



Catalogue formation

2011 - 2012

ALQUAL
la formation créative



-  Hygiène & Sécurité Alimentaire
-  Santé & Sécurité au travail
-  Environnement & Développement Durable
-  Qualité & organisation industrielle
-  Communication & Management
-  CQP - Process Industriels



EDITO



Depuis plus de 12 ans, de nombreuses entreprises ont fait appel à **ALQUAL** pour concevoir et animer des **formations sur mesure** et les accompagner dans leur **projet de certification**.

Notre **offre de formation 2011 - 2012** répond à tous les nouveaux défis que votre entreprise et vos collaborateurs doivent relever quotidiennement.

Vous proposer des formations toujours adaptées à votre demande ...

Afin de répondre à l'évolution de vos demandes et des exigences réglementaires, nous vous proposons des formations **intra entreprise adaptées à vos besoins** basées sur des méthodes et outils pédagogiques innovants (jeux pédagogiques, modules multimédia,...).

Certaines de nos **formations expertes** sont également accessibles en **sessions inter entreprises tout au long de l'année**. Toutes ces formations sont animées par une **équipe pluridisciplinaire de consultants - formateurs** ayant tous eu un parcours professionnel en entreprise.

Vous accompagner dans la qualification de vos salariés...

Depuis de nombreuses années, ALQUAL a développé une expertise en matière de réalisation de **projet CQP**. Ainsi nous avons à ce jour formé et accompagné au CQP plus de **400 salariés dans le secteur agro-alimentaire**.

Vous garantir la qualité de nos prestations...

Notre expertise est aujourd'hui reconnue par de nombreux référencements et labellisations tels que :

- Label Réseau partenaire AGEFAFORIA : TPI- PMI / MESSA / ECIA
- Référencement actions collectives C2P
- Agrément CHSCT par la DIRECCTE,...

Nous sommes également membre de la commission **AFNOR (V01C)**.

Vous conseiller dans vos projets de certification ...

Nous vous proposons également des prestations d'accompagnement de vos **projets de certification** (ISO 9001 - ISO 22000 - IFS - BRC - BRC IOP - ISO 14001 - OHSAS 18001,...) ainsi que la réalisation d'**audits et de diagnostics**.

A l'écoute de vos attentes, **toute l'équipe d'ALQUAL** reste à votre disposition.

Bruno CHRETIEN
Dirigeant ALQUAL



NOS ACTIVITES



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

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

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

CQP - Process Industriels

Alqual vous propose un accompagnement complet dans la réalisation et l'animation de parcours de formation qualifiante :

CQP - Certificat de Qualification Professionnelle



Vous avez un projet de certification

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

Nous sommes spécialisés dans la mise en place de **Systèmes de Management simples, efficaces & adaptés** à la taille et à l'activité de votre entreprise en vue d'obtenir les certifications de type :

- ISO 22000,
- BRC, BRC IOP
- IFS,
- ISO 9001,
- ISO 14001,
- OHSAS 18001,...



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

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

Vous souhaitez faire auditer le Système de Management de votre entreprise

ALQUAL vous propose une prestation d'audit du système de management de votre entreprise. L'audit est un élément clé dans le maintien et l'amélioration de tout système de management. Il s'agit également d'une exigence stricte des différentes normes de systèmes de management (ISO 22000, BRC, IFS, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,...)



SOMMAIRE

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène : Conscienc'pro Hygiène ©	P8
Animer la Sécurité Alimentaire	P8
Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration	P9
Pratique de HACCP	P9
! Les référentiels BRC/BRC IOP/IFS	P10
! PAS 220 - ISO/TS22002-1	P10
Exigences de l'ISO 22000	P11
Mise en oeuvre d'un SMSDA : ISO 22000	P11
Audit Hygiène et Sécurité Alimentaire	P12
Auditeur Interne ISO 22000 / IFS / BRC	P12
La microbiologie alimentaire	P13
Le travail en salle blanche	P13

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



La sécurité en entreprise : Conscienc'pro Sécurité ©	P14
Animer la sécurité en entreprise	P14
L'arbre des causes	P15
Evaluation des Risques Professionnels et Document Unique	P15
! Prévention des risques chimiques	P16
Formation ATEX	P16
! Plan de prévention	P17
Habilitation électrique	P17
! Analyse et Prévention des Accidents du Travail	P18
OHSAS 18001 (Exigences & Mise en Oeuvre)	P18
! ILO-OSH 2001	P19
Auditeur interne SMS&ST	P19
Audit sécurité	P20
Formation CHSCT	P20



SOMMAIRE

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



Formation à l'environnement en entreprise : Conscienc'pro Environnement ©	P21
! Animer l'environnement	P21
Gestion du risque Legionellose	P22
Gestion des déchets	P22
L'analyse environnementale	P23
! Sensibilisation au développement durable	P23
Exigences de l'ISO 14001	P24
Mise en oeuvre d'un SME selon l'ISO 14001	P24
Audit Environnemental	P25
Auditeur interne SME - ISO 14001	P25

QUALITE & ORGANISATION INDUSTRIELLE




Sensibilisation à l'économie d'entreprise : Conscienc'éco ©	P26
Gestion de production : Défi'éco ©	P26
Sensibilisation à la qualité en entreprise	P27
! Animer la Qualité	P27
Méthodologie de résolution de problème	P28
AMDEC produit / procédé	P28
Méthode des 5S	P29
Pilotage d'un projet 5S	P29
Management de la qualité : Défi'qualité ©	P30
! Analyse Sensorielle	P30
ISO 9001 (Exigences & Mise en oeuvre)	P31
Auditeur interne Qualité ISO 9001	P31



SOMMAIRE



COMMUNICATION & MANAGEMENT



Communication en entreprise	P32
Management et animation d'équipe	P32
 Droit Social	P33
Formation gestion des compétences	P33
Formation Tuteur	P34
Etre formateur interne	P34
Developpement personnel et consolidation des savoirs de base	P35
Initiation à l'informatique et à la bureautique	P35

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



CQP Industries Agro-Alimentaires	P36
Produit / Process alimentaire	P36
Technologies de base et Maintenance de 1er niveau	P37
Conduite de Ligne / Machines	P37
Meunerie et Conduite de Moulin	P38
Process Industriel Chimie - PIC	P38
 Bonnes Pratiques de Fabrication (Pharmaceutiques - Cosmétiques)	P39
 Bases scientifiques appliquées aux analyses des aliments	P39



SOMMAIRE

INFORMATIONS

Jeux Pédagogiques	P40
Nos partenaires	P41
Notre équipe, nos locaux & nos moyens	P42
Nos Références	P43
Labelisations & référencement	P43
Membre Adhérent	P43

PICTOGRAMMES



La formation s'appuie sur un jeu pédagogique (cf. page 40)



Nouveau programme de formation



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

Vous pouvez retrouver tous nos programmes en ligne et toutes nos actualités sur notre site internet :

<http://www.alqual.com>

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE CONSCIENC'PRO®HYGIENE

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Opérateur et Agent de Maîtrise

> PRIX

> Nous consulter



HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Introduction à la sécurité alimentaire
- > Notions de contamination
- > Notions de microbiologie alimentaire
- > Les allergènes alimentaires
- > Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- > La Traçabilité

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Introduction à la sécurité alimentaire et contexte de l'entreprise
- > Réglementation et responsabilités
- > Présentation des risques sanitaires et des mesures de prévention
- > Les missions d'animation de la sécurité alimentaire
- > Savoir promouvoir la sécurité alimentaire au quotidien
- > Les outils et l'animation de la sécurité alimentaire

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

- > Personnel de la restauration travaillant en cuisine
- > Responsable de restaurant, de cuisine

> PRIX

> Nous consulter



HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Connaître les principaux dangers alimentaires en restauration
- > Connaître la réglementation applicable à la restauration
- > Connaître les bases de la microbiologie alimentaire
- > Connaître les principales causes de contamination
- > Connaître les principes de la méthode HACCP
- > Présenter les principales actions de maîtrise en restauration

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Contexte économique, médiatique, juridique et réglementaire
- > Notions de contamination
- > Notions et contrôles microbiologiques
- > Maîtrise des risques en sécurité des aliments
- > HACCP
- > Traçabilité
- > Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration : Hygiène du personnel; Locaux et équipement; Nettoyage et désinfection; Achats et Reception; Stockage; Procédés de transformation; Gestion des déchets; Lutte contre les nuisibles

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas spécifiques aux usines agro alimentaires

PRATIQUE DE L'HACCP*

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

- > Responsable Qualité
- > Coordinateur HACCP
- > Dirigeant
- > Responsable Laboratoire
- > Toute personne amenée à mettre en oeuvre l'HACCP

> PRIX

> Nous consulter

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point - *SMSDA : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires
CONSCIENC'PRO® est un produit développé par ALQUAL - Tous droits réservés

LES REFERENTIELS BRC*/BRC IOP*/IFS*

> DUREE

- > 1 jour par référentiel

> PUBLIC

- > Responsable Laboratoire, Qualité
- > Coordinateur HACCP
- > Toute personne devant mettre en oeuvre un projet de mise en place des exigences du référentiel BRC, BRC IOP ou IFS

> PRE-REQUIS

- > Connaissance des Bonnes Pratiques d'Hygiène, la méthode HACCP et des principes du Système de Management de la Qualité

> PRIX

- > Nous consulter



Nouvelle Version

PAS 220 - ISO/TS 22002-1

> DUREE

- > 1 jour

> PUBLIC

- > Responsable Qualité / Sécurité Alimentaire
- > Toute personne chargée de la mise en oeuvre du PAS 220 - ISO/TS 22002-1

> PRIX

- > Nous consulter



HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires selon le référentiel BRC, BRC IOP ou IFS

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Introduction à la sécurité alimentaire
- > Présentation du référentiel BRC / BRC IOP / IFS
- > Exigences détaillées du référentiel BRC / BRC IOP / IFS
- > Exigences des organismes de certification

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

Remarque : Cette formation s'applique soit au référentiel BRC soit au référentiel BRC IOP soit au référentiel IFS

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Connaître le contexte normatif et réglementaire
- > Connaître les principales exigences du PAS 220 - ISO/TS 22002-1
- > Connaître l'articulation entre ISO 22000 et PAS 220 et les protocoles de certification (FSSC 22000 et Synergy 22000)
- > Etre capable d'identifier les actions à mettre en oeuvre

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Les exigences du PAS 220 - ISO/TS 22002-1
- > PAS 220 et ISO 22000
- > Les protocoles de certification (FSSC 22000 et Synergy 22000)

> METHODES PEDAGOGIQUES

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas s'appuyant sur le référentiel PAS 220 - ISO/TS 22002-1

EXIGENCES DE L'ISO 22000

> DUREE

- > 2 jours

> PUBLIC

- > Responsable Qualité / Sécurité des Denrées Alimentaires
- > Toute personne ayant à connaître les exigences de l'ISO 22000.

> PRE-REQUIS

- > Connaître les bases de l'hygiène, les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

> PRIX

- > Nous consulter

Remarque : ALQUAL est membre de la commission de normalisation AFNOR V01C concernant la rédaction de la norme ISO 22000.

MISE EN OEUVRE D'UN SMSDA : ISO 22000

> DUREE

- > 2 jours

> PUBLIC

- > Responsable Qualité / Sécurité des Denrées Alimentaires
- > Toute personne chargée de la mise en oeuvre d'un SMSDA*.

> PRE-REQUIS

- > Connaître les bases de l'hygiène, les Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- > Connaître la méthode HACCP et les bases de la norme ISO 22000

> PRIX

- > Nous consulter

Remarque : ALQUAL est membre de la commission de normalisation AFNOR V01C concernant la rédaction de la norme ISO 22000.

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Connaître les enjeux du management de la sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître les principales exigences de la norme ISO 22000
- > Disposer d'une méthodologie de mise en oeuvre de l'ISO 22000
- > Appréhender la pratique de mise en oeuvre des différentes phases

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Introduction au SMSDA*
- > Présentation du SMSDA et principales exigences de l'ISO 22000
- > Concevoir et mettre en oeuvre un SMSDA*
- > Planifier le SMSDA*
- > Maîtriser le fonctionnement du SMSDA *
- > Mesurer et Surveiller le SMSDA*
- > Améliorer le SMSDA*
- > Organiser et animer la revue de direction

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

AUDIT HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Responsable Qualité, Hygiène
> Animateur Qualité, Hygiène
> Toute personne devant réaliser des audits Hygiène et Sécurité Alimentaire en entreprise

> PRIX

> Nous consulter

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Etre capable de préparer et de réaliser un audit Hygiène et Sécurité Alimentaire
> Etre capable d'élaborer, de suivre et de valider l'efficacité d'un plan d'actions d'amélioration

> CONTENU DE LA FORMATION

> L'audit Hygiène & Sécurité Alimentaire : outils de prévention
> Présentation des principaux aspects de l'Hygiène et Sécurité Alimentaire
> Les missions de l'auditeur
> Déterminer le référentiel d'audit
> Préparer l'audit
> Réaliser l'audit
> Exploiter l'audit
> Définir le plan d'actions d'amélioration et valider l'efficacité

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas - Exercices en situation réelle (si possible)

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

> Introduction à l'audit interne
> Revue des exigences principales de l'ISO 22000/IFS/BRC/BRC IOP
> Méthodologie de l'audit interne
> Programmer les audits internes
> Préparer l'audit
> Réaliser l'audit
> Rédiger le rapport d'audit interne
> Suivre la mise en oeuvre des actions correctives
> Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

> DUREE

> 1 à 2 jours selon public

> PUBLIC

> Responsable Qualité
> Responsable Production
> Responsable Laboratoire
> Laborantin

> PRIX

> Nous consulter

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE



LE TRAVAIL EN SALLE BLANCHE

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Opérateur travaillant en salle blanche

> PRIX

> Nous consulter

> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

*BRC : British Retail Consortium - BRC IOP : BRC emballage et matériaux d'emballage - IFS : International Food Standard

LA SECURITE EN ENTREPRISE CONSCIENC'PRO® SECURITE

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Tout salarié de l'entreprise

> PRIX

> Nous consulter



SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

L'ARBRE DES CAUSES

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

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

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

ANIMER LA SECURITE EN ENTREPRISE

> DUREE

> 3 jours

> PUBLIC

> Toute personne chargée de la sécurité dans l'entreprise

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DOCUMENT UNIQUE

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Chef d'entreprise
> Cadre Dirigeant
> Cadre Délégué

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

PREVENTION DES RISQUES CHIMIQUES

> DUREE

> 1 à 2 jours selon public

> PUBLIC

> Opérateur
> Encadrant

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Enjeux relatifs à la maîtrise du risque chimique
- > Impacts environnementaux, matériels, humains
- > Connaissance des produits chimiques
- > La prévention du risque chimique (nouveaux pictogrammes)
- > Actions à mener en cas de dérive

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATION ATEX*

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Opérateur ou intervenant extérieur amené à travailler dans un milieu présentant une atmosphère explosive

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

PLAN DE PREVENTION

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Responsable sécurité
> Amineur sécurité
> Responsable de service

> PRIX

> Nous consulter



HABILITATION ELECTRIQUE

B0-B1-B2-BR-BC

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Toute personne (électricien/non électricien) devant réaliser des interventions en basse tension

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Habilitation électrique du domaine Basse Tension (BT) pour électricien et non électricien (B0-B1-B2-BR-BC)
- > Connaissance des principaux risques électriques

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Présentation de la publication UTE C18-510
- > Notions élémentaires de l'électricité
- > Habilitations - Définitions
- > Interventions d'ordre non électrique et électrique
- > Conduite à tenir en cas d'incidents ou d'accidents d'origine électrique

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

ANALYSE ET PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Toute personne chargée de la sécurité : Direction - Responsable de service - Responsable Sécurité - Aminateur Sécurité - Membres du CHSCT - ...

> PRIX

> Nous consulter



OHSAS 18001 (Exigences et Mise en Oeuvre)

> DUREE

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

> PUBLIC

> Responsable QHSE
> Responsable Sécurité
> Toute personne chargée de la mise en oeuvre d'un Système de Management de la Sécurité

> PRE-REQUIS

> Connaissances de base en sécurité et référentiel OHSAS 18001

> PRIX

> Nous consulter



SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Connaître les principes et les enjeux de la mise en place d'un SMS&ST
> Connaître la réglementation en matière de sécurité et conditions de travail
> Connaître les exigences de l'OHSAS 18001
> Mettre en place, animer et gérer un SMS&ST
> Appréhender les différentes phases de mise en place d'un SMS&ST

> CONTENU DE LA FORMATION

> Introduction au SMS&ST
> Présentation du SMS&ST et de l'OHSAS 18001
> Engager la direction dans un SMS&ST
> Planifier le SMS&ST
> Etablir et communiquer la politique SMS&ST
> Mettre en oeuvre et faire fonctionner le SMS&ST
> Mesurer et Surveiller le SMS&ST
> Améliorer et faire évoluer le SMS&ST

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas
> Référentiel OHSAS 18001

ILO-OSH 2001*

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Responsable QHSE
> Responsable Sécurité
> Toute personne ayant à connaître les exigences du référentiel OHSAS 18001

> PRIX

> Nous consulter



*ILO-OSH : International Labour Organization-Occupational Safety and Health

AUDITEUR INTERNE SMS&ST*

> DUREE

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

> PUBLIC

> Auditeur Qualité, Sécurité
> Responsable Sécurité
> Toute personne devant réaliser des audits internes selon l'OHSAS 18001 et/ou ILO-OSH 2001

> PRE-REQUIS

> Connaissances de base en sécurité et référentiel OHSAS 18001 et/ou ILO-OSH 2001

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Connaître les principes directeurs du système de gestion de la sécurité et de la santé selon le référentiel ILO-OSH 2001
> Etre capable d'initier la mise en place du système SST (Santé Sécurité au Travail)
> Etre en mesure de vérifier l'efficacité du système SST.

> CONTENU DE LA FORMATION

> Obligations légales, terminologie et définition des concepts clés
> Les référentiels des Systèmes de Management de la Santé et de la Sécurité au Travail (SMS&ST)
> La planification d'amélioration : évaluer les risques et mettre en oeuvre un plan d'actions
> Mise en oeuvre et fonctionnement : inclure le programme dans le management au quotidien
> Surveillance et amélioration continue

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas sur la base de la norme ILO-OSH 2001

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

AUDIT SECURITE

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Responsable sécurité
> Animateur sécurité
> Toute personne devant réaliser des audits sécurité en entreprise

> PRIX

> Nous consulter

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Etre capable de préparer et de réaliser un audit sécurité
> Etre capable d'élaborer, de suivre et de valider l'efficacité d'un plan d'actions d'amélioration

> CONTENU DE LA FORMATION

> L'audit sécurité : outil de prévention
> Présentation des principaux aspects de la sécurité
> Les missions de l'auditeur
> Déterminer le référentiel d'audit
> Préparer l'audit
> Réaliser l'audit
> Exploiter l'audit
> Définir le plan d'actions d'amélioration et valider l'efficacité

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas et mise en pratique sur le terrain (en accord avec l'entreprise)

FORMATION CHSCT*

> DUREE

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

> PUBLIC

> Membre du CHSCT

> PRIX

> Nous consulter



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

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATION ENVIRONNEMENT CONSCIENC'PRO© ENVIRONNEMENT

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Tout salarié de l'entreprise

> PRIX

> Nous consulter



ANIMER L'ENVIRONNEMENT

> DUREE

> 3 jours

> PUBLIC

> Toute personne chargée de l'environnement dans l'entreprise

> PRIX

> Nous consulter



ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

*CHSCT : Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail - DIRECCTE : Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi

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

FORMATION GESTION RISQUE LEGIONELLOSE

> DUREE

- > 1 jour

> PUBLIC

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

> PRIX

- > Nous consulter

GESTION DES DECHETS

> DUREE

- > 1 jour

> PUBLIC

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

> PRIX

- > Nous consulter

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

L'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE

> DUREE

- > 2 jours

> PUBLIC

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

> PRIX

- > Nous consulter



SENSIBILISATION AU DEVELOPPEMENT DURABLE

> DUREE

- > 1 jour

> PUBLIC

- > Direction
- > Responsable QSE
- > Responsable Environnement

> PRIX

- > Nous consulter



ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Connaître les enjeux d'une démarche de développement durable
- > Connaître le concept de développement durable
- > Identifier les principes et les actions clés en matière de développement durable
- > Connaître les différents référentiels (ISO 26000 ...)

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Définition et principe du développement durable
- > Le système de management intégré QHSE : premier pas vers le développement durable
- > Les différents référentiels (ISO 26000 ...)
- > Les points clés d'une démarche de développement durable
- > Les indicateurs en matière de développement durable

> METHODES PEDAGOGIQUES

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques

*AES : Aspects Environnementaux Significatifs

EXIGENCES DE L'ISO 14001

> DUREE

- > 2 jours

> PUBLIC

- > Responsable Environnement
- > Toute personne ayant à connaître les exigences de la norme ISO 14001

> PRIX

- > Nous consulter

MISE EN OEUVRE D'UN SME* SELON L'ISO 14001

> DUREE

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

> PUBLIC

- > Responsable Environnement
- > Toute personne chargée de la mise en place et/ou de l'animation d'un SME

> PRE-REQUIS

- > Connaissance de base en environnement et norme ISO 14001

> PRIX

- > Nous consulter



ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > Connaître les enjeux du management environnemental
- > Connaître les exigences de la norme ISO 14001

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 14001
- > Politique et Planification SME
- > Mise en oeuvre et fonctionnement du SME
- > Vérification et amélioration du SME
- > Revue de direction

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Appréhender les besoins d'une entreprise en matière de Système de Management Environnemental et Réglementaire
- > Connaître les enjeux du Management Environnemental
- > Connaître les principales exigences réglementaires et les exigences de la norme ISO 14001
- > Appréhender les différentes phases de mise en oeuvre d'un SME

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Introduction à l'environnement
- > Le contexte réglementaire et normatif
- > Aspects environnementaux et réglementation associée
- > Présentation du SME - ISO14001
- > Engager la direction dans la démarche ISO 14001
- > Planifier le SME : L'analyse environnementale
- > Mise en oeuvre du SME
- > Surveiller et Améliorer le SME

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

AUDIT ENVIRONNEMENTAL

> DUREE

- > 2 jours

> PUBLIC

- > Responsable environnement
- > Animateur environnement
- > Toute personne devant réaliser des audits environnement en entreprise

> PRIX

- > Nous consulter

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Etre capable de préparer et de réaliser un audit environnement
- > Etre capable d'élaborer, de suivre et de valider l'efficacité d'un plan d'actions d'amélioration

> CONTENU DE LA FORMATION

- > L'audit environnemental : outil de prévention
- > Présentation des principaux aspects environnementaux
- > Les missions de l'auditeur
- > Déterminer le référentiel d'audit
- > Préparer l'audit
- > Réaliser l'audit
- > Exploiter l'audit
- > Définir le plan d'actions d'amélioration et valider l'efficacité

> METHODES PEDAGOGIQUES

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas - Exercices en situation réelle (si possible)

ENVIRONNEMENT & DEVELOPPEMENT DURABLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Connaître les principes d'un audit interne
- > Connaître les principales exigences du référentiel ISO 14001
- > Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
- > Etre capable de préparer et de réaliser un audit interne
- > Etre capable de rédiger le rapport d'audit interne

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

SENSIBILISATION A L'ECONOMIE D'ENTREPRISE

CONSCIENC'ECO®

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Tout salarié de l'entreprise

> PRIX

> Nous consulter



GESTION DE PRODUCTION

DEFI'ECO®

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Responsable d'équipe
> Responsable de service
> Encadrement de production

> PRIX

> Nous consulter



QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

> L'entreprise : ses acteurs - ses enjeux - son fonctionnement
> Principes de l'économie de marché
> Prix de marché et prix de vente
> Les composantes du coût de revient
> Coût de revient et prix de vente
> Types de coût et incidence sur le fonctionnement de l'entreprise
> Facteurs de variation du coût de revient dans l'entreprise

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

SENSIBILISATION A LA QUALITE EN ENTREPRISE

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Tout salarié d'une entreprise

> PRIX

> Nous consulter

ANIMER LA QUALITE

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Toute personne amenée à animer la qualité

> PRIX

> Nous consulter



QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Comprendre la notion de qualité et ses applications en entreprise
> Connaître les composantes du système qualité de l'entreprise
> Connaître les exigences en matière d'action de maîtrise de la qualité dans l'entreprise
> Connaître les modalités de gestion des non conformités

> CONTENU DE LA FORMATION

> Introduction à la qualité
> Relation client-fournisseur
> Le système qualité
> La qualité dans l'entreprise : application à tous les services
> Les contrôles qualités
> La maîtrise des non-conformités et l'amélioration continue

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

METHODOLOGIE D'ANALYSE ET DE LA RESOLUTION DE PROBLEME (MARP)

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Toute personne ayant à animer ou à jouer un rôle actif dans les groupes de résolution de problème

> PRIX

> Nous consulter

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- > Appliquer une méthode et utiliser les outils nécessaires à la résolution d'un problème
- > Animer un groupe de travail ou une réunion sur la base de l'utilisation des outils
- > Participer à la mise en place et au suivi des solutions

> CONTENU DE LA FORMATION

- > Choix d'un sujet
- > Observation, analyse du problème et détermination des objectifs de l'étude
- > Recherche des causes
- > Mise en place des solutions
- > Contrôler, pérenniser les actions, conclure

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

METHODE DES 5S

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

- > Encadrement
- > Agent de maîtrise
- > Opérateur

> PRIX

> Nous consulter



QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



PILOTAGE D'UN PROJET 5S

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

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

> PRIX

> Nous consulter



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

ANALYSE SENSORIELLE

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

> Toute personne chargée de réaliser des tests de dégustation

> PRE-REQUIS

> aucun pré requis

> PRIX

> Nous consulter



MANAGEMENT DE LA QUALITE DEF'QUALITE ©

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

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

> PRIX

> Nous consulter



QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative - Jeu pédagogique - DEF'QUALITE©
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas

ISO 9001 (Exigences & Mise en oeuvre)

> DUREE

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

> PUBLIC

> Responsable Qualité
> Toute personne chargée de la mise en place d'une démarche et/ou du fonctionnement d'un système qualité selon l'ISO 9001

> PRE-REQUIS

> Connaissances de base en qualité

> PRIX

> Nous consulter



AUDITEUR INTERNE QUALITE ISO 9001

> DUREE

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

> PUBLIC

> Toute personne ayant à réaliser un audit interne qualité

> PRE-REQUIS

> Connaître l'ISO 9001

> PRIX

> Nous consulter

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

> Introduction à la qualité et au SMO
> Principes du management de la Qualité
> Engager la direction dans la démarche ISO 9001
> Identifier et gérer les processus
> Mettre en place un SMO - ISO 9001
> La maîtrise opérationnelle du SMO
> Mesurer et Surveiller le SMO
> Améliorer le SMO

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

QUALITE ET ORGANISATION INDUSTRIELLE



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATION COMMUNICATION EN ENTREPRISE

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Tout salarié

> PRIX

> Nous consulter

COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

MANAGEMENT ET ANIMATION D'EQUIPE

> DUREE

> 4 à 5 jours selon programme

> PUBLIC

- > Responsable d'atelier
- > Responsable d'équipe
- > Agent de maîtrise

> PRIX

> Nous consulter

COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

DROIT SOCIAL

> DUREE

> 1 jour

> PUBLIC

- > Responsable de service
- > Responsable d'équipe

> PRIX

> Nous consulter



COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATION GESTION DES COMPETENCES

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

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

> PRIX

> Nous consulter

COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATION TUTEUR

(Transfert de savoirs et de savoir-faire)
- Tuteur C.Q.P. -
- Plan Emploi Seniors -

> DUREE

> 2 à 4 jours + 1 jour d'accompagnement facultatif

> PUBLIC

> Toute personne ayant à assurer une mission tutorale dans l'entreprise
(Formation adaptée au plan emploi seniors)

> PRIX

> Nous consulter

COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

> Les missions du tuteur
> Le référentiel emploi et compétences
> Les étapes du tutorat
> Les outils des tuteurs
> Les évaluations

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

DEVELOPPEMENT PERSONNEL ET CONSOLIDATION DES SAVOIRS DE BASE

> DUREE

> 10 à 20 jours selon acquis et attentes

> PUBLIC

> Toute personne souhaitant revoir les bases dans le cadre d'un développement personnel et/ou d'une préqualification
> Maximum 10 personnes de niveau d'attente homogène

> PRIX

> Nous consulter

COMMUNICATION & MANAGEMENT



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Développer assurance et confiance en soi en travaillant les savoirs de base
> Revoir les bases en mathématiques
> Réactiver les schémas logiques
> Travailler les méthodes de résolution de problème simple
> Revoir les bases de la communication écrite et orale

> CONTENU DE LA FORMATION

> Mathématiques et calculs appliqués à la vie quotidienne et professionnelle
> Raisonnement logique et méthodologie d'action
> Méthodologie de résolution de problèmes simples
> Les bases de la communication
- Application aux écrits du quotidien et professionnels (formaliser correctement les écrits)
- S'exprimer clairement à l'oral et s'adapter à son interlocuteur

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Positionnement permettant de définir des objectifs personnalisés
> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas - Utilisation de l'outil informatique

COMMUNICATION & MANAGEMENT



INITIATION A L'INFORMATIQUE ET A LA BUREAUTIQUE

> DUREE

> 2 jours

> PUBLIC

> Toute personne ayant besoin d'acquérir la maîtrise des outils informatiques

> PRIX

> Nous consulter

> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

> Connaître les composants et périphériques de l'ordinateur
> Utiliser un traitement de texte
> Utiliser un tableur

> CONTENU DE LA FORMATION

> Présentation du matériel
> L'environnement Windows
> Traitement de texte : Les bases et les principales fonctions
> Tableur : Les bases et les principales fonctions

> METHODES PEDAGOGIQUES

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Exercices et études de cas (mise à disposition d'ordinateurs)

CQP* INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES

> DUREE

- > Variable selon référentiel CQP utilisé

> NOS PARCOURS CQP

- > CQP Conducteur de machines
- > CQP Conducteur de moulin (Meunerie, Semoulerie, Maïserie)
- > CQP Conducteur de ligne
- > CQP Conduite de process (Distillerie et sucrerie)
- > CQP Responsable d'Equipe
- > CQP Responsable d'Atelier
- > CQP Télévente
- > CQP Agent Logistique

> PRIX

- > Nous consulter



Demandez nos parcours détaillés

PRODUIT / PROCESS ALIMENTAIRE

> DUREE

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

> PUBLIC

- > Opérateur de production
- > Agent de maîtrise

> PRIX

- > Nous consulter

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> PRESENTATION

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

> DEROULEMENT D'UN PROJET CQP

- Un projet CQP se déroule en plusieurs phases successives :**
- > Etude d'opportunité et de faisabilité
 - > Adaptation des référentiels emploi et compétences
 - > Formation des tuteurs et positionnement des candidats
 - > Parcours de formation (selon référentiel CQP)
 - > Dispositifs d'évaluation et de validation du CQP

> NOS PRESTATIONS

- > Ingénierie pédagogique & financière de projets CQP
- > Adaptation des référentiels
- > Formation de tuteurs & de formateurs internes
- > Création d'outils d'évaluation et réalisation des positionnements
- > Conception des parcours, animation & coordination des formations
- > Evaluation des candidats et participation au jury final

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

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

> DUREE

- > 3 à 5 jours selon programme

> PUBLIC

- > Opérateur machine
- > Conducteur de machine
- > Conducteur de ligne
- > Responsable d'équipe
- > Responsable d'atelier

> PRIX

- > Nous consulter

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > **Possibilité de conception de modules multimédia de conduite de machines / ligne (cf. page 41)**

MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN

> DUREE

- > Variable selon programme

> PUBLIC

- > Conducteur de moulin
- > Chef Meunier

> PRIX

- > Nous consulter

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

PROCESS INDUSTRIEL CHIMIE - PIC

> DUREE

- > 3 à 12 jours selon process et public

> PUBLIC

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

> PRIX

- > Nous consulter

CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION B.P.F. Pharmaceutiques - Cosmétiques

> DUREE

- > 1 Jour

> PUBLIC

- > Opérateur et Agent de maîtrise

> PRIX

- > Nous consulter



CQP - PROCESS INDUSTRIELS



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

CQP - PROCESS INDUSTRIELS

BASES SCIENTIFIQUES APPLIQUEES AUX ANALYSES DES ALIMENTS

> DUREE

- > 10 jours

> PUBLIC

- > Personnel de laboratoire avec peu ou pas de base scientifique

> PRIX

- > Nous consulter



> OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

> CONTENU DE LA FORMATION

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

> METHODES PEDAGOGIQUES

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

NOS PARTENAIRES

J E U X P E D A G O G I Q U E S



**CONSCIENC'PRO® HYGIENE / CONSCIENC'PRO® SECURITE
CONSCIENC'PRO® ENVIRONNEMENT**

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène en IAA
Formation à la prévention des risques santé et sécurité
Formation à la prévention des risques environnementaux
Public : Tous salariés, Opérateurs et Agents de Maîtrise
Adaptation possible

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

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

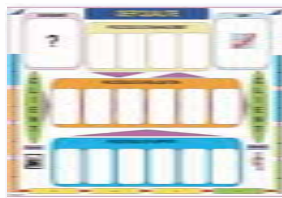


CONSCIENC'ECO®

Sensibilisation aux réalités économiques de l'entreprise
Public : Tous salariés
Adaptation possible

DEFI'ECO®

Formation à la gestion de production en Industries
Public : Tous salariés concernés par la gestion de production
Adaptation possible



DEFI'QUALITE®

Formation au management de la qualité
Public : Tous salariés impliqués dans la mise en oeuvre et le fonctionnement des processus
Adaptation possible

PENCIL®

La formation des 5S
Public : Tous salariés
Adaptation possible



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

Conception de **modules de formations ouvertes à distance** adaptés

Outils multimédia de **sensibilisation et d'accueil** en entreprise (qualité, sécurité, hygiène, environnement,...)

Module de **formation de conduite de machines** multimédia

Outils de **formation et d'évaluation multimédia** (OCM,...) avec corrigés automatiques

Conception de **jeux pédagogiques** adaptés à vos besoins



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



METROERGO
Cabinet d'ergonomie
3, Rue de la fontaine
80110 LA NEUVILLE SIRE BERNARD
Tél : 09 54 45 24 33
Fax : 09 59 45 24 33
Mail : contact@metroergo.com
www.metroergo.com

**Formation, Conseil et Expertise en Ergonomie
Diagnostics et Formation**

Mesures :

Vibrations, Bruit, Eclairage, Ambiances thermiques, Cardiofréquencemétrie

Diagnostics :

Risques TMS (Troubles musculo-squelettiques), Stress, Pénibilité au travail

Formations des salariés :

Sensibilisation au bruit - Formation PRAP – Echauffements/Etirements Travail sur Ecran : «Suis-je bien installé» – Ergonomie

NOTRE EQUIPE



Bruno Chrétien
- Gérant
- Consultant
Formateur



Anne Chrétien
- Consultante
Formatrice
- Développement
Commercial



Véronique Lagneaux
- Conseillère en
Formation



Julie Huart
- Assistante de
Direction

LES FORMATEURS



Thomas Béthune



Anthony Arnould



Anne Solau



Pauline Trousson



Julien Foirien



Patrick Demont



Benoît Renault



Eric Paquit



Thérèse Morgant



Sylvie Baltora

NOS LOCAUX & NOS MOYENS



ALQUAL dispose de locaux adaptés à l'accueil individuel et collectif :

- > **1 espace d'accueil** pour les stagiaires
- > **3 salles de formation équipées** de vidéo projecteurs pouvant accueillir chacune jusqu'à 15 stagiaires
- > **1 salle informatique** disposant de 10 postes informatiques connectés à internet à haut débit
- > **1 parking intérieur et des parkings gratuits** situés à proximité de nos locaux
- > Notre centre de formation est situé à **proximité de la gare et des hôtels** (environ 5 minutes à pieds)



NOS REFERENCES

AGRO-ALIMENTAIRE :

Axiane meunerie
Axolait
Appetit de France
Bigard
Bonduelle
Cereal Partners France (CPF)
Champagnes Nicolas Feuillate
Chamtor
Coca Cola
Cristal Union
Cristanol
Daunat
Davigel
Délifrance
Euromill Nord
Franco Argentine
Gavottes
Génération 5
Grands Moulins de Paris
Grands Moulins Storione
Harry's
Heudebert
Ingredia
Krabansky
Le Petit Cuisinier
Loc Maria
Lu
McCain
Minoterie Girardeau
Moulins Bourgeois
Moulin des Osmeaux
Moulin de Chars
Nestlé
Normival
Pastacorp
Purina
Ruol
Saint Louis Sucre
SITPA
Société Nouvelle Sofrapain
Société Vermandoise Industries
Sodeleg
Syrat
Tereos
Toufflet Tradition
Touquet Savour
...

AUTRES :

Adecco
Alpla
Centre Leclerc
CEPAP - La couronne
Caterpillar
Chanel
Decayeux SAS
Ecolab
Envelnor
Evonik Rexim
Favi
Fossier Carmine
GEA Westfalia
Givenchy
Haubourdin
HES Houtch
Legrand
L'Oreal - Soprococ
Lorraines Tubes
Majuscule
Manpower
M-Real
MBK
Novacel
Novitec
Ondulys
Rohm & Haas
Saint Gobain
Valeo, ...

LABELLISATION & REFERENCEMENT



MEMBRE ADHERENT



commission V01C



AGR SPHÈRES
LABORATOIRE DE LA QUALITÉ, SÉRIOSITÉ ET TRAVAIL

Plan d'accès



ALQUAL
la formation créative



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



www.alqual.com