTICULATION R&D / MARKETING : Comment revisiter votre approche de l'innovation ?

OA016

Présentiel

6 et 7 juin
Nantes
2J - 1200€ HT

- > Expliquer l'organisation de l'innovation autour de la nécessité de traduction et des acteurs
- > Tester et appliquer une démarche nouvelle pour enrichir votre capacité d'innover ensemble avec la théorie CK (Concept-Knowledge)

Responsables et ingénieurs R&D ou Marketing souhaitant mettre en place de nouvelles démarches d'innovation ou compléter leur démarche en cours

Prérequis : Avoir participé à au moins un projet d'innovation

INDICATEURS DE PILOTAGE ET DE PERFORMANCE DE LA R&D :

Comment et pourquoi piloter la performance ?

OA033

Présentiel

22 et 23 nov.
Nantes
2J - 1200€ HT

- > Définir les fondamentaux du pilotage de la R&D et les missions de la R&D
- > Identifier les leviers organisationnels : types d'expertises, métiers et savoir-faire disponibles et manquants
- > Identifier des leviers d'actions pour valoriser la R&D en interne
- > Bâtir un tableau de bord avec des indicateurs adaptés

Responsables des services R&D, Développement, Innovation

DES IDÉES AUX CONCEPTS : CONCEVOIR LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE DEMAIN

OA018

Présentiel

20 et 21 juin
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Découvrir, expérimenter et s'approprier une méthode structurée pour guider et faciliter la conception de nouveaux produits
- > Comprendre l'intérêt des techniques de générations d'idées, de sélection et d'approfondissement pour aboutir à des fiches concepts opérationnelles
- > S'entraîner à animer pour commencer à s'approprier la méthode et les techniques, et projeter leur utilisation au quotidien avec vos équipes

Responsables et chefs de projets des services R&D, Qualité, Marketing, Commerciaux des IAA souhaitant optimiser leur process d'innovation produit

COMMUNICATION NUTRITIONNELLE ET POSITIVE : DIFFÉRENCIEZ-VOUS !

OA009

Uniquement INTRA

- > Décrire le contexte réglementaire (Allégations, étiquetage)
- > Expliquer les moyens de communiquer sur ses atouts nutritionnels dans le cadre et en dehors du règlement (CE) N°1924/2006 sur les allégations
- > Identifier des outils et axes de communication différenciants (symbolique, communication prescripteurs, proximité avec le consommateur, aspects non-fonctionnels...)

Responsables et chefs de projets Marketing, Communication, Réglementation

CONSTRUIRE UN PLAN D'EXPÉRIENCES AVEC LE LOGICIEL «R»

OA007

Présentiel

8 et 9 juin
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Identifier les différentes utilisations des plans d'expériences en IAA à partir d'exemples choisis dans les domaines de la formulation et des procédés
- > Construire et exploiter un plan d'expériences
- > Travailler sur des études de cas pratiques avec « R »

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Production, Qualité

Technologies & Process



BARÈMES DE STÉRILISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

TP021

Présentiel

18 et 19 octobre
Quimper
2J - 1200€ HT

- > Définir les notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible
- > Concevoir un nouveau barème
- > Expliquer le comportement et les spécificités des emballages
- > Transposer le barème en conditions industrielles
- > Identifier les paramètres et conditions d'optimisation (notion de qualité et valeur cuisatrice, axes et moyens d'optimisation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu aseptique)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

BARÈMES DE PASTEURISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

TP036

Présentiel

13 et 14 juin
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Définir le niveau de pasteurisation attendu (risques microbiologiques, DLC)
- > Choisir et établir un barème de pasteurisation
- > Proposer des actions pour améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel
- > Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages
- > Proposer des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser
- > Travailler sur des études de cas permettant de se mettre en situation et de renforcer son autonomie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

TP001

Distanciel

22 et 23 mars
2J - 1200€ HT

Présentiel

20 et 21 sept.
Nantes
2J - 1200€ HT

- > Décrire les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques et l'impact nutritionnel des opérations de congélation et de décongélant
- > Expliquer les différentes techniques de congélation et de décongélant en IAA
- > Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité et R&D

Prérequis : Avoir des notions de biochimie et de microbiologie alimentaire

LES BASES DE LA TECHNOLOGIE LAITIÈRE

TP038

Présentiel

27 et 28 juin
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées dans la transformation du lait
- > Expliquer les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés
- > Décrire les compositions des différents produits laitiers, ainsi que le rôle des étapes et ingrédients dans les différents process laitiers

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, Production... Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers

Présentiel

27 et 28 sept.

Arras

2J - 1300€ HT

- > Décrire l'influence de la qualité technologique des matières premières et la fonctionnalité des ingrédients et additifs dans les formulations
- > Expliquer les phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage
- > Décrire et appliquer les techniques de préparation et modes de formulation des produits sous boyaux et en moule
- > Identifier les paramètres clés de fabrication pour optimiser la conduite du cutterage et la maîtrise des rendements

Professionnels de la charcuterie salaison, techniciens de Fabrication et de Contrôle Qualité, techniciens R&D

SUCRES ET SUBSTITUTS : CERNER LEURS PROPRIÉTÉS POUR MIEUX FORMULER

PS004

Présentiel

4 et 5 octobre

Bordeaux

2J - 1200€ HT

- > Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire et leurs fonctionnalités
- > Piloter la reformulation produit pour tendre vers une amélioration nutritionnelle
- > Choisir des solutions ingrédients adaptés au cahier des charges produit et dans le respect de la réglementation
- > Identifier des pistes d'innovation en phase avec les tendances de consommation et du marché

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

OPTIMISER LA MISE AU POINT ET LA MISE EN ŒUVRE DES FOURRAGES À BISCUITS ET GÂTEAUX MOELLEUX

PS005

Présentiel

15 et 16 nov.

Bordeaux

2J - 1200€ HT

- > Distinguer les caractéristiques de fourrages gras et aqueux
- > Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- > Piloter la mise au point et la mise en œuvre des fourrages en jouant sur la formulation, les paramètres de process et la caractérisation analytique
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des fourrages

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

TECHNOLOGIES ET FORMULATIONS BISCUITIÈRES : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX

PS006

Présentiel

11 et 12 octobre

Bordeaux

2J - 1200€ HT

- > Décrire les fonctionnalités des différents ingrédients du biscuit
- > Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
- > Piloter la mise au point de biscuits en jouant sur la formulation et les paramètres de process selon le cahier des charges fixé (Bio, clean label, sans gluten...)
- > Décrire les principales étapes de la cuisson et le comportement des ingrédients durant la cuisson
- > Mettre en relation les problématiques connues avec des solutions formulation ou process

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication

LE CHOCOLAT : LE COMPRENDRE, LE MAÎTRISER, LE CARACTÉRISER ET L'UTILISER EN FORMULATION

PS008

Présentiel

28 et 29 juin

Bordeaux

2J - 1650€ HT

- > Interpréter des résultats analytiques de manière à pouvoir identifier la qualité d'un chocolat et anticiper son vieillissement
- > Identifier les concepts clés de formulation afin de maîtriser la stabilité et la texture des ganaches et des fourrages
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des matrices contenant des mélanges de matières grasses (compatibilité, teneurs...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment

Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Management de la Qualité



CONDUITE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

QE001

Présentiel

29 et 30 mars
4 et 5 octobre
Quimper
2J - 1300€ HT

- > Identifier les points clés d'un processus d'audit qualité interne
- > Préparer, conduire et conclure un audit interne de façon pertinente et efficace
- > Utiliser les techniques de communication lors d'un audit qualité interne
- > Gérer l'après audit
- > S'exercer en pratique lors de la réalisation d'un audit dans une entreprise agroalimentaire

Responsables et techniciens, service Qualité, futurs auditeurs internes du Système de Management de la Qualité

CONDUITE DE L'AUDIT INTERNE - PASSER DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

FA_QUA01

Uniquement INTRA

Parcours mixte

30 min à distance
+ 1 jour en
présentiel

- > Décrire les 7 activités nécessaires pour préparer, conduire et conclure un audit
- > Appliquer les techniques de questionnement et de reformulation lors d'un exercice pratique
- > Diriger l'après audit qualité interne en s'appuyant sur un cas concret

Toute personne appartenant à l'équipe d'auditeurs internes ou intégrant un service qualité en IAA

SE PRÉPARER À ÊTRE AUDITÉ EN TOUTE SÉRÉNITÉ

QE002

Distanciel

17 mars
0,5J - 450€ HT

- > Déterminer les éléments de préparation pour la réalisation d'un audit : focus sur les audits inopinés
- > Expliquer les attentes des auditeurs
- > Adopter la bonne posture face à un auditeur

Toute personne susceptible d'être auditée en entreprise

Prérequis : avoir des notions des référentiels en place dans l'entreprise

COMMENT AUDITER SES FOURNISSEURS

pour maîtriser ses achats de matières premières, d'emballages et de prestations

QE031

Distanciel

1^{er} et 2 février
2J - 1300€ HT

Présentiel

19 et 20 sept.
Rennes
2J - 1300€ HT

- > Identifier les thèmes judicieux (respect des recettes et spécifications, sécurité des aliments, authenticité, quantité, traçabilité...)
- > Créer une grille d'audit pertinente
- > Se préparer à mener un audit fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques
- > Utiliser les techniques de communication dans les situations d'entretien avec les audités
- > Choisir un comportement adapté au contexte (audit de référencement, audit de suivi ou audit ponctuel lié à un défaut sur le produit ou la prestation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats amenés à réaliser des audits fournisseurs ou souhaitant s'y préparer, auditeurs seconde partie...

Prérequis : Avoir des connaissances en management de la qualité et de la sécurité des aliments (HACCP, référentiels IFS, BRC...)

Présentiel

 21 mars
Rennes
1J - 1050€ HT

- > Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la Food défense
- > Citer les prérequis du Guide de la DGAL
- > Enoncer les critères à prendre en compte lors d'une étude VACCP

Distanciel

 14 septembre
1J - 1050€ HT

Directeurs et responsables des services qualité, production, maintenance, direction générale...
Prérequis : Connaître les référentiels Sécurité des aliments (IFS, BRCGS, ISO 22000...)

AUTHENTICITÉ / FRAUDE : Evaluer la vulnérabilité des Matières
Distanciel

 28 mars
1J - 1050€ HT

- > Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la fraude
- > Citer les sources d'informations en lien avec la veille sur la fraude
- > Enoncer les critères permettant de faire une analyse du risque Fraude

Présentiel

 30 novembre
Rennes
1J - 1050€ HT

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats
Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sur les référentiels IFS / BRCGS

METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT SELON L'ISO 22000:2018
Présentiel

 4 et 5 avril
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier et traduire les exigences majeures de l'ISO 22000 Version 2018
- > Mettre en place l'approche processus
- > Comprendre le contexte de l'entreprise
- > Mettre en place l'approche par les risques
- > Appliquer ces changements dans l'entreprise

Responsables, ingénieurs et techniciens Qualité des entreprises, Membres d'une équipe chargée de la sécurité des aliments... des entreprises visant une certification ISO 22000
Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et management de la qualité

IFS FOOD : ÉVOLUTIONS DU STANDARD EN VERSION 8
Distanciel

 10 mars
30 juin
1J - 800€ HT

- > Identifier les évolutions du système de certification
- > Extraire les différences significatives entre la version 7 et la version 8 du référentiel IFS Food, en comparant l'ensemble des chapitres pas à pas
- > Interpréter le référentiel IFS Food version 8 pour le déployer au sein de l'entreprise

Présentiel

 20 juin
Rennes
1J - 800€ HT

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires
Prérequis : Connaissance du référentiel IFS v.7

BRC FOOD SAFETY : ÉVOLUTIONS DU STANDARD EN VERSION 9
Distanciel

 10 janvier
7 mars
1J - 800€ HT

- > Appréhender les évolutions du système de notation et d'obtention de la certification
- > Analyser pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC version 8
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel BRC Global standard for Food Safety version 9 et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Présentiel

 26 janvier
Rennes
1J - 800€ HT

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires
Prérequis : Connaissance du référentiel BRC v.8

BIEN GÉRER LES RÉCLAMATIONS CLIENTS :

Mettre en place une communication adaptée et un traitement efficace des données

QE026

Présentiel

13 et 14 juin
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier les compétences relationnelles à acquérir pour bien gérer les réclamations clients
- > Construire une argumentation performante pour répondre au client
- > Mener une négociation efficace et évaluer la satisfaction du client
- > Exploiter les réclamations et suivre leur traitement

Responsables et ingénieurs des services Qualité. Toute personne en contact avec les clients, centre d'appel, commerciaux...

Prérequis : Travailler en relation avec la gestion des réclamations en agroalimentaire

ANIMATION DE L'ÉQUIPE SÉCURITÉ DES ALIMENTS (SDA) : DYNAMISEZ VOTRE SMSDA !

QE015

Présentiel

11 et 12 mai
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Lister les meilleurs outils pour animer son équipe « Sécurité des Aliments » et son Système de Management de la Sécurité Des Aliments (SMSDA)
- > Répondre concrètement et quotidiennement aux exigences de l'ISO 22000 / du FSSC 22000
- > Relayer la dynamique de l'équipe SDA vers le terrain pour plus d'efficacité
- > Structurer les rôles et missions de l'équipe SDA pour une implication plus forte

Toute personne membre d'une équipe « Sécurité des aliments », responsables Qualité en recherche de partage d'expérience pour animer leurs démarches SDA

Prérequis : Etre membre d'une équipe sécurité des aliments / HACCP

FOOD SAFETY CULTURE : INTÉGREZ LES CLÉS POUR STRUCTURER VOTRE DÉMARCHE

QE025

Distanciel*

9 au 24 mars
2J - 1400€ HT

Présentiel

27 et 28 sept.
Nantes
2J - 1200€ HT

- > Lister les exigences des référentiels en matière de « Food Safety Culture »
- > Expliquer les concepts liés à la « culture qualité et sécurité des aliments »
- > Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de « Food Safety Culture »
- > Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action
- > Adapter son style de management pour faire adhérer les équipes à la « culture qualité et sécurité des aliments » et faire évoluer les comportements durablement (point traité uniquement dans la formation présentielle)

Directeurs et responsables des services qualité, direction générale...

Prérequis : Etre impliqué dans le management de la qualité et de la sécurité des aliments

**Le parcours de formation à distance intègre des classes virtuelles, du travail personnel, et une séance de coaching personnalisé avec le formateur.*

BOOSTEZ L'ANIMATION ET LA COMMUNICATION QUALITÉ EN INTERNE !

FQM11

Parcours Mixte

Du 14 au 27 sept.
Distanciel/Nantes
2J - 1100€ HT

- > Exploiter efficacement et améliorer les indicateurs et tableaux de bord
- > Mettre en place des indicateurs SMART
- > Communiquer des informations adaptées

Responsables, techniciens, assistants qualité

Prérequis : Occuper ou prétendre à une fonction de responsable, technicien ou assistant qualité

LES FONDAMENTAUX DE L'AMÉLIORATION CONTINUE

FQM21

Présentiel

19 octobre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Utiliser des outils d'amélioration continue
- > Améliorer la performance de son activité/son service

Toute personne souhaitant se former à l'amélioration continue

Prérequis : Occuper ou prétendre à une fonction en Industrie agroalimentaire

Parcours Mixte

Du 7 au 14 nov.
Distanciel/Nantes
2,5J - 1300€ HT

- > Savoir se positionner en tant que formateur
- > Rendre une formation vivante par la mise en oeuvre de techniques et modes d'animation variés, et de supports de formation adaptés
- > Savoir gérer un groupe en formation
- > Mettre en oeuvre le tutorat pour accompagner et fidéliser

Responsables et assistants Qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de sessions de formation en hygiène et sécurité des aliments

MÉTROLOGIE DES ÉQUIPEMENTS DE PESAGE ET DES PRÉEMBALLAGES EN IAA

QE040

Distanciel

5 avril
1J - 800€ HT

Présentiel

6 décembre
Paris
1J - 800€ HT

- > Expliquer la théorie et les bases statistiques pour appliquer la réglementation sur les préemballés
- > Comprendre et définir les obligations réglementaires sur les quantités vendues
- > Expliquer les bases de la métrologie des instruments de pesage à appliquer en usine
- > Comprendre et définir les contraintes réglementaires pour les équipements soumis à la métrologie légale
- > Expliquer les principes du contrôle par l'administration et du contrôle par l'industriel à appliquer en usine
- > Comprendre et définir les dispositions applicables du guide DGCCRF au contrôle métrologique des préemballages avec ou sans « e » métrologique

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, la gestion d'un parc d'équipements de mesure ou dans la mise en application des exigences réglementaires

Prérequis : Connaissance de base sur la réglementation applicable en matière de préemballés

MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLAGES : MISE EN PLACE DES CARTES DE CONTRÔLE ET CONTRÔLES EN PRODUCTION

QE047

Distanciel

6 avril
1J - 800€ HT

Présentiel

7 décembre
Paris
1J - 800€ HT

- > Expliquer le principe du contrôle en cours de fabrication par l'industriel
- > Concevoir et exploiter un plan de contrôle (centrage, déréglage, contrôle à 100%, contrôle par échantillonnage)
- > Concevoir et exploiter une carte de contrôle des contenus des préemballages et des produits (cartes de contrôle de Shewart, limites de contrôle)

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, ou dans la mise en application des contrôles métrologiques et cartes de contrôle

Prérequis : Connaître les bases sur la réglementation applicable et les bases des règles statistiques pour la mesure (Formation préalable conseillée : QE040)

Offre DUO !

Participez aux formations QE040 et QE047
et bénéficiez d'un tarif spécial (1300€ HT les 2 jours)

Management de la qualité

Formation autonome

Formez-vous immédiatement, sans contraintes à l'aide de nos modules digitaux



LES BASES DE LA MÉTROLOGIE

EQE03

Module e-learning

30 minutes
150€ HT

- > Expliquer les multiples enjeux de la métrologie des équipements en IAA
- > Classer les activités liées à la métrologie en fonction des responsabilités au sein de l'entreprise

Toute personne impliquée dans les décisions en lien avec la métrologie et la gestion d'un parc d'équipements de mesure

**Module
e-learning**40 minutes
100€ HT

- > Illustrer les enjeux actuels et futurs de la qualité et de la sécurité des aliments
- > Introduire les principaux textes réglementaires en faisant un focus sur le paquet hygiène
- > Lister les différents référentiels de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- > Définir le « Food defense » et la « Food fraud »

Opérateur, encadrant intermédiaire de production, assistant qualité, ingénieur ou toute personne changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise. Responsables qualité venant d'autres secteurs intégrant une entreprise agroalimentaire

LES AUDITS INTERNES ET EXTERNES

**Module
e-learning**30 minutes
100€ HT

- > Expliquer les points clés d'un processus d'audit qualité
- > Connaître les 7 activités nécessaires pour préparer, conduire et conclure un audit

Auditeurs internes ou toute personne intégrant un service qualité en IAA

LA GESTION DES ALERTES SANITAIRES

**Module
e-learning**25 minutes
150€ HT

- > Expliquer le rôle et le fonctionnement du système d'alerte rapide et de son guide
- > Démontrer les enjeux d'une coordination efficace entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire et les pouvoirs publics

Assistant Qualité ou toute personne intégrant un service qualité en IAA

LES PLANS DE CONTRÔLE

**Module
e-learning**30 minutes
100€ HT

- > Construire un plan de contrôle des matières premières, produits semi-finis et produits finis
- > Identifier les enjeux du plan de contrôle pour l'entreprise

Assistant Qualité ou toute personne intégrant un service qualité en IAA

LE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ SELON L'ISO 9001 ET 22000

**Module
e-learning**50 minutes
100€ HT

- > Décrire les normes de la série ISO et leur fonctionnement
- > Connaître la structure de la norme
- > Identifier les 7 principes du management de la qualité
- > Expliquer le fonctionnement basé sur la Roue de Deming

Assistant Qualité ou toute personne intégrant un service qualité en IAA

INTRODUCTION À LA GESTION DOCUMENTAIRE

**Module
e-learning**30 minutes
100€ HT

- > Gérer le système documentaire
- > Démontrer les enjeux d'un système documentaire en matière d'efficience pour l'entreprise

Assistant Qualité ou toute personne intégrant un service qualité en IAA



Hygiène & Sécurité des aliments

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (PRP) EN IAA

HS022

Présentiel

31 mai et 1^{er} juin
Nantes
2J - 1000€ HT

- > Décrire le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation et les référentiels IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000
- > Expliquer les notions de danger et de risque dans les IAA
- > Identifier les risques et trouver les moyens de les maîtriser
- > Classer les bonnes pratiques d'hygiène rencontrées en IAA selon la méthode des « 5M »

Chefs d'équipe, opérateurs, techniciens Qualité... Toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

OPTIMISEZ VOS INSPECTIONS « SÉCURITÉ DES ALIMENTS »

HS028

Présentiel

6 avril
3 octobre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Construire des outils (grilles d'inspection...) pour s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers de production, de la surveillance des CCP/PRPo ou des spécifications
- > Préparer, conduire et conclure les inspections « Sécurité des aliments » de façon efficace
- > Mener un plan d'action

Responsables et techniciens des services Qualité et Production, futurs inspecteurs Sécurité des aliments

Prérequis : Avoir des connaissances en hygiène et management de la qualité

CONDUITE DU NETTOYAGE DÉSINFECTION EN IAA

HS007

Présentiel

22 et 23 mars
Rennes
11 et 12 octobre
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- > Décrire les différentes techniques
- > Concevoir, valider et appliquer un plan d'hygiène
- > Réaliser et interpréter les contrôles

Membres de l'équipe de sanitation, responsables Production, Qualité, Technique

VALIDATION DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE DÉSINFECTION

HS008

Distanciel

19 septembre
1J - 800€ HT

- > Décrire les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces
- > Mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

Présentiel

21 septembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les points clés de la maîtrise d'un nettoyage en place (NEP / CIP)
- > Lister les moyens de mesure de l'efficacité d'un NEP/CIP
- > Expliquer les exigences des référentiels sécurité des aliments en la matière et notamment BRCGS Food
- > Décrire le processus de validation concernant le nettoyage des circuits fermés

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

BIOFILMS EN IAA : STRATÉGIES DE PRÉVENTION ET D'ÉLIMINATION

Distanciel

22 et 23 juin
1,5J - 1050€ HT

- > Expliquer la problématique des biofilms en IAA
- > Décrire les principes fondamentaux régissant le comportement des biofilms (adsorption initiale des microorganismes, développement du biofilm...)
- > Lister les méthodes de détection utilisables en industrie, sur surfaces ouvertes ou fermées
- > Identifier les stratégies de nettoyage désinfection (molécules, procédures, techniques innovantes...) pour la prévention et l'élimination des biofilms
- > Expliquer l'importance de la conception hygiénique des équipements dans la lutte contre les biofilms

Ingénieurs et techniciens Qualité et Laboratoire, responsables techniques, responsables nettoyage...

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie et procédés de nettoyage désinfection

INITIATION À LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES MATÉRIELS EN IAA

Distanciel

6 avril
1J - 800€ HT

- > Décrire les exigences de la réglementation et des documents de référence (EHEDG, 3A)
- > Identifier les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place)
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes
- > Analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance, responsables techniques...

MAÎTRISER L'EAU EN IAA : Usages, réglementation et critères de maîtrise hygiénique

Distanciel

2 juin
1J - 800€ HT

- > Décrire les usages et la réglementation des eaux et fluides hydriques pour être capable de les recenser et de les maîtriser dans leurs aspects hygiéniques
- > Identifier les contaminations potentielles induites par les eaux industrielles au sein d'un système HACCP
- > Concevoir des mesures de maîtrise et un plan de contrôle des eaux pour prévenir les dangers

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site

Prérequis : Connaître l'HACCP et les référentiels sécurité des aliments

GESTION DES RISQUES LIÉS AUX NUISIBLES EN IAA

Présentiel

1^{er} juin
Paris
1J - 800€ HT

Distanciel

16 et 17 nov.
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer les bases de la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire
- > Définir l'environnement réglementaire applicable
- > Identifier les méthodes de lutte et expliquer leur évolution en fonction des référentiels IFS, BRC, ISO 22000...

Toute personne en charge des questions de sanitation en industrie agroalimentaire

Présentiel

15 et 16 juin
Rennes
1,5J - 1050€ HT

- > Réaliser le zoning de son site en conformité avec les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000...) en tenant compte du risque couple produit / procédé
- > Identifier les mesures de maîtrise à appliquer par type de zone
- > Proposer des mesures de compensation en cas de non-concordance
- > Expliquer les enjeux de la mise en place d'un plan de contrôle de la contamination environnementale et l'approche méthodologique en conformité avec les référentiels GFSI et l'article 50 de la Loi Egalim
- > Critiquer son propre plan et le faire évoluer

Responsables et chefs de projets qualité et sécurité des aliments, services techniques, maintenance, travaux neufs, directeurs d'usines...

Prérequis : Connaître les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site et avoir des bases de microbiologie alimentaire

L'AÉROBIOCONTAMINATION EN IAA : Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

HS006

Présentiel

9 novembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Expliquer l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'industrie alimentaire : fromagerie, boulangerie, salaison...
- > Lister les moyens de maîtrise : zoning, ventilation, surpression, filtration, DSVA, décontamination par procédés physiques
- > Concevoir un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité

Contrôleurs, assistants et responsables Qualité, responsables Production et Maintenance, directeurs de site... Toute personne liée à la maîtrise de la qualité microbiologique de l'air

Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA MAINTENANCE

MP007

Uniquement INTRA

- > Identifier les risques sanitaires liés aux opérations de maintenance dans le cadre de la production alimentaire
- > Organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- > Valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance
- > Expliquer les principales notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements et d'apporter des solutions

Ingénieurs et techniciens des services Maintenance et Technique

MAÎTRISE DES RISQUES LIÉS AUX UTILITÉS EN IAA

Air & gaz comprimés, vapeur, fluides caloporteurs, lubrifiants

HS063

Distanciel

10 novembre
1J - 800€ HT

- > Décrire les dangers liés aux utilités des procédés industriels
- > Identifier les risques associés et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain
- > Expliquer l'importance de la maîtrise de ces fluides aux intervenants des processus ingénierie et maintenance
- > Proposer des mises à jour de ses programmes prérequis et analyse HACCP en conséquence

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Techniques, Qualité, Production, Maintenance des IAA, du packaging et des équipementiers

Prérequis : Avoir des connaissances générales sur les procédés de transformation des aliments ou des packaging utilisant des fluides techniques

Présentiel

4 et 5 avril
Rennes
2J - 1000€ HT

Distanciel

10 et 11 octobre
2J - 1000€ HT

- > Situer la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement Qualité
- > Expliquer l'HACCP en déroulant les 12 étapes de la méthodologie
- > Expliquer la logique de prévention des risques découlant de l'HACCP
- > Comparer ses expériences pour concevoir des outils simples à utiliser

Toute personne souhaitant participer à la mise en œuvre d'une démarche HACCP

Prérequis : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA et les prérequis d'un système qualité

L'HACCP : MOBILISER SON ÉQUIPE DANS LA CONDUITE ET L'ANIMATION DES ÉTUDES EXISTANTES

FA_HAC01

Uniquement INTRA**Parcours mixte**

30 min à distance
+ 1 jour en présentiel

- > Décrire les 7 principes et 12 étapes de la méthode HACCP
- > Expliquer son rôle et ses missions au sein de l'équipe HACCP
- > Intégrer les principes fondamentaux de la méthode HACCP pour une application en équipe
- > Déployer les 12 étapes de la méthodologie au travers une étude de cas

Toute personne appartenant à l'équipe HACCP ou souhaitant s'initier à la mise en œuvre d'une démarche HACCP

PRP, PRPO ET CCP : COMMENT LES IDENTIFIER ET DÉFINIR LES MESURES DE MAÎTRISE ?

HS024

Présentiel

8 mars
Nantes
1J - 800€ HT

- > Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- > Mettre en place et rédiger des PrPs
- > Expliquer comment est construit un arbre de décision et le mettre en œuvre pour déterminer les CCP et PRPo
- > Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace

Responsables Qualité, membres des équipes HACCP, chef d'équipe HACCP...

Prérequis : Avoir participé à des études HACCP (Mise en place, mise à jour)

HACCP : VALIDATION, VÉRIFICATION ET MISE À JOUR DU SYSTÈME

HS009

Distanciel

20 et 21 mars
1,5J - 1200€ HT

Présentiel

9 et 10 oct.
Nantes
1,5J - 1200€ HT

- > Identifier les enjeux de la validation des produits et des procédés
- > Gérer le management du changement et les conséquences sur la maîtrise des dangers selon l'HACCP
- > Evaluer votre HACCP par la vérification de sa mise à jour, de son application et de son efficacité
- > Mettre en évidence l'HACCP lors de la revue de direction

Toute personne impliquée dans le pilotage d'une démarche HACCP ou ayant un rôle majeur dans l'animation de l'HACCP

Prérequis : Avoir conduit une analyse HACCP

INTÉGRER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS DANS LE PROCESSUS ACHAT :

Evaluation de la criticité des matières premières et fournisseurs

HS049

Distanciel

28 et 29 mars
1,5J - 1200€ HT

Présentiel

9 et 10 nov.
Paris
1,5J - 1200€ HT

- > Identifier les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages
- > Interpréter les informations sur les dangers, les niveaux acceptables, la gravité des effets sur la santé... pour faire une analyse des dangers documentée
- > Adapter votre politique d'achats, les critères pour vos audits fournisseurs, vos plans de contrôles matières premières et ingrédients
- > Traduire la notion de fournisseur à risque
- > Définir les éléments à mettre en place permettant de référencer et évaluer son fournisseur

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sécurité des aliments

Distanciel

12 mai
1J - 800€ HT

- > Décrire un cadre méthodologique pour la prise en compte des dangers émergents dans son analyse de risques
- > Lister les principales sources réglementaires à étudier
- > Identifier et évaluer les sources d'informations sélectionnées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis : Connaître la méthode HACCP et avoir des notions de réglementation alimentaire

GESTION DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

HS015

Présentiel

22 et 23 nov.
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Obtenir des informations de base concernant les différents risques chimiques susceptibles d'affecter les aliments
- > Prendre en compte les dangers chimiques dans son analyse HACCP
- > Mettre en place des mesures de maîtrise adaptées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité des industries agroalimentaires

Prérequis : Connaître la méthode HACCP

ALLERGÈNES : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

HS035

Présentiel

1^{er} juin
Rennes
1J - 800€ HT

- > Décrire les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire
- > Discuter les mesures de maîtrise à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP (allergènes à déclaration obligatoire, présence fortuite, nouveaux allergènes)
- > Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes
- > Lister les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination

Personnels de l'encadrement et des services Qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports, et concernés par la problématique des allergènes

Prérequis : Connaître les principes de l'HACCP et les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site

CORPS ÉTRANGERS : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

HS026

Présentiel

22 et 23 nov.
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Lister les risques associés aux corps étrangers dans les aliments
- > Décrire le contexte réglementaire et les exigences des référentiels IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance
- > Expliquer les bonnes pratiques à mettre en œuvre
- > Décrire les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants
- > Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP : validation des limites critiques, surveillance et vérification

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique, Maintenance, en charge des moyens de détection dans les ateliers

Prérequis : Connaître la méthode HACCP

Présentiel

1^{er} et 2 février
Rennes
6 et 7 septembre
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Lister les principaux groupes de micro-organismes présents dans les aliments (métabolisme, physiologie et comportement)
- > Expliquer les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxi-infections)
- > Interpréter les rapports de résultats d'analyses microbiologiques
- > Expliquer l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire

ATELIER PRATIQUE : UTILISEZ LA MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE DANS VOTRE DÉMARCHE HACCP

HS032

Présentiel

29 juin
Rennes
1J - 1000€ HT

- > Expliquer les applications de la microbiologie prévisionnelle à travers des situations concrètes : impact des procédés, aide à la formulation, aide à la détermination de la DLC, gestion des non conformités, HACCP (analyse des dangers, quantification des dangers, validation des mesures de maîtrise, limites critiques...)
- > Mettre en application au travers d'exercices illustrant des situations concrètes issues des IAA

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

Cette formation inclut un abonnement d'un an au logiciel de microbiologie prévisionnelle Sym'previus

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS Selon l'Instruction Technique DGAL du 24/12/2019*

HS010

Présentiel

25 et 26 mai
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Expliquer le contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique des aliments ainsi que les responsabilités des différents acteurs (opérateurs et services de contrôle officiel)
- > Décrire les étapes et outils pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments
- > Expliquer l'articulation des outils à l'aide d'un arbre décisionnel
- > Illustrer les différentes étapes sur des cas concrets sélectionnés

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

Formation s'appuyant sur les outils de la « mallette pédagogique » élaborée par l'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (Ministère de l'Agriculture) en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

** L'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24/12/2019 constitue le texte de référence pour tout opérateur amené à valider des durées de vie microbiologique.*

Hygiène & Sécurité des aliments

Formation autonome

Formez-vous immédiatement, sans contraintes à l'aide de nos modules digitaux



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN IAA

EHS01

Module e-learning

45 minutes
100€ HT

- > Définir l'hygiène des aliments
- > Comprendre la méthode de recherche des causes de contamination
- > Catégoriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène selon la méthode des « 5M »

Opérateurs, encadrants intermédiaires de production, assistants qualité ou toute personne souhaitant s'initier aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en IAA (intérimaires, prestataires de services, ...)

LES DANGERS ALIMENTAIRES EN IAA

EHS02

Module e-learning

45 minutes
100€ HT

- > Différencier les différents types de dangers alimentaires
- > Distinguer les principaux germes pathogènes et d'altération ainsi que les facteurs de développement
- > Identifier les principaux risques de corps étrangers dans le produit et leurs conséquences pour le consommateur
- > Enoncer les principaux dangers chimiques en fonction de leurs origines (amont, fabrication et emballage)
- > Expliquer la différence entre l'allergie et l'intolérance et comment prévenir ce danger

Opérateurs, encadrants intermédiaires de production, assistants qualité ou toute personne souhaitant s'initier aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en IAA (intérimaires, prestataires de services, ...)

LA CONSTRUCTION D'UN PLAN HACCP

EHS03

Module e-learning

40 minutes
100€ HT

- > Expliquer le rôle et le fonctionnement du système HACCP en lien avec l'environnement qualité
- > Décrire les 5 étapes et les 7 principes de l'HACCP en précisant leurs conditions de réussite

Toute personne appartenant à l'équipe HACCP ou souhaitant s'initier à la mise en oeuvre d'une démarche HACCP

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

EHS04

Module e-learning

40 minutes
100€ HT

- > Sensibiliser sur l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- > Expliquer les différentes techniques et leur impact sur l'efficacité du nettoyage
- > Démontrer les rôles des produits et du respect des spécifications pour répondre aux enjeux sanitaires

Toute personne réalisant des opérations de nettoyage et désinfection ou souhaitant s'initier au nettoyage et à la désinfection

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE MAINTENANCE EN IAA

EHS05

Module e-learning

30 minutes
100€ HT

- > Identifier les principaux risques sanitaires liés aux opérations de maintenance en production
- > Nommer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les mesures spécifiques afin de prévenir l'apparition de risque pour le produit lors des interventions de maintenance

Opérateurs, techniciens de maintenance, encadrants intermédiaires de production, assistants qualité ou toute personne souhaitant s'initier aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en Maintenance (intérimaires, prestataires de services, ...)

Laboratoire



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA

Techniques de base : Du prélèvement aux résultats

LB001

Présentiel

5 au 7 sept.
Quimper
3J - 1650€ HT

- > Mémoriser les connaissances de base sur le monde microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
- > Travailler de façon aseptique
- > Expliquer les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produits
- > Réaliser des dilutions, ensemercer un milieu, faire des étalements sur gélose, lire les résultats

Toute personne intégrant un laboratoire d'analyses microbiologiques. Techniciens n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

LEVURES ET MOISSURES : IDENTIFIER LES CONTAMINANTS FONGIQUES DANS LES ALIMENTS

LB013

Présentiel

20 au 22 juin
Brest
3J - 1750€ HT

- > Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
- > Lister les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire)
- > Identifier les facteurs de développement des levures et moisissures
- > Décrire les risques sanitaires liés aux mycotoxines
- > Appliquer les techniques d'observation et d'identification lors de travaux pratiques en laboratoire de mycologie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique

Prérequis : Etre familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie

MICROBIOLOGIE MOLÉCULAIRE : PRINCIPES, OUTILS, APPLICATIONS

LB003

Présentiel

18 et 19 octobre
Quimper
2J - 1650€ HT

- > Décrire les outils de l'analyse moléculaire pour la microbiologie de la chaîne alimentaire
- > Identifier les applications et les perspectives de ces méthodes
- > Choisir les techniques pouvant être utilisées en entreprise et intégrées dans son plan d'autocontrôles microbiologiques

Ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses

Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

BACTÉRIES SPORULÉES EN IAA : DÉTECTION, IDENTIFICATION, MOYENS DE MAÎTRISE

LB007

Présentiel

22 et 23 nov.
Quimper
2J - 1650€ HT

- > Identifier les particularités et méthodes de détection des bactéries sporulées, notamment les souches pathogènes ou impliquées dans l'altération des denrées alimentaires
- > Expliquer l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA
- > Proposer des axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment et découvrir l'apport des outils de microbiologie prévisionnelle

Ingénieurs et techniciens des services qualité et laboratoire

Prérequis : Connaître les bases de microbiologie et de biologie moléculaire

VÉRIFICATION DES MÉTHODES DE DÉTECTION ET DE DÉNOMBREMENT SELON L'ISO 16140-3 :

Mise en œuvre du nouveau protocole de vérification

LB018

Distanciel

16 et 17 mars

2x0,5J - 800€ HT

- > Décrire la démarche de validation/vérification des méthodes de microbiologie des aliments dans la série des normes ISO 16140
- > Lister les sources où trouver des informations sur la performance des méthodes pour son projet de vérification
- > Proposer un projet de vérification des méthodes dans un laboratoire en accord avec l'ISO 16140-3

Techniciens, Ingénieurs et cadres des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoires d'analyse pouvant être amenés à choisir des méthodes d'analyse pour leur laboratoire et/ou animer un système de management de la qualité

Prérequis : Connaître les bases de la microbiologie des aliments

CONDUITE DE TESTS DE CROISSANCE SELON LA NORME ISO 20976-1 & EXPLOITATION DES DONNÉES

LB015

Uniquement INTRA

- > Décrire le contexte réglementaire, le domaine d'application et les principes de la norme
- > Adapter son plan d'échantillonnage en fonction des caractéristiques du produit et sélectionner ses souches
- > Conduire les différentes étapes d'un challenge test
- > Expliquer l'expression et l'interprétation des résultats (à partir de la norme, et avec les outils de microbiologie prévisionnelle)

Ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses

Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

À savoir...

> CERTIFICATION QUALIOPI

L'ADRIA est certifiée QUALIOPI depuis décembre 2020.

Cette certification nationale atteste de la qualité des processus que nous mettons en œuvre pour la réalisation des actions de formation concourant au développement des compétences. Elle vous garantit par ailleurs la possibilité de continuer à bénéficier de la prise en charge des frais pédagogiques par des fonds publics ou mutualisés (OPCO).



> CONDITIONS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS

Pour tout besoin d'adaptation du parcours de formation, lié à une situation de handicap ou à toute autre situation personnelle, l'ADRIA doit en être informée au moment de l'inscription, c'est à dire soit :

- > lors de la réalisation du devis pour les formations Intra entreprise ou sur-mesure
- > lors de l'envoi du bulletin d'inscription pour les formations Inter entreprises

Un échange avec notre Référente Handicap sera alors organisé pour définir et vérifier la faisabilité des aménagements nécessaires.

Besoin d'information ?

Catherine GIRARD - Référente Handicap
catherine.girard@adria.fr

> 02 98 10 18 49

Parcours métier

> **NOUS VOUS ACCOMPAGNONS POUR INTÉGRER ET FORMER DE NOUVEAUX COLLABORATEURS**



Le contexte

1^{er} employeur en France, l'industrie agroalimentaire c'est plus de **500 000 emplois** sur le territoire.

Un secteur qui a de forts besoins en recrutement.

> Selon l'étude BMO (Besoin en Main d'Œuvre) de Pôle emploi, 95 000 recrutements étaient prévus en 2022.

Cependant, l'industrie agroalimentaire est un secteur qui doit faire face à de vraies difficultés de recrutement malgré les besoins identifiés.

> Sur les 95 000 recrutements prévus en 2022, 60% étaient des recrutements jugés difficiles.

Notre volonté

Vous accompagner dans vos problématiques de recrutement !

Notre légitimité pour former vos futurs salariés repose sur :

- > Un ancrage dans le secteur de l'industrie agroalimentaire depuis 50 ans
- > Une forte connaissance des problématiques dans les usines et sur les chaînes de production
- > Une expertise reconnue en qualité et sécurité des aliments



> VOUS AVEZ BESOIN DE RECRUTER DES OPÉRATEURS DE PRODUCTION, DES CONDUCTEURS DE LIGNE OU DE MACHINE ?

Vous pourrez, avec l'ADRIA, mettre en place un parcours d'intégration afin de :

- > les familiariser au secteur de l'industrie agroalimentaire, ses codes, ses modes de fonctionnement
- > les former aux spécificités de vos lignes de production
- > développer les savoir-faire et savoir-être nécessaires au métier visé
- > les accompagner pour intégrer votre entreprise

Ces parcours de formation et d'accompagnement, les prérequis et la durée de formation, sont définis en coordination avec l'entreprise.

Programme intégrant des phases d'apprentissage en situation de travail avec le soutien d'un tuteur en entreprise.



À NOTER !

Ces parcours peuvent être réalisés dans le cadre de **Préparation Opérationnelle à l'Emploi (POEC)** en collaboration avec **Pôle Emploi et l'OPCO**

> Les avantages

Innovations pédagogiques pour favoriser les apprentissages.

Animation par des experts du secteur de l'agroalimentaire.

Adaptation du parcours aux besoins de l'entreprise.

Accompagnement de l'entreprise et des stagiaires par un coordinateur de l'équipe ADRIA dédié.

Des points d'échange formalisés avec le candidat, son tuteur en entreprise et le coordinateur ADRIA.



Certification professionnelle

> AMÉLIORER L'EMPLOYABILITÉ EN VALIDANT UNE CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

À NOTER !

La certification professionnelle est un dispositif finançable par votre **Compte Personnel de Formation (CPF)**

L'ADRIA met en place des parcours de formations certifiantes vous permettant...

- > De travailler à votre rythme de chez vous
- > D'accompagner une prise de poste, une promotion...
- > D'être opérationnel.le rapidement
- > De valoriser votre recherche d'emploi (booster votre employabilité)
- > De valider des compétences...

« Le e-learning permet de faire les travaux aux horaires que l'on souhaite »

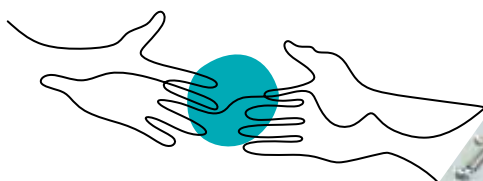
« Les échanges avec les formateurs durant la formation étaient très enrichissants [...] Je recommande cette formation »

« C'est une formation très complète, on voit la théorie et on applique lors des études de cas »

« Les supports de formation et l'accompagnement sont de vrais plus [...] Cette formation va vraiment m'aider dans mon poste aujourd'hui »

« C'est la première fois que je passais une certification professionnelle, si c'était à refaire je le referai avec ADRIA [...] Je me sens plus à l'aise dans mon poste suite à la formation »

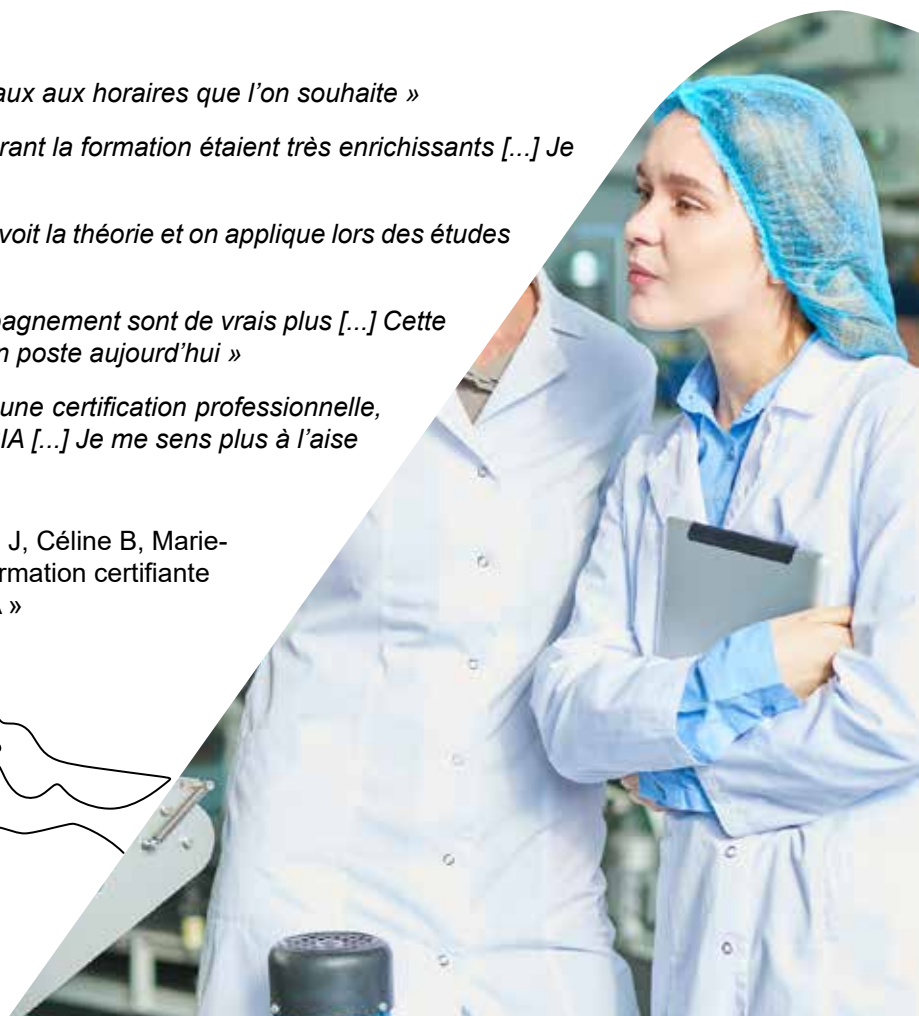
Extrait des témoignages de Caroline, Céline J, Céline B, Marie-Hélène et Leslie à propos du parcours de formation certifiante
« Contribuer à la mise en œuvre du SMSDA »



Besoin d'information ?

formation.qualifiante@adria-formation.fr

> 02 98 10 18 51



> Comment s'inscrire ?

1. Trouvez votre formation

Découvrez notre offre dans ce catalogue ou sur notre site internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

Le public ciblé par chaque formation ainsi que les prérequis d'accès à la formation sont indiqués sur les programmes de formation téléchargeables sur notre site internet ou disponibles sur demande.

2. Contactez-nous et Inscrivez-vous

Notre chef de projet dédié vous accompagne dans votre choix de formation et tout au long du processus d'inscription.

Contactez-la par mail ou téléphone : formation.qualifiante@adria-formation.fr | 02 98 10 18 58

Les inscriptions sont acceptées jusqu'à **2 semaines** avant le début du parcours, et **5 semaines** avant dans le cadre d'un financement CPF (un délai d'inscription est exigé sur la plateforme).

3. Réalisation d'un test de positionnement et un entretien à distance

L'entretien a pour objectif de valider l'adéquation du projet avec le parcours de formation.

4. Enregistrement de votre inscription

Si l'entretien confirme votre éligibilité au parcours, nous enregistrons votre inscription et en accusons réception par mail.

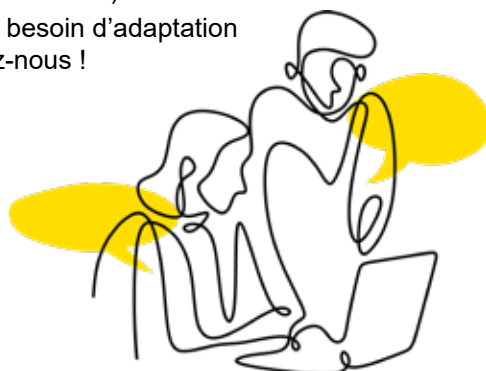
5. Confirmation de la formation

Au plus tard une semaine avant la session, nous vous adressons la convention de formation et la convocation nominative, ainsi que l'adresse du lieu de formation et une liste d'hôtels à proximité.

6. Conditions d'accès aux formations

Il est nécessaire d'avoir le matériel pour participer aux phases distancielles (ordinateur, webcam, connexion Internet).

Pour tout besoin d'adaptation contactez-nous !



> Les avantages

Des formations mixant des séances en présentiel et en distanciel afin de limiter les déplacements des participants.

Des formations permettant de valider un certificat de compétences reconnu par le ministère du travail, enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), et finançable par le Compte Personnel de Formation (CPF).

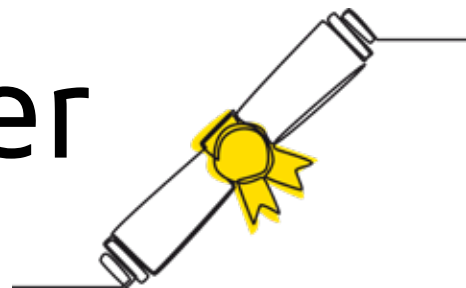
Des séances en présentiel favorisant la mise en pratique via des exercices ou études de cas, et des échanges riches et variés avec les autres participants.

Des intervenants experts.

Des formations autonomes scénarisées et développées par notre équipe interne, disponibles sur une plateforme digitale dédiée.



Parcours métier certifiants



Toutes nos formations s'appuient sur des blocs de compétences issus de titres RNCP. Les blocs sont capitalisables avec les autres blocs du titre pour une validation de celui-ci.



Formations finançables par le CPF

En partenariat



CAMPUS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE

ANIMATEUR DE LA QUALITÉ

CONTRIBUER À LA MISE EN ŒUVRE DU SMSDA

Acquérir les compétences de base pour participer à l'animation d'un système de management de la sécurité des aliments

FQ_QUA01

Présentiel

Nantes - 28 h

Distanciel

13 h

Tarif

2900€ HT

(-10% dès la 2^{ème} personne inscrite sur le même parcours)

Dates

Nous contacter

- > Comprendre les exigences d'un système de management de la qualité
- > Connaître les enjeux et les dangers liés à la qualité et la sécurité des aliments en IAA
- > Mettre en place des actions pour assurer la sécurité des aliments (bonnes pratiques d'hygiène, étude HACCP)
- > Utiliser les outils pour assurer la sécurité des aliments en IAA (audits, métrologie, plan de contrôle, plan de nettoyage, gestion des non-conformités)

Epreuve de certification : Exercice écrit individuel.

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 5

Futurs assistants qualité, techniciens qualité. Toute personne intégrant ou souhaitant intégrer un service qualité en IAA. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise.

Prérequis : Lire, écrire et parler français

**Taux de réussite à l'épreuve de certification : 100% - 14 stagiaires certifiés à date. (date de mise à jour - Juin 2022)*

ANIMER ET AMÉLIORER LA QUALITÉ EN IAA

Acquérir les compétences pour animer et faire vivre un système de management de la qualité

FQ_QUA03

Présentiel

Nantes - 35 h

Distanciel

16 h

Tarif

3100€ HT

(-10% dès la 2^{ème} personne inscrite sur le même parcours)

Dates

Nous contacter

- > Animer le système de management de la qualité au quotidien (indicateurs, management visuel, animation de réunions)
- > Utiliser des outils de management visuel
- > Participer à l'amélioration du système en s'appuyant sur la résolution de problème (MRP)
- > Participer efficacement aux audits dans l'entreprise

Epreuve de certification : Exercice écrit individuel.

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 5

Futurs assistants qualité, techniciens qualité. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise.

Prérequis : Lire, écrire et parler français

En option, pour compléter le parcours

Préparer et animer une formation et exercer la mission de tuteur

Durée : 16h de formation (14h en présentiel + 2h en distanciel)

Tarif : + 560€ HT

Supplément : Possibilité de valider une certification d'aututeur interne : +270€ HT

POUR ALLER PLUS LOIN...

ANIMATEUR DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ DES PERSONNES

ANIMER ET AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PERSONNES EN IAA

Acquérir les compétences pour animer et faire vivre un système de management de la qualité et de la sécurité des personnes

FQ_QUA10

Présentiel

Nantes - 56 h

Distanciel

18 h

Tarif

4100€ HT
(-10% dès la 2^{ème} personne inscrite sur le même parcours)

Dates

Nous contacter

- > Animer le système de management de la qualité au quotidien (indicateur, management visuel, animation de réunion)
- > Utiliser des outils de management visuel
- > Participer à l'amélioration du système en s'appuyant sur la résolution de problème (MRP)
- > Participer efficacement aux audits dans l'entreprise
- > Mettre en œuvre des actions pour assurer la sécurité des hommes au sein de son entreprise

Epreuve de certification : Exercice écrit individuel.

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 5

Futurs assistants qualité, techniciens qualité ayant en charge la sécurité des hommes

Prérequis : Lire, écrire et parler français

En option, pour compléter le parcours

Préparer et animer une formation et exercer la mission de tuteur

Durée : 16h de formation (14h en présentiel + 2h en distanciel)

Tarif : + 560€ HT

Supplément : Possibilité de valider une certification d'autueur interne : +270€ HT

**POUR
ALLER PLUS
LOIN...**

MANAGER DE PROXIMITÉ

ANIMER UNE ÉQUIPE DE TRAVAIL

Développer des compétences en management et communication interpersonnelle pour animer une équipe

FQ_QUA02

Présentiel

Nantes - 35 h

Distanciel

11 h

Tarif

2500€ HT
(-10% dès la 2^{ème} personne inscrite sur le même parcours)

Dates

Nous contacter

- > Communiquer efficacement avec les acteurs de l'entreprise
- > Créer et maintenir un environnement de travail motivant pour son équipe
- > Gérer les situations conflictuelles

Epreuve de certification : Exercice oral individuel.

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 5

Personnes ayant une fonction d'animation d'équipe (transversale ou hiérarchique)

Prérequis : Lire, écrire et parler français

MANAGER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

OPTIMISER SON SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ EN IAA

Acquérir les compétences pour améliorer
un système de management de la sécurité des aliments existant

FQ_QUA11

Présentiel

Nantes - 39 h

Distanciel

21 h

Tarif

3200€ HT
(-10% dès la 2^{ème}
personne inscrite
sur le même
parcours)

Dates

Nous contacter

- > Optimiser un système de management de la qualité en IAA (approche processus, référentiels applicables en IAA)
- > Faire vivre ce système au quotidien en s'appuyant sur les outils d'Amélioration Continue
- > Garantir la sécurité des aliments (HACCP, Food Fraud, Food Défense, FSC, Veille réglementaire, Matériaux au contact)

Epreuve de certification : Exercice écrit individuel.

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 6

Personnes occupant ou prétendant à un poste de responsable qualité en IAA

Prérequis : Lire, écrire et parler français

En option, pour compléter le parcours

Préparer et animer une formation et exercer la mission de tuteur

Durée : 16h de formation (14h en présentiel + 2h en distanciel)

Tarif : + 560€ HT

**POUR
ALLER PLUS
LOIN...**

MANAGER DES ÉQUIPES QUALITÉ

OPTIMISER ET MANAGER LA QUALITÉ EN IAA

Acquérir les compétences pour optimiser/améliorer
un système de management de la sécurité des aliments existant et manager les équipes dédiées

FQ_QUA12

Présentiel

Nantes - 60 h

Distanciel

21 h

Tarif

4150€ HT
(-10% dès la 2^{ème}
personne inscrite
sur le même
parcours)

Dates

Nous contacter

- > Optimiser un système de management de la qualité en IAA (approche processus, référentiels applicables en IAA)
- > Faire vivre ce système au quotidien en s'appuyant sur les outils d'Amélioration continue et la gestion de projet
- > Garantir la sécurité des aliments (HACCP, Food Fraud, Food Défense, FSC, Veille réglementaire, Matériaux au contact)
- > Impliquer et motiver l'équipe qualité
- > Gérer un projet et accompagner le changement

Epreuve de certification : Exercice écrit individuel.

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 6

Personnes occupant ou prétendant à un poste de responsable qualité en IAA

Prérequis : Lire, écrire et parler français

En option, pour compléter le parcours

Préparer et animer une formation et exercer la mission de tuteur

Durée : 16h de formation (14h en présentiel + 2h en distanciel)

Tarif : + 560€ HT

**POUR
ALLER PLUS
LOIN...**

ANIMATEUR/MANAGER D'ÉQUIPE

COMMUNIQUER ET IMPLIQUER LES ÉQUIPES

Développer des compétences en communication pour être plus convaincant et plus à l'aise dans les situations de communication orale

FQ_QUA05

Présentiel
Nantes - 35 h

Distanciel
6 h

Tarif
2200€ HT
(-10% dès la 2^{ème} personne inscrite sur le même parcours)

Dates
Nous contacter

- > Accroître son aisance relationnelle pour aborder avec efficacité les situations managériales
- > Adapter sa communication aux interlocuteurs et aux situations
- > S'affirmer par une communication assertive
- > Susciter l'intérêt et être impactant pour convaincre

Epreuve de certification : Exercice oral individuel

Validation d'un Certificat de maîtrise des compétences enregistré au RNCP – Titre niveau 6

Personnes occupant ou prétendant à un poste de responsable, à une fonction de management

Personnes souhaitant développer ses compétences en prise de parole orale

Prérequis : Lire, écrire et parler français



Parcours métier non-certifiants

ANIMATEUR DE LA SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

S'INITIER À LA SANTÉ ET SÉCURITÉ DES PERSONNES

Acquérir des compétences de base en santé et sécurité des personnes

F_QUA01

Distanciel
2 h

Tarif
400€ HT

Dates
Nous contacter

- > Connaître les obligations légales de l'entreprise en matière de prévention de risques professionnels
- > Définir les risques professionnels
- > Comprendre les principes de mise en place d'une démarche de prévention des risques et les obligations liées au Document Unique
- > Expliquer un accident du travail, une maladie du travail et leurs impacts
- > Connaître les mesures de prévention d'un accident du travail

Modalité : 5 modules de formation digitalisés accessibles sur notre plateforme pour vous former à votre rythme.

Toute personne souhaitant se former en sécurité des personnes.

Prérequis : Absence de pré-requis

Matériel : Avoir accès à un ordinateur avec internet et un navigateur à jour

À NOTER !

Parcours non-certifiant
100% en distanciel

Rendez-vous des managers

> **RESTEZ EN VEILLE SUR VOS MÉTIERS !**



CHACQUE ANNÉE, L'ADRIA ORGANISE DES ÉVÉNEMENTS DÉDIÉS AUX SERVICES CLÉS EN IAA ! A chaque édition, retrouvez un nouveau programme, toujours en lien avec votre actualité, faisant la part belle aux dernières innovations et aux interventions d'experts reconnus. Ces événements sont pour vous l'occasion de prendre du recul sur vos pratiques quotidiennes, de vous ouvrir sur de nouveaux outils et méthodes de travail, de faire le point sur les sujets d'actualité, d'échanger et de partager votre expérience avec vos homologues.

> **RDU DES MANAGERS DE LA QUALITÉ**



**7 et 8 juin
à Rennes**

900€ HT
QE012

Vous êtes concernés :

Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
Responsables QSE, Qualiticiens...

Contact : Marine THOMAS > marine.thomas@adria.fr > 02 98 10 18 28

> **RDU DES MANAGERS DE L'INNOVATION**



**29 et 30 mars
à Rennes**

900€ HT
OA022

Vous êtes concernés :

Responsables et chefs de projets R&D et Marketing,
Spécialistes de l'innovation...

Contact : Malika SALAÜN > malika.salaun@adria.fr > 02 98 10 18 50

> **RDU DES MANAGERS DE LA RÉGLEMENTATION**



**28 septembre
à Rennes**

550€ HT
RA018

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs
ou juristes en charge de la réglementation (IAA, fournisseurs...)

Contact : Pierre CORRE > pierre.corre@adria.fr > 02 98 10 18 32

À NOTER !

Ces rendez-vous **ne sont pas considérés comme des formations** selon le référentiel QUALIOPI. Il n'y a donc pas de convention de formation, et les frais d'inscription ne peuvent être pris en charge par des fonds mutualisés (OPCO). Seule une attestation de participation sera délivrée.

Adhérer à l'ADRIA

> **BÉNÉFICIEZ D'UN SERVICE QUOTIDIEN ET
SOYEZ AU PREMIER RANG DE L'ÉVOLUTION DU
MONDE AGROALIMENTAIRE !**

PENSEZ À ADHÉRER !

L'adhésion annuelle vous permet de bénéficier de plus d'avantages et de découvrir en exclusivité les nouveaux services de l'ADRIA :

> **Echange avec des experts**

Nutrition, reformulation, emballage, conservation, procédés, caractérisation des ingrédients, tests de croissance, typage, méthodologie de détermination de durée de vie, réglementation alimentaire, référentiels...

> **Accès à l'information de manière privilégiée**

Veille, webinaires thématiques et journée de restitution d'un projet collaboratif

> **Tarifs préférentiels et réductions**

Sur toutes les formations inter-entreprises et sur différents événements proposés par l'ADRIA

> **Rencontre avec ses pairs**

En intégrant le réseau de clubs



Besoin d'information ?

support.adherents@adria.fr

> 02 98 10 18 81



adria.tm.fr | adria-formationagroalimentaire.fr

SUIVEZ L'ACTUALITÉ AGROALIMENTAIRE
Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

 linkedin.com/company/adria-developpement
 facebook.com/adriadeveloppement
 twitter.com/Adria_Dvpmt