

18^e Rendez-vous

des **MANAGERS**
de la **QUALITÉ**

En Industrie Agro-alimentaire

27 & 28 Mai 2020 à Rennes

Actualités des référentiels
Métrologie des préemballages
Validation du nettoyage
Indicateurs qualité
Génération Y et Z

BRETAGNE^{BE}


ADRIA
FOOD EXPERTISE

Managers Qualité, A vos agendas !

Depuis sa 1^{ère} édition en 2003, le « Rendez-vous des managers de la qualité en IAA » a réuni plus de 650 responsables qualité, issus de toutes les filières alimentaires, et venus des 4 coins de France (sans oublier nos amis Belges et Suisses). A la veille de cette 18^{ème} édition, nous sommes heureux (et fiers !) d'avoir rendu cet événement incontournable pour nombre d'entre vous. Son succès repose depuis l'origine sur une équation simple : des thématiques d'actualité, des sujets de fond et des temps dédiés au partage d'expériences. Mais tout cela ne serait rien sans vous ! Car au-delà des interventions d'experts, cette réussite s'explique également par la qualité du public et la richesse des échanges. Alors, un grand merci à tous !

Cette nouvelle édition sera, comme chaque année, l'occasion de mutualiser nos bonnes pratiques, et de réfléchir ensemble aux pistes pour faire évoluer nos habitudes et celles de nos équipes. Elle permettra également d'aborder des thèmes d'actualité, sélectionnés par vos soins (actualités des référentiels, métrologie des préemballages, article 50 de la loi EGALIM...). Enfin, nous nous pencherons sur les questions de communication. D'une part lors d'un atelier consacré à la mise en forme des indicateurs qualité, et d'autre part via un focus sur les nouvelles générations. Le profil de nos collaborateurs a en effet bien évolué ces dernières années, et il est essentiel de bien comprendre les différences générationnelles pour adapter son mode de management et assurer une bonne collaboration au sein de nos équipes.

Alors ne ratez pas cette occasion unique de compléter vos connaissances et de partager vos expériences, le tout dans une atmosphère studieuse et conviviale !

Merci encore à tous pour votre confiance et votre fidélité ! Et rendez-vous les 27 et 28 mai à Rennes !

Bien cordialement,

Marine THOMAS
Responsable Formations Inter-entreprises

Mercredi 27 Mai 2020

9h00 - 9h30 • Tour de table et présentation du programme

ACTUALITÉ DES RÉFÉRENTIELS

9h30 - 10h30

Référentiels « Sécurité des aliments » : Focus sur les dernières évolutions

- IFS Food version 7 : Panorama des nouveautés
- GFSI Benchmarking Requirements version 8 : Nouvelles exigences

Marion REDONDO - Consultante formatrice, ADRIA

10h30 - 11h00

Food safety culture : Quelle position avoir ? Comment l'aborder en interne ?

- Eléments de réflexion et pistes à suivre

Céline TOURNIER - Consultante formatrice, ADRIA

11h00 - 11h30 • Pause & Networking

LOI EGALIM

11h30 - 12h15

Point à date sur l'Article 50 de la Loi EGALIM

- Rappels sur l'obligation d'information des services officiels en cas d'autocontrôle défavorable
- Mise en œuvre et premiers retours

Hélène AMAR - Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire, DGAL

12h15 - 13h45 • Déjeuner

MANAGEMENT INTERGÉNÉRATIONNEL

13h45 - 15h30

Nouvelles générations & Nouveaux modes de management

- Générations Y et Z : de quoi et de qui parle-t-on ?
- Les leviers de motivation des nouvelles générations : à qui de s'adapter ?
- Au delà de la nouvelle génération, le monde change, celui de l'entreprise aussi...
- Quels nouveaux modes de management dans nos organisations ?

Emmanuelle BORRITS - Consultante formatrice et coach management, OBVIOUS

15h30 - 15h45 • Pause & Networking

MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLAGES

15h45 - 17h30

Métrologie appliquée aux préemballés : Point à date sur l'évolution de la réglementation

- Rappels sur la réglementation des marchandises préemballées
- Présentation des changements liés aux évolutions de la réglementation (à partir des projets de textes ou des textes officiels en fonction des dates de publication au JOFR)
- Quelles conséquences sur les contrôles réalisés en interne ? Comment s'adapter ?

Céline TOURNIER - Consultante formatrice, ADRIA



VOUS ÊTES CONCERNÉS :

Filière agroalimentaire :
production, transformation, distribution.
*Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
Responsables QSE, Chefs d'entreprises, Qualitiens...*

CONTACT

Marine THOMAS
Tél. 02 98 10 18 28 | managers.qualite@adria.tm.fr
Référence : **QE012** | Prix : **850 € HT** (1020 € TTC)
Nombre de places limité - Inscrivez-vous au plus tôt !

Jeudi 28 Mai 2020

INDICATEURS QUALITÉ

9h00 - 12h30

PDCA et indicateurs : quelle logique visuelle ? Les clés d'une mise en forme réussie

- La logique PDCA
- Du paramètre à suivre à la définition de l'objectif
- Mise en forme de l'indicateur dans la logique du PDCA
 - Démontrer l'amélioration des résultats par l'action
 - Opter pour un management visuel
 - 2 minutes pour démontrer des résultats

Florence GILLET GOINARD - Responsable des formations QHSE, CEGOS

Les participants seront invités à remplir en amont une enquête pour évaluer les pratiques actuelles déployées au sein des entreprises. Les résultats seront restitués au cours de l'intervention.

Des ateliers seront organisés pour mettre en action les participants (travail sur les indicateurs, exercices sur la mise en forme des indicateurs).

12h30 - 14h00 • Déjeuner

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

14h00 - 15h45

Comment structurer une démarche de validation du nettoyage désinfection ?

- Objectifs de la validation
- Contexte réglementaire (Biocide, Paquet Hygiène, Allergènes)
- Règles et pièges à éviter
- Comment structurer sa démarche ?
- Adapter sa démarche aux contraintes du secteur et aux demandes du marché
- Qualifier sa démarche d'évaluation

Erwan BILLET - Dirigeant, HYDIAC

15h45 - 16h00 • Pause & Networking

RISQUES ET OPPORTUNITÉS

16h00 - 17h00

Risques et opportunités : Traduction des exigences ISO sur le chapitre « contexte »

- Quel est l'objectif de cette exigence pour les organisations ?
- Comment passer de la norme à l'opérationnel en entreprise ?

Caroline REAL - Consultante formatrice, ADRIA

17h00 - 17h15

Bilan et clôture du séminaire

Marion REDONDO

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Elle assure des missions d'audit, de conseil et de formation auprès des professionnels de la filière alimentaire, sur des thèmes en lien avec le management de la qualité et de la sécurité des aliments. Elle est également auditrice IFS Food.

Céline TOURNIER

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Elle réalise des audits en lien avec les différents référentiels de sécurité des aliments et anime des formations sur toutes les thématiques associées au fonctionnement d'un service qualité (HACCP, fraudes, audit, métrologie...). Elle encadre également les activités de développement de nouveaux outils pédagogiques et de l'application Sentinelle HACCP (outil de veille sur les dangers en agroalimentaire) au sein de l'ADRIA.

Hélène AMAR

Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire (BASCA), DGAL

Ce bureau de la Direction Générale de l'Alimentation assure différentes missions, parmi lesquelles : i) la coordination de toutes les thématiques transversales en lien avec le paquet hygiène ; ii) l'appui méthodologique et technique pour les activités d'inspection et de coordination notamment des travaux relatifs aux méthodes, à la programmation des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments et à la publication de ces résultats (dispositif Alim'confiance) ; iii) la coordination de la surveillance de la contamination biologique des aliments, de la conception et du pilotage des programmes de maîtrise des zoonoses alimentaires ; iv) la coordination de la plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire.

Emmanuelle BORRITS

Consultante Formatrice Coach Management & Communication, OBVIOUS

Formée aux neurosciences et très intéressée par les approches pédagogiques différentes, elle accompagne depuis 15 ans les acteurs des organisations dans le changement, en analysant les nouvelles évolutions

sociétales et leurs impacts sur les modes de management. Elle intervient sur les thèmes inhérents au management des talents (soft skills), du management des nouvelles générations « dites Y et Z », de la Diversité. Son approche se veut interactive, ludique et pragmatique. Elle intervient dans tous types de secteurs : privé (allant du grand groupe de luxe jusqu'aux PME), et public (des grandes institutions - y compris gouvernementales - au social).

Florence GILLET GOINARD

Responsable du développement des formations QHSE, CEGOS

Elle accompagne les entreprises dans la mise en place de systèmes de management qualité par des actions de formation et de conseil qui mettent le client au coeur de l'action. Elle est également co-auteur de nombreux ouvrages de référence : Boîtes à Outils « Responsable Qualité », « Santé-Sécurité-Environnement » et « Relation Client », « Toute la fonction QSSE » et « Happy management ».

Erwan BILLET

Directeur, HYDIAC (Hygiène Diagnostic Action)

Il conseille et forme les entreprises dans les domaines de l'hygiène et du nettoyage industriel. Il est également président de l'EHEDG France (European Hygienic Engineering and Design Group), fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie agroalimentaire.

Caroline REAL

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Après une expérience d'une quinzaine d'années à des postes en qualité, production et formation en IAA, elle a endossé l'habit de consultante formatrice depuis plus de 12 ans. Auditrice IRCA ISO 9001, 14001, 45001, ISO 22000 et FSSC 22000 en sous-traitance d'organismes de certification, elle intervient aujourd'hui tant en formation qu'en conseil auprès des entreprises de la filière alimentaire sur des sujets liés au management, à la qualité et la sécurité des aliments.

Inscription (Places limitées - Inscrivez-vous au plus tôt !) - RV Managers Qualité - 27-28 mai 2020 à Rennes

PARTICIPANT

Mme M. Nom :
 Prénom :
 Fonction :
 Email :

Responsable hiérarchique

Mme M. Nom :
 Prénom :
 Fonction :
 Email :

Responsable de formation ou personne chargée du suivi de dossier

Mme M. Nom :
 Prénom :
 Fonction :
 Email :

ENTREPRISE

Société :
 Adresse :
 Ville :
 Code postal : Pays :
 Tél. : Fax :
 Effectif : Code NAF :
 Code T.V.A. Européen :
 N° SIRET :

RÈGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX

Les frais sont pris en charge par votre société

Correspondant aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au repas du midi. L'hébergement et sa réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

- Ci-joint un chèque de 1020 € TTC (TVA 20%) à l'ordre de ADRIA Développement
- Règlement à réception de facture

Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement

Merci de renseigner les champs suivants :

Organisme :
 Adresse :
 Ville :
 Code postal : Pays :
 Tél. : Fax :
 Votre n° d'adhérent :
 Date d'envoi de la prise en charge :
 N° de dossier :

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise est à nous retourner. La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

Fait à : Signature et cachet de l'entreprise :
 Le :

Retour : par email : formation.inter@adria-formation.fr
 par courrier : ADRIA Développement - Créac'h Gwen - 29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 28

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage. ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.