



2019

CATALOGUE FORMATION



ALQUAL
Formation - Conseil & Expertise



QUI SOMMES NOUS ?



ALQUAL Formation, Conseil & Expertise intervient auprès des industries Alimentaires, Chimiques et Cosmétiques pour assurer des prestations de formation, de conseil et d'expertise. ALQUAL c'est une équipe de consultants formateurs spécialisés disposant d'une expérience en entreprise et utilisant une pédagogie très interactive & innovante plaçant le stagiaire au cœur de leur formation.

NOTRE APPROCHE SE VEUT ADAPTÉE ET INNOVANTE

► CONCEPTION & ANIMATION DE FORMATIONS SUR MESURE

en apportant des réponses spécifiques aux besoins des entreprises (conception de modules adaptés à l'entreprise, supports multimédia, E-Learning, CD Rom...), et aux différents publics.

► RÉALISATION D'UN CATALOGUE ANNUEL DE FORMATIONS

comportant des formations expertes intégrant notamment les nouveautés réglementaires et normatives. Nous éditons également un planning de formation inter-entreprises revu chaque semestre.

► ACCOMPAGNEMENT DANS LA MISE EN ŒUVRE DE DISPOSITIFS DE FORMATION ET D'ÉVALUATION CQP

(Certificat de Qualification Professionnelle). Plus de 800 salariés ont ainsi été accompagnés au CQP dans les secteurs de l'Alimentaire & de la Chimie.

► CONCEPTION ET ANIMATION DE JEUX PÉDAGOGIQUES.

► ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES DANS LEURS PROJETS

de mise en œuvre de Système de Management ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000, BRC, IFS, BRC/IOP, Global Gap, GMP+, ISO 14001, ISO 45001,...

► RÉALISATION DE DIAGNOSTICS ET D'AUDITS

NOS VALEURS AU PLUS PRÈS DE VOS ATTENTES

À VOTRE ÉCOUTE

Notre première satisfaction, c'est la vôtre. Pour cela nous concevons chacune de nos prestations dans le respect de vos exigences et de vos spécificités: analyse des besoins ; proposition détaillée pour chaque demande ; conception du module de formation et des supports pédagogiques conformément à la proposition ; évaluation systématique de la satisfaction des stagiaires ; évaluation des acquis ; ...

L'INDIVIDU AU CENTRE DE NOS PRÉOCCUPATIONS

Nous pensons que la réussite d'une formation professionnelle est directement liée à l'implication et la motivation du stagiaire. C'est pour cela que nous mettons tout en œuvre dans nos formations afin d'assurer cet objectif: pédagogie active ; interactivité forte avec le formateur, écoute, jeux de rôles, pratique sur le terrain, ...

L'EXPERTISE

Notre équipe est composée de consultants & de formateurs spécialisés dans leur domaine de compétences. Ils ont tous un parcours professionnel en entreprise. Nous attachons également une très grande importance à l'anticipation des évolutions de la réglementation et des normes. Ainsi, nous sommes membres de la commission AFNOR V01C, et nous disposons d'un dispositif interne de veille réglementaire et normative. Enfin, nous sommes référencés sur de nombreux dispositifs de formation (CléA, EV'ALIM, TSF, PRP...) et habilités sur des formations réglementaires (CHSCT, Référent Hygiène).

LA CRÉATIVITÉ ET L'ADAPTABILITÉ

C'est une de nos priorités. Elle s'exprime au quotidien à travers nos moyens et nos méthodes pédagogiques : conception et utilisation de jeux pédagogiques ; supports adaptés & visuels, outils multimédias ; supports de l'entreprise ; ...

LA PÉRENNITÉ

Notre objectif est d'être votre partenaire sur le long terme. C'est pourquoi nous sommes particulièrement attentifs à votre satisfaction à l'issue des prestations ; à l'évolution et à l'actualisation permanente de nos contenus, à l'anticipation sur les évolutions réglementaires et techniques.



NOS ACTIVITÉS

FORMATION

INTER ENTREPRISES
INTRA ENTREPRISES
JEUX PÉDAGOGIQUES



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

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

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

CQP* - Process Industriel

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

*CQP - Certificat de Qualification Professionnelle

CONSEIL

CERTIFICATIONS



Vous avez un projet de certification

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

Nous sommes spécialisés dans l'accompagnement à la mise en place de **Systèmes de Management simples, efficaces & adaptés** à la taille et à l'activité de votre entreprise en vue d'obtenir les certifications de type: ISO 22000 - FSSC 22000 - BRC, BRC/IOP - IFS - Global GAP -GMP+ - ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 50001 - ISO 45001,...

EXPERTISE

DIAGNOSTICS
AUDITS



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

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

Vous souhaitez faire auditer le Système de Management de votre entreprise

ALQUAL vous propose une prestation d'audit du système de management de votre entreprise. L'audit est un élément clé dans le maintien et l'amélioration de tout système de management. Il s'agit également d'une exigence stricte des différentes normes de systèmes de management (ISO 22000, BRC, IFS, Global GAP, GMP+, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001,...)

SOMMAIRE



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

I0/I3

HYGIÈNE & BONNES PRATIQUES

- I0 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Niveau I
- I0 Hygiène & Sécurité des Aliments - Niv. 2
- I1 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène Maintenance
- I1 Animer la sécurité des Aliments
- I2 Gestion & Prévention du risque allergène
- I2 L'étiquetage des denrées alimentaires / règlement INCO
- I3 Le nettoyage industriel dans le secteur alimentaire
- I3 Le travail en salle blanche

I4/I5

METHODE D'ANALYSE DES RISQUES CHIMIQUES & DE-

- I4 Pratique de l'HACCP
- I4 Food Defense: Méthode VACCP / TACCP
- I5 Food Fraud
- I5 Gestion des alertes et gestion des crises alimentaires

I6/I8

RÉFÉRENTIELS SPÉCIFIQUES EMBALLAGES ALIMENTAIRES

- I6 Les référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP - GMP+ **NOUVEAU**
- I6 ISO/TS 22002-x : Programmes Prérequis (PRP)
- I7 ISO 22000 : 2015 - Exigences et Mise en œuvre **NOUVEAU**
- I7 Protocole FSSC 22000 version 4
- I8 Le référetiel BRC/IOP
- I8 Auditeur Interne SMSDA : ISO 22000 IFS - BRC - BRC/IOP

I9

HYGIÈNE EN RESTAURATION

- I9 Référent Hygiène
- I9 Hygiène alimentaire en restauration commerciale

20

HYGIÈNE EN RESTAURATION

- 20 La microbiologie alimentaire
- 20 Pratique des prélèvements microbiologiques



SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

21/22

BASES SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- 21 Formation à la sécurité en entreprise - Niveau I
- 21 Santé & Sécurité au Travail - Niveau 2
- 22 Animer la sécurité en entreprise

22/26

RÉGLEMENTATION S&ST

- 22 Evaluation des Risques Professionnels & Document Unique
- 23 Prévention des risques chimiques
- 23 Formation ATEX
- 24 Plan de prévention
- 24 Donneur d'ordre
- 25 Qualité de vie au travail et prévention des Risques Psychosociaux (RPS)
- 25 Pénibilité au travail
- 26 Formation CSSCT
- 26 Habilitation électrique

27/28

OUTILS & MÉTHODES DE PRÉVENTION

- 27 L'arbre des causes
- 27 Analyse et Prévention des Accidents du Travail
- 28 Visite Observation Sécurité (V.O.S)

28/29

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

- 28 ISO 45001 : Exigences & Mise en Oeuvre **NOUVEAU**
- 29 Système de Gestion de la Sécurité (S.G.S.)
- 29 Auditeur Interne SMS&ST

ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

30

BASES ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

- 30 Formation à l'environnement en entreprise
- 30 Animer l'environnement

31

RÉGLÉMENTATION ENVIRONNEMENTALE

- 31 Gestion du risque Legionellose
- 31 Gestion des déchets

32/33

NORMES & CERTIFICATION

- 32 L'analyse environnementale
- 32 ISO 14001 : Exigences & Mise en Oeuvre
- 33 ISO 50001 : Exigences & Mise en Oeuvre **NOUVEAU**
- 33 Auditeur interne SME - ISO 14001 ou ISO 50001



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

34/35

BASES DE LA QUALITÉ

- 34 Base de la qualité en entreprise - Niveau I
- 34 Qualité en entreprise - Niveau 2
- 35 Animer la Qualité
- 35 Management de la qualité

36/37

CONTÔLES QUALITÉ & ANALYSES

- 36 Analyse Sensorielle
- 36 Bases scientifiques appliquées aux analyses aliments
- 37 Les Bases de la Métrologie
- 37 Métrologie des produits préemballés

38

NORMES & CERTIFICATION

- 38 ISO 9001 : Exigences & Mise en œuvre
- 38 Auditeur interne Qualité ISO 9001

39

SYSTEMES INTEGRES Q.H.S.E

- 39 Management Q.H.S.E. **NOUVEAU**
- 39 Auditeur Interne Multiréférentiels QHSE **NOUVEAU**

40

ECONOMIE & GESTION

- 40 Sensibilisation à l'économie d'entreprise
- 40 Gestion de la production - niveau I

41/43

OUTILS QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

- 41 Performance Industrielle par l'amélioration continue
- 41 Conduire un projet d'amélioration
- 42 AMDEC produit / procédé
- 42 Améliorer le temps de changement de séries: Le SMED
- 43 Méthode des 5S
- 43 Pilotage d'un projet 5S

COMMUNICATION & MANAGEMENT

44/45

COMMUNICATION, ANIMATION & MANAGEMENT

- 44 Communication en entreprise
- 44 Animation d'équipe
- 45 Management de proximité
- 45 Améliorer la cohésion d'équipe

46/50

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

- 46 Mieux se connaître pour mieux communiquer
- 46 Développer les compétences comportementales **NOUVEAU**
- 47 Prise de parole en public
- 47 Animation de réunion
- 48 Gestion du temps et des priorités
- 48 Accueil & intégration des saisonniers et des intérimaires
- 49 Formation tuteur
- 49 Formation de formateur interne
- 50 Management Intergénérationnel **NOUVEAU**
- 50 Développer son leadership **NOUVEAU**

51

GESTION & AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES

- 51 Entretien professionnel
- 51 Droit Social



CQP - PROCESS INDUSTRIELS

52/55

CQP : CERTIFICATION COMPETENCES

- 52 Parcours CQP : Certification Compétences
- 53 CQP Secteur Alimentaire
- 54 CQPI ITV (Industrie de Transformation Volailles)
- 55 CQP Industries Chimiques

56/60

MODULES SECTEUR ALIMENTAIRE

- 56 Conduite de Ligne / Machines
- 56 Produit / Process Alimentaire
- 57 Conservation et séchage des grains
- 57 Agréage & contrôle qualité des céréales
- 58 Meunerie et Conduite de Moulin - Niveau 1 & 2
- 58 CQP CITG options Meunerie / Semoulerie & Alimentation Animale
- 59 Process sucrier
- 59 Boulangerie Industrielle
- 60 Conservation des aliments

60

PHARMACEUTIQUES & COSMETIQUES

- 60 Bonnes Pratiques de Fabrication (Pharmaceutiques - Cosmétiques)

61

PROCESS INDUSTRIELS CHIMIE

- 61 Chimie
- 61 Process Industriel Chimie

62

AUTRES FORMATIONS METIERS

- 62 Télévendeuse et techniques commerciales
- 62 Logistique

63

FORMATIONS TECHNIQUES

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

DISPOSITIFS DE BRANCHE

64/66

- 64 CléA
- 64 Ev'Alim (Evaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire)
- 65 PRP (Prévention des Risques Professionnels)
- 65 TSF (Transfert des Savoirs et Savoir-Faire)
- 66 Cap&Sens (Diag. R.H. & Formation)
- 66 Catalog' TPE/PME **NOUVEAU**

INFORMATIONS

67/74

- 67 Jeux pédagogiques
- 68 Notre équipe
- 70 Nos locaux et nos moyens
- 72 Nos références
- 73 Nos référencements - agréments & accréditations
- 74 Nos partenaires



PICTOGRAMMES



JEU PÉDAGOGIQUE

La formation s'appuie sur un jeu pédagogique (cf. page 67)



Formation du
Catalog TPE/PME
opc@lim
PARTENAIRE DE VOS COMPÉTENCES



CONSEIL

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



Formation module blocs
CQP

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

ZOOM MODULE DE FORMATION

Intitulé de la formation

Nouvelle formation

Durée de la formation

Public concerné par la formation

Conditions minimum pour participer à la formation

Tarif de la formation

FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

NOUVEAU

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- Introduction à la sécurité des aliments
- Notions de contamination
- Notions de microbiologie alimentaire
- Les allergènes alimentaires
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- La Traçabilité
- HACCP: Points clés - CCP & PRPo

Méthodes pédagogiques

- Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO@HYGIENE
- Apports théoriques
- Kit de démonstration « Kit mains Sales »

Objectifs à atteindre à l'issue de la formation

Programme synthétique de la formation

Méthodes et moyens pédagogiques utilisés lors de la formation

NOUVEAU

DURÉE
1 jour

PUBLIC
Opérateur Agent de Maîtrise

PRÉ REQUIS
Nous consulter

PRIX

JEU PÉDAGOGIQUE

Pictogramme d'information complémentaire sur la formation (cf pictogramme ci-dessus)



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES

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



	1 jour
	Opérateur Conducteur de Machines Conducteur de Ligne Agent de Maîtrise
	Maîtrise des Savoirs Fondamentaux
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Notions de contamination
- > Notions de microbiologie alimentaire
- > Les allergènes alimentaires
- > Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- > La Traçabilité
- > HACCP : Points clés - CCP & PRPo

Méthodes pédagogiques

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

HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS - NIVEAU 2 (H02)



	1 jour
	Conducteur de Machines Conducteur de Ligne Agent de Maîtrise
	Connaissances de base en hygiène alimentaire et aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (cf niveau 1)
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les Programmes Pré Requis (PRP) applicables au secteur alimentaire
- > Etre capable d'identifier & d'analyser des dangers liés à la sécurité des aliments (HACCP)
- > Connaître les principes de Management de la Sécurité des Aliments
- > Connaître les principales normes & référentiels

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Rappels des bases en sécurité des aliments
- > Les Programmes Pré Requis : PRP
- > L'HACCP
- > Le Management de la Sécurité des Aliments en entreprise
- > Les principales normes en matière de sécurité des aliments applicables en entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique DEFI'PRO©Hygiène
- > Apports théoriques
- > Exercices & cas pratiques

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE MAINTENANCE (H03)



	1 jour
	Personnel de maintenance
	Aucun
	Nous consulter
JEU PÉDAGOGIQUE	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principaux risques sanitaires liés à l'utilisation & au fonctionnement des équipements ainsi qu'aux opérations de maintenance et de travaux neufs
- > Savoir organiser les interventions dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- > Etre capable de valider l'absence de risques sanitaires suite à une intervention de maintenance

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité sanitaire des aliments
- > Contexte & enjeux de la prévention
- > Les dangers et les principes de la prévention
- > Les bonnes pratiques d'hygiène en maintenance (préventive, curative,...)
- > Les travaux neufs
- > La gestion des prestataires extérieurs

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative - Jeu pédagogique CONSCIENC'PRO© Hygiène
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Utilisation d'un kit de démonstration - «Kit Mains Sales»

ANIMER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS (H04)



	2 jours
	Responsable Qualité / Hygiène Animateur Qualité / Hygiène Responsable d'équipe
	Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Rappel des bases sur la sécurité des aliments
- > Les missions d'animation de la sécurité des aliments
- > Savoir promouvoir la sécurité des aliments au quotidien
- > Les outils et l'animation de la sécurité des aliments

Méthodes pédagogiques

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

GESTION ET PRÉVENTION DU RISQUE ALLERGÈNE (H05)



	1 jour
	Responsable Qualité Technicien Qualité Ingénieur R&D Production ...
	Connaissances de base en sécurité des aliments
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire
- > Connaître les mécanismes des allergies alimentaires et les principaux allergènes
- > Analyser les risques de contamination allergène
- > Connaître les actions de maîtrise et de prévention à mettre en oeuvre

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire
- > Définitions & enjeux
- > Les mécanismes des allergies alimentaires
- > Les allergènes alimentaires
- > Analyse du danger «allergène alimentaire» et HACCP
- > Les principales actions de maîtrise et de prévention

Méthodes pédagogiques

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

L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES / RÉGLEMENT INCO (H06)



	1 jour
	Responsable Qualité R&D Équipe Qualité
	Connaissances de base en sécurité des aliments
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation applicable en matière d'étiquetage des denrées alimentaires
- > Etre capable de mettre en œuvre et d'appliquer une méthode dans l'entreprise qui soit conforme à la réglementation en vigueur en France et dans l'Union Européenne.

Contenu de la formation

- > La réglementation en vigueur : le règlement (CE) N°1169/ 2011 - Directive 2011/91
- > Les différentes mentions sur l'étiquette : les 12 mentions obligatoires & complémentaires - les informations facultatives - Focus sur les allergènes
- > La déclaration nutritionnelle : contenu, calcul & présentation
- > Les allégations nutritionnelles et de santé : les règlements (CE) N° 1924/2006 et 1925/2006 - liste & procédure

Méthodes pédagogiques

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



LE NETTOYAGE INDUSTRIEL DANS LA SECTEUR ALIMENTAIRE (H07)



	1 à 2 jours selon public
	Opérateur de nettoyage Opérateur de production Hygiéniste Personnel effectuant des opérations de nettoyage
	Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base en matière d'hygiène et risques liés à la sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître les bases en matière de nettoyage et de désinfection
- > Connaître et comprendre l'action des produits de nettoyage (et de désinfection)
- > Connaître & comprendre les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection
- > Identifier toute situation ou évènement pouvant entraîner un risque, en connaître les conséquences et déterminer les actions à mener.

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Notions de microbiologie alimentaire
- > Les produits de nettoyage et les modalités d'action
- > Les bonnes pratiques de nettoyage & de désinfection
- > Vérification de l'efficacité du nettoyage & de désinfection

Méthodes pédagogiques

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

LE TRAVAIL EN SALLE BLANCHE (H08)



	1 jour
	Opérateur travaillant en salle blanche
	Maîtrise des Savoirs Fondamentaux
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

MÉTHODE D'ANALYSE DES RISQUES & DEMARCHES

PRATIQUE DE L'HACCP * (H09)



	2 jours
	Responsable Qualité Coordinateur HACCP Responsable Laboratoire Toute personne amenée à mettre oeuvre l'HACCP
	Connaissances de base en sécurité des aliments
	Nous consulter
	TPE/PME

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas spécifiques aux usines agro-alimentaires
- > Réalisation d'une étude de cas

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point - *SMSDA : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

FOOD DÉFENSE: MÉTHODE VACCP* / TACCP* (H10)



	1 jour
	Service Qualité Toute personne en charge de la prévention des actes de malveillance
	Connaissance de base en sécurité des aliments & HACCP
	Nous consulter
	TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Savoir réaliser et formaliser l'analyse de la vulnérabilité face aux actes de malveillance des sites de production ou de stockage de denrées alimentaires.
- > Savoir identifier et mettre en place un plan d'action adapté.

Contenu de la formation

- > Contexte normatif
- > Définitions & Enjeux
- > Les Bonnes Pratiques liées à la Food Defense
- > Food Defense : la méthodologie VACCP / TACCP
- > Les Bonnes Pratiques liées à la Food Defense
- > La mise en œuvre d'un Plan de Gestion de la Sureté Alimentaire

Méthodes pédagogiques

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

*VACCP : Vulnerability Analysis Critical Control Point : Analyse vulnérabilité et point critique pour la maîtrise - TACCP : Threat assessment critical control point



FOOD FRAUD (HII)



	1 jour
	Responsable Qualité - Animateur Qualité - Responsable Achats - Responsable Production - Tout responsable de service en charge de la prévention contre les actes de fraude alimentaire
	Connaissance de base en sécurité des aliments et système qualité (contrôle qualité, traçabilité,...)
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les enjeux de l'authenticité des matières premières
- > Connaître les exigences associées des différents référentiels et normes
- > Connaître les différentes étapes de la méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières premières et mettre en place des actions préventives
- > Savoir réaliser et formaliser l'analyse des risques de fraude

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité des aliments
- > Présentation du référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Exigences détaillées du référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Exigences des organismes de certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas & travail
- > Référentiels BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
Remarque : Cette formation s'applique soit au référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP ou GMP+
- > Référentiel BRC / IFS / AIB

* BRC : British Retail Consortium - BRC/IOP : BRC emballage et matériaux d'emballage - IFS : International Food Standard - AIB : American Institute of Baking

GESTION DES ALERTES ET GESTION DES CRISES ALIMENTAIRES (HI2)



	1 jour
	Responsable Qualité - Hygiène - Production
	Connaissances de base en sécurité des aliments
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte et les principales exigences réglementaires et normatives
- > Connaître les principes de base et les modalités d'une procédure de gestion de crise
- > Etre capable de créer une procédure «Gestion de crise» et tous les documents associés

Contenu de la formation

- > Le contexte réglementaire et normatif
- > Termes et définitions
- > Les principes de base de la gestion de crise
- > La procédure d'identification des produits et de traçabilité
- > La procédure de gestion de crise et les documents associés
- > Création du comité de crise
- > Identification des situations d'urgence
- > Gestion de la crise
- > Sortie de la crise
- > Exercice de simulation et amélioration de la procédure

Méthodes pédagogiques

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



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

NORMES & CERTIFICATIONS SECTEUR ALIMENTAIRE

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



DURÉE	1 jour par référentiel
PUBLIC	Responsable Qualité Toute personne devant mettre en oeuvre les exigences du référentiel BRC / IFS / AIB / Global Gap ou GMP+
PRÉ REQUIS	Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène, méthode HACCP et principes de management de la Qualité
PRIX	Nous consulter
CONSEIL	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les exigences des référentiels Food : BRC - IFS - AIB - Global Gap ou GMP+
- > Connaître les modalités de mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires selon le référentiel BRC - IFS - AIB - Global Gap ou GMP+

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas & analyse des exigences
- > Référentiels :
 - BRC v 8
 - IFS v 7
 - AIB
 - Global Gap
 - GMP+

* BRC : British Retail Consortium - BRC/IOP : BRC emballage et matériaux d'emballage - IFS : International Food Standard - AIB : American Institute of Baking

ISO/TS 22002-X - PROGRAMMES PREREQUIS (PRP) (H14)



DURÉE	1 jour
PUBLIC	Responsable Qualité - Responsable sécurité des aliments - Toute personne devant mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO/TS 22002-x
PRÉ REQUIS	Connaissance de base en sécurité des aliments
PRIX	Nous consulter
CONSEIL	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte normatif et réglementaire
- > Connaître les principales exigences de la spécification technique ISO/TS 22002-x : programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires
- > Connaître l'articulation entre ISO 22000 et ISO/TS 22002-x et le protocole de certification : FSSC 22000
- > Etre capable d'identifier les actions à mettre en oeuvre

Contenu de la formation

- > Contexte normatif et réglementaire lié aux emballages et aux matériaux d'emballage
- > Les exigences détaillées de la spécification ISO/TS 22002-x
- > ISO/TS 22002-x & ISO 22000 : FSSC 22000
- > Le protocole de certification FSSC 22000 *

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas s'appuyant sur la spécification technique ISO/TS 22002-x :
 - ISO/TS 22002-1 : Fabrication des denrées alimentaires
 - ISO/TS 22002-2 : Restauration
 - ISO/TS 22002-3 : Agriculture
 - ISO/TS 22002-4 : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires
 - ISO/TS 22002-5 : Transport & entreposage

*FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000

NORMES ET CERTIFICATIONS

NOUVEAU



DURÉE
1 jour : Nouvelles exigences
2 jours : Exigences & mise en œuvre

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

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

PRIX
Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Le contexte réglementaire et normatif
- > Les enjeux d'un SMSDA*
- > Présentation de la norme ISO 22000 : 2015
- > Les nouvelles exigences & structure HLS
- > Leadership
- > Planification du SMSDA
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Evaluation des performances
- > Amélioration

Méthodes pédagogiques

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

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

PROTOCOLE FSSC 22000* (H16)



DURÉE
1 jour

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

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

PRIX
Nous consulter



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Les exigences de l'ISO/TS 22002-x (rappels)
- > Les exigences de l'ISO 22000 (rappels)
- > Présentation du protocole FSSC 22000 & exigences spécifiques
- > Actions de mise en œuvre
- > Modalités de certification

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas & exemples de documents
- > Protocole FSSC 22000 : version 4.1

*FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

LE REFERENTIEL BRC/IOP * (H17)



	1 jour
	Responsable Qualité / Toute personne chargée de la mise en œuvre des exigences BRC/IOP
	Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène et des principes de management de la Qualité
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Mise en place d'un Système de Management de la Sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage selon le référentiel BRC/IOP

Contenu de la formation

- > Introduction à la sécurité sanitaire des emballages et des matériaux d'emballage
- > Présentation du référentiel BRC/IOP
- > Exigences détaillées du référentiel BRC/IOP
- > Exigences certification

Méthodes pédagogiques

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

AUDITEUR INTERNE SMSDA : ISO 22000 - IFS* - BRC* - BRC/IOP* (H18)



	2 jours
	Auditeur Qualité Responsable Qualité - Hygiène Toute personne devant réaliser des audits internes
	Connaissances de base des normes & référentiels : ISO 22000 - BRC - IFS - BRC/IOP
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

HYGIÈNE EN RESTAURATION

RÉFÉRENT HYGIÈNE (HI9)



2 jours



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



Aucun



Nous consulter

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

Objectifs pédagogiques

- > Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- > Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- > Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

- > Les aliments et les risques pour le consommateur
- > Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration
- > Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- > Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) : Bonnes Pratiques d'Hygiène - HACCP & Traçabilité

Méthodes pédagogiques

- > Alternance d'apports théoriques & pratiques.
- > Utilisation d'un kit de démonstration « Kit mains sales »
- > Utilisation d'un jeu pédagogique DEFI PRO Hygiène Restauration ©
- > Méthode participative.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (H20)



1 jour



Responsable cuisine
Cuisinier
Agent de cuisine



Aucun



Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

- > Connaitre le contexte et les enjeux en matière de sécurité des aliments associés à la restauration
- > Connaitre les bases de la microbiologie alimentaire et des allergènes alimentaires
- > Connaitre les principales causes de contamination et de multiplication dans une cuisine
- > Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration et leur application pratique dans un restaurant

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS



MICROBIOLOGIE

LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (H21)



1 à 2 jours selon public



Responsable Qualité - Production - Laboratoire Laborantin



Aucun



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples et cas pratiques

PRATIQUE DES PRÉLÉVEMENTS MICROBIOLOGIQUES (H22)



1 jour



Opérateur
Assistant Qualité / Laboratoire
Toute personne réalisant des
prélevements



Aucun



Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les modalités pratiques d'un bon prélèvement microbiologique
- > Etre capable de réaliser un autocontrôle microbiologique
- > Etre capable d'interpréter les résultats

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Notions de microbiologie
- > Modalités de prélèvement
- > Réalisation des autocontrôles microbiologiques
- > Lecture et analyse des résultats

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas adaptées à l'entreprise (Pratique du prélèvement et de l'autocontrôle)



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL



BASES SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

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



	1 jour				
	Préparateur Conducteur de machines Conducteur de Ligne Tout salarié de l'entreprise				
	Aucun				
	Nous consulter				
	JEU PÉDAGOGIQUE		TPE/PME		CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL - NIVEAU 2 (S02)



	1 jour		
	Préparateur Conducteur de machines Conducteur de Ligne Responsable d'équipe / d'Atelier Tout salarié de l'entreprise		
	Connaissances des principes de base en santé et sécurité au travail (dangers – risques)		
	Nous consulter		
	JEU PÉDAGOGIQUE		CQP

Objectifs pédagogiques

- > Citer les zones à risques et les différents types de dangers
- > Connaître les règles de sécurité au poste
- > Nommer, localiser et justifier l'utilisation des différents moyens de protection individuelle et collective
- > Repérer les responsabilités et champs d'intervention de chacun dans l'entreprise (CHSCT, secouristes, etc.).

Contenu de la formation

- > Introduction à la santé & la sécurité au travail - Rappels
- > Les principaux risques sécurité, moyens de prévention é réglementation
- > La gestion de la santé & de la sécurité au travail
- > Les procédures d'alerte et d'urgence
- > Le Document Unique

Méthodes pédagogiques

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



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

ANIMER LA SÉCURITÉ EN ENTREPRISE (S03)



3 jours



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



Connaissances de base en santé & sécurité au travail



Nous consulter



TPE/PME

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS & DOCUMENT UNIQUE (S04)



2 jours

Chef d'entreprise
Cadre Dirigeant
Cadre Déléguétaire

Nous consulter



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

RÉGLEMENTATION SANTÉ & SÉCURITÉ

PRÉVENTION DES RISQUES CHIMIQUES (S05)



	DURÉE
	PUBLIC
	PRÉ REQUIS
	PRIX

1 à 2 jours selon public

Opérateur
Encadrant

Aucun

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Enjeux relatifs à la maîtrise du risque chimique
- > Impacts environnementaux, matériels, humains
- > Connaissances des produits chimiques (adaptées à l'entreprise)
- > La prévention du risque chimique
- > Actions à mener en cas de dérive

Méthodes pédagogiques

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

FORMATION ATEX* (S06)



	DURÉE
	PUBLIC
	PRÉ REQUIS
	PRIX

1 jour

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

Aucun

Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PLAN DE PRÉVENTION (S07)



	1 jour
	Responsable sécurité Animateur sécurité Responsable de service
	Connaissances de base en santé et sécurité au travail
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

*CHSCT : Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail . *CARSAT : Caisse d'Assurance Retraite et de la SAnté au Travail

DONNEUR D'ORDRE (S08)



	1 jour
	Toute personne devant être donneur d'ordre dans le cadre d'intervention d'entreprises extérieures
	Connaissances de base en santé et sécurité au travail
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation applicable
- > Connaître ou revoir les différents types de risques
- > Connaître les différents types d'actions permettant de maîtriser les risques pour les intervenants
- > Connaître ses responsabilités en matière de sécurité

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Le cadre réglementaire
- > Les rôles & les missions du donneur d'ordre
- > Les risques à prendre en compte
- > Organisation de la prévention lors des interventions
- > Réactivité & conduite à tenir en situation de travail dégradée

Méthodes pédagogiques

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

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



	1 à 2 jours
	Personnel d'encadrement
	Connaissances de base en santé et sécurité au travail
	Nous consulter
	CONSEIL
	TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les facteurs déterminants pour la qualité de vie au travail
- > Acquérir les connaissances liées aux RPS pour faciliter la prévention
- > Connaître la réglementation et ses responsabilités en tant que manager
- > Connaître les leviers d'actions du manager

Contenu de la formation

- > Qualité de vie au travail
- > Les risques psychosociaux : de quoi parle-t-on ?
- > La réglementation et les obligations de prévention
- > Les démarches de prévention
- > Les leviers d'action du manager

Méthodes pédagogiques

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

PÉNIBILITÉ AU TRAVAIL (S10)



	1 à 2 jours selon public
	Responsable santé & sécurité Responsable RH Membres du CSSCT et/ou CSE Responsable de service Encadrement de proximité
	Connaissances de base en santé et sécurité au travail
	Nous consulter
	CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les exigences de la réglementation et les actualités en matière de pénibilité au travail
- > Acquérir une méthodologie d'identification et d'évaluation des facteurs de pénibilité aux postes de travail
- > Mettre en oeuvre une démarche de prévention

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire sur la pénibilité au travail
- > Facteurs de pénibilité
- > Evaluer la pénibilité
- > Intégrer la pénibilité au document unique
- > Prévenir la pénibilité : prévention primaire, secondaire et tertiaire

Méthodes pédagogiques

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



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

NOUVEAU

FORMATION SSCT* (S11)



DURÉE

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



PUBLIC

Membres du CSSCT et CSE



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



Notre société est agréée par la DIRECCTE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la nouvelle réglementation en santé, sécurité et conditions de travail suite aux ordonnances dites « Macron ».
- > Connaître les rôles, les fonctions, les missions et le fonctionnement du CSSCT et du CSE en matière de Santé, Sécurité et Conditions de Travail.
- > Réaliser une approche concrète des dispositions réglementaires et juridiques
- > Connaître les principaux risques existants dans l'entreprise et les moyens de maîtrise correspondants.
- > être capable d'analyser les situations de travail et d'analyser les risques professionnels
- > Etre capable d'analyser les accidents du travail
- > Participer au développement de la prévention des risques en entreprise

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

*SSCT : Santé, Sécurité & Conditions de Travail

HABILITATION ÉLECTRIQUE (S12)



DURÉE

1 à 2,5 jours selon le titre d'habilitation ou recyclage



PUBLIC

Toute personne n'étant pas électricien de métier, devant réaliser des opérations simples sur des installations électriques BT



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter

Veuillez nous consulter afin de déterminer le titre d'habilitation adapté

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les dangers de l'électricité.
- > Mettre en œuvre les méthodes et procédures permettant d'effectuer certaines opérations à proximité d'installations électriques sous tension dans les meilleures conditions de sécurité.

Contenu de la formation

- > Rappel des notions simples d'électricité
- > Sensibilisation et prévention des risques électriques
- > Appareillage électrique BT
- > La réglementation sur la sécurité électrique applicable (norme NF C18-510)
- > Les travaux hors tension et au voisinage en BT
- > Les interventions en TBT et BT
- > Conduite à tenir en cas d'incident et d'accident d'origine électrique

Méthodes pédagogiques

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

OUTILS & MÉTHODES DE PRÉVENTION

L'ARBRE DES CAUSES (SI3)



	1 jour
	Toute personne chargée de pratiquer l'analyse d'accidents du travail, membre du CSSCT, Responsable de Service
	Aucun
	Nous consulter
	CONSEIL

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

ANALYSE ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL (SI4)



	2 jours
	Toute personne chargée de la sécurité: Direction - Responsable de service - Responsable Sécurité - Animateur Sécurité - Membre du CSSCT, responsable de service
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

VISITE OBSERVATION SÉCURITÉ (V.O.S) (S15)



	1 jour
	Responsable sécurité Responsable de production Responsable d'équipe & encadrement de proximité Agent de maîtrise
	Connaissances de base et santé & sécurité au travail
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte et les conditions de la réalisation des VOS
- > Adopter une attitude adéquate pendant les différentes phases des VOS (préparation, réalisation, conclusion et restitution)
- > Maîtriser la méthode de réalisation des VOS
- > Rédiger le compte rendu des VOS
- > Savoir effectuer le traitement des données suite aux VOS
- > Utiliser les outils élaborés par le service sécurité pendant les visites

Contenu de la formation

- > Qu'est-ce que la VOS ?
- > Les conditions de réalisation des VOS
- > La réalisation des VOS : un exercice de communication
- > La communication et le traitement des données suite à la réalisation des VOS

Méthodes pédagogiques

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

NORMES & CERTIFICATION

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



	1 jour : Nouvelles exigences 2 jours : Exigences & mise en œuvre
	Responsable QHSE Responsable sécurité Toute personne chargée de la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité
	Connaissances de base en sécurité et système de management
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes et les enjeux de la mise en place d'un SMS&ST*
- > Connaître la réglementation en matière de sécurité et conditions de travail
- > Connaître les exigences de l'ISO 45001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place d'un SMS&ST*

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ (S.G.S.) (SI7)



1 jour



Responsable QHSE
Responsable sécurité
Toute personne ayant
à connaître les exigences
du SGS

Connaissances de base
en santé et sécurité au travail



Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la réglementation SEVESO 2 concernant le SGS
- > Connaître les exigences détaillées du SGS
- > Etre capable de mettre en oeuvre les actions dans le cadre du SGS

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire (SEVESO 2) et établissements concernés
- > La politique de prévention des accidents majeurs
- > Organisation et formation
- > Identification et évaluation des accidents majeurs
- > Maîtrise des procédés et maîtrise d'exploitation
- > Gestion des modifications
- > Gestion des situations d'urgence
- > Gestion du retour d'expérience

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Directive SEVESO 2

AUDITEUR INTERNE SMS&ST : ISO 45001 (SI8)



2 jours



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

Connaissances de base
en sécurité et exigences ISO
45001



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à l'audit interne
- > Revue des exigences principales de l'ISO 45001
- > Méthodologie de l'audit interne
- > Programmer les audits internes
- > Préparer l'audit
- > Réaliser l'audit
- > Rédiger le rapport d'audit interne
- > Suivre la mise en oeuvre des actions correctives
- > Réalisation d'un Audit en situation réelle (1/2 journée)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Réalisation d'un Audit Interne en situation réelle (1/2 journée) ou mise en situation an salle
- > Norme ISO 45001 : 2015

BASES ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

FORMATION À L'ENVIRONNEMENT EN ENTREPRISE (E01)



	1 jour
	Tout salarié de l'entreprise
	Aucun
	Nous consulter
	JEU PÉDAGOGIQUE
	CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

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

ANIMER L'ENVIRONNEMENT (S02)



	3 jours
	Toute personne chargée d'animer l'environnement dans l'entreprise
	Connaissances de base en environnement
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

RÉGLEMENTATION ENVIRONNEMENTALE

GESTION DU RISQUE LEGIONELLOSE (S03)



DURÉE	1 jour
PUBLIC	Responsable d'installations de refroidissement Personnel intervenant sur l'installation Responsable Environnement Responsable de Site
PRÉ REQUIS	Aucun
PRIX	Nous consulter
Recyclage obligatoire tous les 5 ans selon larrêté du 14/12/2013	TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Avoir des notions sur la Légionelle et la Legionellose
- > 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 Legionellose
- > Installations de refroidissement
- > Risque de contamination et de dissémination
- > Prévention, Contrôle, Maîtrise du risque

Méthodes pédagogiques

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

GESTION DES DÉCHETS (E04)



DURÉE	1 jour
PUBLIC	Responsable Environnement Toute personne ayant en charge la gestion des déchets dans l'entreprise
PRÉ REQUIS	
PRIX	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

NORMES & CERTIFICATION

L'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE (E05)



2 jours



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



Connaissances de base en environnement



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

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



2 jours



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



Connaissances de base en environnement



Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > Connaître les enjeux du management environnemental
- > Connaître les exigences de la norme ISO 14001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 14001

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 14001
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planifier le SME
- > Maîtriser les activités support
- > Réaliser les activités opérationnelles
- > Evaluer les performances du SME
- > Améliorer et faire évoluer le SME

Méthodes pédagogiques

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

NOUVEAU

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



	DURÉE	1 jour : Nouvelles exigences 2 jours : Exigences & mise en œuvre
	PUBLIC	Responsable Environnement Toute personne ayant à connaître les exigences de l'ISO 50001 : 2018
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
	CONSEIL	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire et normatif
- > Connaître les enjeux du management de l'énergie
- > Connaître les exigences de la norme ISO 50001
- > Appréhender les différentes phases de mise en place de l'ISO 50001

Contenu de la formation

- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 50001
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planifier le SMé
- > Maîtriser les activités support
- > Réaliser les activités opérationnelles
- > Evaluer les performances du SMé
- > Améliorer et faire évoluer le SMé

Méthodes pédagogiques

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

AUDITEUR INTERNE - ISO 14001 OU ISO 50001 (E08)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Auditeur Environnement - Qualité - Sécurité Responsable environnement Toute personne devant réaliser des audits internes
	PRÉ REQUIS	Connaissances de base de l'environnement et des normes ISO14001 / ISO 50001
	PRIX	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas
- > Réalisation d'un Audit Interne en situation réelle ou mise en situation an salle
- > Norme ISO 14001 : 2015 ou ISO 50001 : 2018



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

BASES DE LA QUALITÉ

BASES DE LA QUALITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU I (Q01)



DURÉE

1 jour



PUBLIC

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



PRÉ REQUIS

Aucun



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base en matière de Qualité
- > Connaitre & comprendre les procédures et les consignes spécifiques relatives à la qualité, afin de mieux les appliquer au quotidien.
- > Identifier toute situation ou évènement pouvant entraîner un risque qualité et connaître leurs conséquences.

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité en entreprise
- > Les bases de la qualité
- > Etre acteur de la qualité dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

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

QUALITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 2 (Q02)



DURÉE

1 jour



PUBLIC

Préparateur
Conducteur de machines –
Conducteur de Ligne
Responsable d'équipe / d'atelier



PRÉ REQUIS

Connaissances des principes de base qualité



PRIX

Nous consulter



JEU PÉDAGOGIQUE



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Lister les spécifications produits en terme de qualité.
- > Citer les règles et procédures de qualité.
- > Citer les critères qualité de l'entreprise et de son poste de travail (standard, paramètres, critères de conformité) et citer les contrôles effectués par lui-même ou le service concerné.
- > Expliquer le principe de fonctionnement des instruments de contrôle.

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité : rappels
- > Les principes et les normes qualité
- > La maîtrise de la qualité au quotidien dans l'entreprise

Méthodes pédagogiques

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

ANIMER LA QUALITÉ (Q03)



	2 jours
	Toute personne amenée à animer la qualité
	Connaissances de base en qualité en entreprise
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (Q04)



	2 jours
	Responsable Qualité Animateur Qualité Toute personne impliquée dans la mise en œuvre et le fonctionnement d'un processus
	Connaissances de base en qualité en entreprise
	Nous consulter
	JEU PÉDAGOGIQUE
	CONSEIL

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

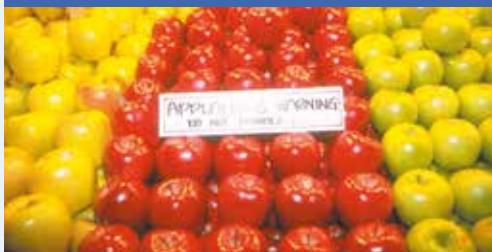
- > Méthode participative - Jeu pédagogique - DEFI'QUALITE©
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

CONTRÔLES QUALITÉ & ANALYSES

ANALYSE SENSORIELLE (Q06)



	1 jour
	Toute personne chargée de réaliser des tests de dégustation
	Aucun pré requis
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

BASES SCIENTIFIQUES APPLIQUÉES AUX ANALYSES DES ALIMENTS (Q07)



	10 jours
	Personnel de laboratoire avec peu ou pas de bases scientifiques
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

LES BASES DE LA MÉTROLOGIE (Q08)



	1 jour
	Service Qualité, Laboratoire, métrologie ou toute personne devant gérer un parc d'équipement de mesure
	Connaissances de base en mathématiques et statistiques
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte normatif et réglementaire
- > Comprendre les principes de la métrologie
- > Appliquer les règles de métrologie dans le cas du pesage et de la thermométrie
- > Connaître les opérations à mener dans le cadre de la gestion d'un parc d'équipement de mesure

Contenu de la formation

- > Métrologie & normalisation
- > Généralités sur les mesures
- > Rappels mathématiques & statistiques
- > Métrologie des températures
- > Métrologie du pesage
- > Gestion du parc des équipements métrologiques

Méthodes pédagogiques

- > Méthodologie participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etude de cas concrets & exemples d'application

MÉTROLOGIE DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS (Q09)



	1 jour
	Toute personne chargée de la gestion de la métrologie relative au préemballage
	Connaissances de base en mathématiques, statistiques & métrologie de base
	Nous consulter
	TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître le contexte réglementaire en matière de contrôles quantitatifs
- > Etre capable de concevoir et d'exploiter un plan de contrôles quantitatifs des produits préemballés
- > Connaitre les moyens de pesée de l'entreprise et les incertitudes de mesure
- > Connaître les exigences en matière de métrologie des équipements de mesure
- > Mettre en place des cartes de contrôle

Contenu de la formation

- > Réglementation
- > Contrôle des Préemballages
- > M.S.P.* & mise en place des cartes de contrôle
- > Métrologie des équipements de mesure

Méthodes pédagogiques

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

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



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

RÉGLEMENTATION, NORME & CERTIFICATION

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



1 jour uniquement nouvelles exigences
2 jours formation complète à la norme



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



Connaissances de base en qualité



Nous consulter



CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Appréhender les besoins d'une entreprise en matière de Système de Management de la Qualité (prog. 2 j)
- > Connaître les enjeux du Management de la Qualité (prog. 2 j)
- > Connaître les principes de fonctionnement d'un SMQ* (prog. 2 j)
- > Connaître les principales exigences de la norme ISO 9001 : 2015
- > Appréhender les différentes phases de mise en place d'un SMQ*

Contenu de la formation

- > Introduction à la qualité et au SMQ*
- > Principes du management de la Qualité
- > Contexte réglementaire et normatif
- > Présentation de l'ISO 9001 : 2015 & structure H.L.S.
- > Contexte de l'organisme
- > Leadership
- > Planification du SMQ*
- > Support
- > Réalisation des activités opérationnelles
- > Evaluation des performances
- > Amélioration

Méthodes pédagogiques

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

SMQ : Système de Management de la Qualité

AUDITEUR INTERNE QUALITÉ ISO 9001 (Q11)



2 jours avec pré requis
3 jours sans pré requis



Toute personne ayant à réaliser un audit interne qualité



Connaissances de base en qualité et ISO 9001 : 2015



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

SYSTEME INTEGRE Q.H.S.E.

NOUVEAU

MANAGEMENT QHSE (Q05)



	1 jour
	Responsable d'Equipe Responsable d'Atelier Toute personne devant acquérir des connaissances dans le cadre de son activité professionnelle
	Connaissances approfondies sur les principes & consignes QHSE
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Respecter et faire respecter les instructions et procédures QHSE.
- > Expliquer aux opérateurs le contenu et l'importance des procédures et des règles, des normes QHSE
- > Vérifier la conformité des résultats des opérateurs par rapport à des normes, des consignes et des procédures.
- > Citer les principales caractéristiques et exigences des normes..
- > Participer à la mise en œuvre de la politique QHSE au sein de l'entreprise
- > Contribuer activement à l'amélioration de la politique QHSE de l'entreprise

Contenu de la formation

- > Introduction au Management QHSE dans l'entreprise
- > La management QHSE : Exigences & Actions
- > La boîte à outils de l'animateur QHSE
- > Animer au quotidien les thèmes QHSE

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Etudes de cas et exercices adaptés à l'entreprise
- > Documentation technique : normes et référentiels

NOUVEAU

AUDIT INTERNE MULTIREFERENTIELS QHSE (Q22)



	2 à 3 jours selon référentiels
	Toute personne ayant à réaliser un audit interne multiréférentiels
	Connaissances sur les principes & consignes QHSE
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales exigences des normes & référentiels concernées
- > Connaître les différentes étapes de la méthodologie de l'audit interne
- > S'approprier les outils de l'audit interne
- > Connaître le déroulement pratique d'un Audit Interne Multiréférentiels

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

ÉCONOMIE & GESTION

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



	DURÉE	1 jour
	PUBLIC	Tout salarié de l'entreprise
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
JEU PÉDAGOGIQUE CQP		

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les réalités commerciales et économiques de l'entreprise.
- > Comprendre les impératifs économiques de l'entreprise.
- > Connaître et prendre conscience des conséquences économiques d'événements et d'aléas courants dans l'entreprise.
- > Connaître les actions permettant de limiter les conséquences de ces événements et aléas.

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

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

GESTION DE LA PRODUCTION - NIVEAU I (Q13)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Responsable d'équipe Responsable de service Encadrement de production
	PRÉ REQUIS	Connaissances de base en économie d'entreprise
	PRIX	Nous consulter
JEU PÉDAGOGIQUE TPE/PME CQP		

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

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

OUTILS QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

PERFORMANCE INDUSTRIELLE PAR L'AMÉLIORATION CONTINUE (QI4)

NOUVEAU PROGRAMME



	4 jours 3 jours parcours CQP + 1 jour «Conduire un projet d'amélioration» - (QI15)
	Toute personne ayant à piloter ou à jouer un rôle actif dans la performance industrielle de l'entreprise
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction à la performance industrielle
- > Principes de base du Lean Management
- > Piloter son activité par les indicateurs
- > Analyser les situations et résoudre méthodiquement les problèmes
- > Améliorer les performances (amélioration continue : 5S, SMED, TPM, Management visuel, ...)
- > Animer la performance en impliquant ses équipes

Méthodes pédagogiques

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

CONDUIRE UN PROJET D'AMÉLIORATION (QI5)



	1 à 2 jours 2 j : TPE/PME «Gestion de projets»
	Conducteur de ligne Responsable d'équipe / d'atelier Toute personne devant acquérir des bases en conduite de projet dans le cadre de son activité professionnelle
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Appliquer la méthodologie et les outils de résolution de problèmes.
- > Organiser, animer et piloter un projet dans le cadre de son activité professionnelle

Contenu de la formation

- > Introduction à la gestion de projet
- > Analyser les situations & résoudre méthodiquement les problèmes
- > Méthodologie de gestion de projet

Méthodes pédagogiques

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



QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

AMDEC PRODUIT / PROCÉDÉ (QI6)



	2 jours
	Toute personne étant potentiellement appelée à être animateur ou acteur de groupe de travail AMDEC* Produit / Procédé
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Animer un groupe de travail AMDEC* Produit / Procédé
- > Appliquer la méthode & les outils AMDEC* Produit / Procédé

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

AMDEC : Analyse des Modes de Défaillance, de leurs Effets et de leur Criticité

AMÉLIORER LE TEMPS DE CHANGEMENT DE SÉRIES: SMED (QI7)



	1 jour
	Toute personne ayant à piloter ou à jouer un rôle actif dans l'amélioration des temps de changement de série
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la méthode et les objectifs SMED*
- > Comprendre le déroulement et les étapes de la méthode
- > Participer à la démarche de progrès permanent

Contenu de la formation

- > Les enjeux de la méthode
- > Introduction à la méthode : la performance industrielle
- > Identifier et mesurer les opérations
- > Opérations externes et internes
- > Optimiser les opérations
- > Contrôler, pérenniser les actions

Méthodes pédagogiques

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

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

MÉTHODE DES 5S (QI8)



	DURÉE	1 jour
	PUBLIC	Encadrement Agent de maîtrise Opérateur
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
	JEU PÉDAGOGIQUE	
	CONSEIL	

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

PILOTAGE D'UN PROJET 5S (QI9)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Directeur et responsable d'entreprise Directeur et responsable qualité Responsable de service Pilote 5S
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
	JEU PÉDAGOGIQUE	
	CONSEIL	

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

COMMUNICATION & MANAGEMENT

COMMUNICATION, ANIMATION & MANAGEMENT

COMMUNICATION EN ENTREPRISE (C01)



	1 à 2 jours selon public
	Tout salarié
	Aucun
	Nous consulter
	CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

ANIMATION D'ÉQUIPE (C02)



	2 jours
	Chef de service Responsable d'équipe
	Connaissances base en communication
	Nous consulter
	CQP

Objectifs pédagogiques

- > Améliorer la communication avec son équipe.
- > Savoir gérer et animer son équipe
- > Savoir motiver son équipe / développer l'esprit d'équipe
- > Réguler le travail de son équipe (informer, expliquer, impliquer, recentrer)
- > Savoir animer une réunion express et/ou une réunion d'amélioration avec son équipe

Contenu de la formation

- > Qu'est-ce que l'animation d'équipe ?
- > Informer pour donner du sens à l'action (communication, réunion express,...)
- > Assurer un suivi efficace de l'équipe (donner son avis, contrôler, savoir faire une remarque à un collaborateur...)
- > Accueillir et intégrer un nouvel embauché

Méthodes pédagogiques

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



MANAGEMENT DE PROXIMITE (C03)



	3 à 5 jours selon programme
	Responsable d'atelier Responsable d'équipe Agent de maîtrise
	Connaissances de base en communication & animation d'équipe
	Nous consulter
	TPE/PME
	CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

AMÉLIORER LA COHÉSION D'ÉQUIPE (C04)



	2 jours
	Toute personne ayant à encadrer une équipe et souhaitant en renforcer la cohésion
	Connaissances de base en communication & animation d'équipe
	Nous consulter
	JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

- > Connaître et comprendre le fonctionnement de son équipe
- > Maîtriser les méthodes et outils de la cohésion d'équipe
- > Adapter et faire évoluer son mode de management pour développer la cohésion de son équipe

Contenu de la formation

- > Les caractéristiques d'une équipe performante
- > Le fonctionnement et les besoins d'une équipe de travail
- > Méthodes et outils de la cohésion d'équipe (impliquer et responsabiliser, définir un projet collectif, assurer le développement de chacun, cultiver la solidarité)
- > Développer son rôle de manager coach

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Exposés théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Echanges et analyses de bonnes pratiques
- > Exercices pratiques et jeux pédagogiques

COMMUNICATION & MANAGEMENT



DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

MIEUX DE CONNAÎTRE POUR MIEUX COMMUNIQUER (C05)



	2 jours
	Toute personne souhaitant améliorer ses compétences en matière de communication professionnelle
	Aucun
	Nous consulter
	CONSEIL

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les 4 grandes préférences de comportements
- > Connaître les atouts, les faiblesses et les besoins de chaque couleur
- > Comprendre pourquoi la relation est aisée avec certaines personnes et peu évidente avec d'autres
- > Connaître les clés pour satisfaire l'autre dans la relation et gagner en efficacité
- > Comprendre comment mieux communiquer dans une équipe

Contenu de la formation

- > Les préférences de comportement
- > Le changement individuel
- > Adapter sa communication
- > L'équipe et moi
- > Conclusion & engagements personnels

Méthodes pédagogiques

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

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES (C20)

NOUVEAU



	2 à 12 jours selon les thématiques retenues et les problématiques rencontrées
	3 niveaux sont accessibles selon les populations : Opérateurs, Conducteurs de machines, Conducteurs de ligne, Chef d'équipe – Manager de proximité
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en situation, études de cas, phases de jeux sérieux, exploitation de situations terrain, outils numériques, Quizz, phases de jeux par équipes.
- > Outils développé par ALQUAL « Dév ALQUAL » ou SeDev ??



PRISE DE PAROLE EN PUBLIC (C06)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Toute personne devant effectuer des prises de parole et des présentations en public
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
		TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Préparer une intervention en public
- > Connaître ses atouts et ses points faibles
- > Utiliser des techniques efficaces de présentation
- > Adopter un comportement efficace dans les échanges
- > Gérer les aléas de présentation

Contenu de la formation

- > Introduction & enjeux
- > Comment bien préparer son intervention
- > Evaluer ses moyens personnels
- > Faire face à son auditoire
- > Gérer les aléas de présentation

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle.

ANIMATION DE RÉUNION (C07)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Toute personne ayant à animer une réunion
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
		TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les méthodes et outils permettant de préparer et d'animer efficacement une réunion
- > Comprendre les interactions entre les participants
- > Savoir gérer tout type de situation

Contenu de la formation

- > Les différents types de réunion
- > Les étapes d'une réunion, la durée des séquences
- > La préparation de la réunion
- > Principes de base de communication
- > Les techniques d'animation
- > Le rôle d'animateur
- > Savoir faire face aux différentes situations
- > L'exploitation post réunion

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Mises en situation filmées et jeux de rôle



GESTION DU TEMPS ET DES PRIORITÉS (C08)



	2 jours
	Toute personne souhaitant améliorer son efficacité professionnelle & aider ses collaborateurs à mieux gérer leur temps
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Savoir recenser ses missions et ses activités
- > Savoir définir ses objectifs
- > Mieux définir ses priorités en fonction de leur importance et du degré d'urgence
- > Utiliser des outils méthodologiques et bureautiques pour gérer efficacement son temps

Contenu de la formation

- > Les principes fondamentaux de la gestion du temps
- > Gérer son temps & organiser des espaces
- > Gestion du temps et interactions avec son environnement et son équipe
- > Propositions pour une mise en action immédiate et une organisation optimale

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Mises en pratique
- > Outils méthodologiques & bureautiques
- > Echanges et transferts d'expérience

ACCUEIL & INTÉGRATION DES SAISONNIERS ET DES INTÉRIMAIRE (CI0)



	1 jour
	Toute personne ayant en charge d'organiser l'accueil et l'intégration des saisonniers et/ou intérimaires
	Aucun
	Nous consulter

 TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes et éléments indispensables à l'organisation de l'accueil et de l'intégration des saisonniers et/ou intérimaires

Contenu de la formation

- > Introduction et contexte
- > Préparer l'accueil
- > Réaliser l'accueil
- > Evaluer

Méthodes pédagogiques

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

FORMATION TUTEUR (C09)



	2 à 4 jours selon objectifs et programme
	Toute personne ayant à assurer une mission tutorale dans l'entreprise
	Aucun
Nous consulter	
<p>Remarque : Cette formation peut être dispensée dans un des cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tuteur au poste - Tuteur CQP - Plan Emploi Séniор 	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître toutes les composantes de la mission tutorale
- > Connaître les exigences d'un référentiel (exemple dans le cadre d'un CQP) ou créer un référentiel
- > Instaurer un mode de communication efficace avec les différents acteurs (tutoré, hiérarchie et organisme de formation)
- > Etre capable d'organiser les formations internes
- > Accompagner le tutoré durant la formation
- > Connaître et être capable d'utiliser les outils d'évaluation

Contenu de la formation

- > Les missions du tuteur
- > Le référentiel emploi et compétences
- > Les étapes du tutorat
- > Les outils des tuteurs
- > Les évaluations
- > L'accompagnement et le suivi

Méthodes pédagogiques

- > Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique sous forme de travaux en groupes
- > Jeux de rôle & mises en situation
- > Référentiels emploi & compétences

FORMATION DE FORMATEUR INTERNE (CII)



	2 jours
	Toute personne appellée à former au sein de son entreprise
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- > Introduction
- > L'élaboration d'un scénario pédagogique
- > Le choix des méthodes pédagogiques appropriées
- > La création des outils pédagogiques adaptés
- > Organisation matérielle et logistique
- > Animation et évaluation d'une séquence de formation
- > Entrainements pédagogiques
- > Le contrôle de résultat & amélioration

Méthodes pédagogiques

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

COMMUNICATION & MANAGEMENT



NOUVEAU

MANAGEMENT INTERGÉNÉRATIONNEL (CI4)



	1 jour
	Toute personne amenée à collaborer et/ou manager en situation intergénérationnelle
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Comprendre les enjeux de l'intergénérationnel pour l'entreprise
- > Connaître les comportements liés aux générations
- > Savoir améliorer la coopération intergénérationnelle

Contenu de la formation

- > Qu'est-ce qu'une génération ?
- > La chronologie des générations
- > Les enjeux de l'intergénérationnel pour l'entreprise
- > Les empreintes transversales
- > Analyse du comportement en trois dimensions
- > Etablir des relations constructives avec ses collaborateurs en situation intergénérationnelle
- > Les leviers pour améliorer la coopération intergénérationnelle
- > Etude de cas.

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques (individuel et groupe)
- > Réflexions individuelles accompagnées du formateur
- > Des documentations seront présentées tout au long de la formation

NOUVEAU

DEVELOPPER SON LEADERSHIP (CI7)



	11 jours
	Direction Responsable de service Responsable d'atelier Responsable d'équipe
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Savoir adapter son style de communication en fonction des individus et des niveaux hiérarchiques
- > Trouver des solutions avec l'autre
- > Maîtriser sa communication dans des situations conflictuelles
- > Savoir adapter son style de management en fonction des situations et des niveaux de compétences des membres de l'équipe
- > Créer les ingrédients favorables à la construction d'une équipe gagnante
- > Animer des réunions et des entretiens motivants
- > Prendre conscience de ses réflexes et messages ancrés
- > Gérer son stress et ses émotions
- > Oser l'inconnu & passer du manager au leader
- > Utiliser des outils de coaching pour animer son équipe
- > Savoir se remettre en cause sur des résolutions de problématiques

Contenu de la formation

- > Introduction
- > Définir le changement
- > Le cycle du changement & les différents états successifs
- > Les actions à privilégier à chaque étape
- > La conduite du changement : méthodes et outils
- > Manager le changement
- > Communiquer efficacement pour conduire le changement

Méthodes pédagogiques

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

GESTION & AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES

ENTRETIEN PROFESSIONNEL (CI4)



	2 jours
	Direction Responsable de service Responsable d'atelier Responsable d'équipe
	Aucun
	Nous consulter
CONSEIL	TPE/PME

Objectifs pédagogiques

- > Connaitre les obligations légales de l'entreprise imposées par la loi du 5 mars 2014
- > Situer les enjeux et les spécificités de l'intretien professionnel
- > Identifier les étapes de l'entretien
- > Connaitre et s'approprier les outils et les grilles utilisées en entreprise
- > Savoir préparer, planifier et conduire des entretiens

Contenu de la formation

- > L'impact des évolutions législatives (loi 5/03/14)
- > Distinguer entretien professionnel et entretien d'évaluation
- > Les différentes phases d'un entretien professionnel
- > Faire face à différents types de comportements du salarié
- > Cas particuliers & entraînement à la conduite d'entretien

Méthodes pédagogiques

- > La formation sera réalisée autour d'exposés théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Échanges et analyses de bonnes pratiques
- > Mises en situation et jeux de rôle s'appuyant sur les documents de l'entreprise
- > Remise de documents types
- > Les entretiens feront l'objet de simulations filmées

DROIT SOCIAL (CI6)



	1 jour
	Responsable de service Responsable d'équipe
	Aucun
	Nous consulter
TPE/PME	CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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



CQP - PROCESS INDUSTRIELS

PARCOURS CQP : CERTIFICATION COMPETENCES

PRÉSENTATION

- > Le **CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)** est une certification. Il atteste d'une qualification et d'une reconnaissance professionnelle nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.
- > Un CQP vise à reconnaître les compétences mises en œuvre par les salariés dans le cadre de leur emploi.
- > Le CQP est un outil de gestion de l'emploi, il sert les intérêts de l'entreprise et des salariés.

Pour l'**entreprise**:

- former un nouvel embauché à un métier de l'entreprise
- renforcer et développer les compétences des salariés et leur permettre d'évoluer au sein de l'entreprise.
- valoriser les salariés et améliorer leur employabilité.

Pour le **salarié**:

- obtenir une certification reconnue
- se qualifier et faire face aux évolutions dans l'entreprise
- progresser au sein de l'entreprise

> Le CQP s'articule autour:

- d'un référentiel emploi: il décrit l'emploi en termes de fonction, missions, activités et relations avec les différentes fonctions de l'entreprise, etc.
- d'un référentiel de compétences: il définit les compétences (connaissances, savoir-faire, aptitudes etc..) que doit maîtriser un salarié pour exercer son activité professionnelle.
- des conditions de mise en œuvre.
- du dispositif de validation.

NOS PRESTATIONS

ALQUAL vous accompagne dans la mise en place de parcours CQP adaptés à vos besoins. Nous sommes en mesure de vous proposer une prestation complète comprenant toutes les actions dans la mise en œuvre d'un projet CQP :

- > Ingénierie pédagogique & financière de projets CQP
- > Adaptation des référentiels
- > Formation de tuteurs
- > Création d'outils d'évaluation
- > Réalisation des positionnements
- > Conception des modules & animation des formations
- > Organisation et participation aux comités de pilotage
- > Evaluation des candidats
- > Participation au jury final

Remarque : Nous pouvons intervenir sur tout ou partie de ces prestations.

DEMARCHE CQP



Modalités de délivrance du CQP :

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

CQP DU SECTEUR ALIMENTAIRE (P50 .. P69)



Tout salarié d'une entreprise du Secteur Alimentaire

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

PRÉSENTATION

Nous intervenons depuis plus de 12 ans sur les parcours CQP en formation intra entreprise et inter-entreprises. Nous avons, à ce jour, formé et accompagné plus de 800 salariés pour de très nombreuses entreprises du secteur alimentaire. Nous intervenons sur les CQP suivants :

Les CQP de branche

> Activités meunerie, semoulerie et Alimentation Animale

- CQP CITG options Meunerie / Semoulerie & Alimentation Animale

> Activités industrielles de la boulangerie :

- CQP Ouvrier Qualifié de Fabrication en BVP
- CQP Préparateur - Vendeur en BVP
- CQP Responsable de Magasin en BVP

> Industrie sucrière

- CQP Conduite de process (distillerie & sucrerie)

> Industries charcutières et traiteurs

- CQP Ouvrier Qualifié du Travail des Viandes

> Distributeurs Conseil Hors Domicile

- CQP Télévendeur(euse)-animateur(trice)

> Industries et Commerces en Gros des Viandes :

- CQP Opérateur en première transformation des viandes
- CQP Opérateur en deuxième transformation des viandes
- CQP Opérateur en troisième transformation des viandes

> Transformation laitière (option Fabrication ou conditionnement)

- CQP Opérateur de production dans la transformation laitière
- CQP Conducteur de machine dans la transformation laitière
- CQP Conducteur de ligne dans la transformation laitière
- CQP Encadrement Opérationnel Laitier
- CQP Pilote d'installation automatisée - transformation laitière
- CQP Agent de nettoyage dans la transformation laitière
- CQP Agent logistique dans la transformation laitière

Les CQP « Harmonisés »

> Production

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

> Maintenance

- CQP Agent de Maintenance
- CQP technicien de Maintenance

> Nettoyage

- CQP Ouvrier Qualifié en Nettoyage Industrie

> Logistique

- CQP Agent Logistique
- CQP Responsable Logistique

> Commercial

- CQP Télévendeur
- CQP Attaché Commercial



Obtention du CQP Secteur Alimentaire

Le CQP est obtenue à l'issue de 3 évaluations :

- 1 - Les savoirs par les formateurs sur la base de tests (plateforme **Ev'Alim** ou standard)
- 2 - Les savoir-faire professionnels par le tuteur au poste de travail
- 3 - Par un Professionnel Evaluateur (P.E.) sur le poste de travail ou sur la présentation d'un projet réalisé par le candidat.

ALQUAL est référencé **Organisme Evaluateur (O.E.) par l'OPCALIM**. A ce titre, nous sommes en charge d'assurer une mission de suivi et d'évaluation des candidats aux CQP, en appui sur une plateforme informatique **Ev'Alim** (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) dans le respect des procédures de branches, en vue de la certification de leurs compétences.

Associant **évaluation sur le poste de travail, entretien et tests de connaissances professionnelles** sur poste informatique ou en ligne sur Internet, **Ev'Alim** permet d'évaluer les compétences par bloc des salariés et de proposer la **délivrance d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)**.

Remarque : Il existe 3 voies d'accès pour l'obtention d'un CQP du Secteur Alimentaire :

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



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

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



CQP - PROCESS INDUSTRIELS



CQPI ITV* (P71..P73)



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



Maîtrise des savoirs fondamentaux - (Cf. Dispositif CléA)

PRÉSENTATION

Nous intervenons xxxxxxxx

Nos parcours CQPI ITV

> CQPI Conducteur d'Equipement Industriel (CEI) :

Métiers associés :

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

> CQPI Opérateur de Maintenance Industrielle Régleur (OMIR) :

Métiers associés :

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

> CQPIAnimateur d'Equipe du Domaine Industriel (AEDI) :

Métiers associés :

- Responsable d'équipe
- Chef équipe
- Responsable atelier



Obtention du CQPI ITV

> Le CQPI ITV est obtenu à l'issue de 2 évaluations :

- 1- Les savoir-faire professionnels par le tuteur au poste de travail.
- 2- Par un professionnel Evaluateur (P.E.) sur le poste de travail ou sur la présentation d'un projet réalisé par le candidat.

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

CONTENU DES FORMATIONS

Nos parcours de formation sont décomposés en modules thématiques adaptés aux référentiels de compétences des CQPI ITV.

Nous intervenons sur les modules suivants :

- | | |
|---|-------------------------------------|
| > Communication Professionnelle | > Qualité Conformité Certifications |
| > Economie d'entreprise | > Hygiène et sécurité des Aliments |
| > Animation d'opérateurs | > Sécurité et santé au travail |
| > Management d'équipe | > Technologies alimentaires |
| > Bases techniques et maintenance 1er niveau | > Indicateurs de performance |
| > Technicité niveau 2 | > Gestion de production |
| > Conduite d'équipements Industriels niveau 1 | > Analyse et résolution de problème |
| > Conduite d'équipements Industriels niveau 2 | > Mener une action d'amélioration |



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

Tous nos parcours et nos modules de formation sont adaptés aux exigences des référentiels CQPI ITV et des spécificités des métiers et des entreprises.

CQP INDUSTRIES CHIMIQUES (P90..P95)



Tout salarié des Industries Chimiques (UIC)

Maîtrise des savoirs fondamentaux - (Cf. Dispositif CléA)

PRÉSENTATION

Les CQP permettent de répondre à des besoins en termes de recrutement, de passerelles, de développement de compétences, d'évolution professionnelle. Les industries chimiques connaissent d'importantes évolutions (nouvelles technologies, automatisation des lignes, contexte concurrentiel de plus en plus important). Ceci conduit les entreprises à maîtriser leur organisation pour augmenter leur performance et leur résultat opérationnel, ce qui implique le renforcement des compétences de leur personnel. Le CQP constitue une réponse stratégique à ces évolutions.

Nos parcours CQP Industries Chimiques

> CQP Conditionnement :

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

> CQP Logistique :

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

> CQP Maintenance :

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

> CQP Encadrement d'un secteur industriel :

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

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

- CQPI Technicien(ne) de la Qualité



Déroulement & Obtention CQP Industries Chimiques

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

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

ALQUAL dispose d'une équipe de **3 Evaluateurs CPNE UIC**.

CONTENU DES FORMATIONS

Nos parcours de formation sont décomposés en **modules thématiques** adaptés aux **référentiels de compétences des CQP des Industries Chimiques**. Nous intervenons sur les modules suivants (exemples) :

- | | |
|---|---|
| > Communication Professionnelle | > Animation & Management d'équipe |
| > Chimie et application process | > Process chimiques |
| > Qualité | > Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) |
| > Environnement | > Economie d'entreprise appliquée |
| > Gestion des risques chimiques | > Sécurité au poste de travail |
| > Technologies de base & maintenance 1er niveau | > Conduite des installations |



DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

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

MODULES SECTEUR ALIMENTAIRE

CONDUITE DE LIGNE / MACHINES (P01)



4 jours



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



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



Nous consulter



TPE/PME



CQP

Objectifs pédagogiques

- > Identifier les principaux organes de la machine / ligne
- > Connaître les modes opératoires de démarrage et d'arrêt
- > Connaître les paramètres de conduite et de réglage
- > Connaître les principaux dysfonctionnements et actions correctives
- > Connaître les principales actions de maintenance de 1er Niveau

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

PRODUIT / PROCESS ALIMENTAIRE (P02)



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



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



Aucun



Nous consulter



Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

CONSERVATION ET SÉCHAGE DES GRAINS (P03)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Chef de silo Conducteur d'installation de stockage des grains Magasinier
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
	TPE/PME	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principes de base liés à la conservation des grains
- > Connaître les risques d'altération des grains et les conditions de stockage
- > Identifier les dysfonctionnements possibles
- > Connaître les équipements & les méthodes permettant d'assurer une bonne conservation des grains
- > Connaître les principes de séchage et les caractéristiques physico-chimiques des grains
- > Connaître les équipements de séchage et les principes de fonctionnement

Contenu de la formation

- > Caractéristiques des grains
- > Les risques d'altération des grains lors du stockage
- > Les équipements et les méthodes de conservation des grains
- > Les contrôles qualité lors du stockage des grains
- > Les principes de séchage des grains
- > Les équipements et les principes de fonctionnement des séchoirs à grains

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Documentation technique
- > Exemples & Etudes de cas pratiques

AGRÉAGE & CONTRÔLE QUALITÉ DES CÉRÉALES (P04)



	DURÉE	2 jours
	PUBLIC	Responsable de Silo Chef de silo Réceptionnaire
	PRÉ REQUIS	Aucun
	PRIX	Nous consulter
	TPE/PME	

Objectifs pédagogiques

- > Connaître la qualité des céréales et les exigences associées
- > Connaître les modalités d'agrémentage des lots
- > Connaître les principes et le matériel de réception
- > Connaître les principaux contrôles qualité

Contenu de la formation

- > Le contexte réglementaire & commercial
- > Les critères et les exigences qualité
- > Pratique de l'agrémentage et de la réception des céréales
- > Les contrôles qualité

Méthodes pédagogiques

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



CQP - PROCESS INDUSTRIELS

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



Niveau 1 : 2 jours
Niveau 2 : 2 jours



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



Niveau 1 : Aucun
Niveau 2 : niveau 1



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

NIVEAU I :

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

NIVEAU 2 :

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

CQP CITG options Meunerie / Semoulerie - Alimentation Animale (P59)

NOUVEAU



29 jours de formation (203h)
+ 1 jour évaluation



Salarié nouvellement embauché
devant occuper un poste
de conducteur d'installation
Salarié déjà expérimenté
souhaitant améliorer
ses connaissances théoriques



Aucun



Nous consulter

Objectifs pédagogiques

Le CQP Conducteur de Moulin qui est proposé aux entreprises de la Meunerie, la semoulerie et la maïserie depuis plus de 10 ans a été entièrement rénové, modernisé et élargi au secteur de l'alimentation animale.

Ce CQP se nomme dorénavant « Conducteur d'Installation de Transformation des Grains » (CITG) options Meunerie / Semoulerie ou Alimentation Animale.

Ce CQP offre un dispositif de formation en alternance moderne, adapté aux secteurs de la meunerie, de la semoulerie de la maïserie et de l'alimentation animale.

Contenu de la formation

- > **Communication (2j)** : Les bases de la communication orale & écrite en entreprise.
- > **Produit / process & conduite d'installation Meunerie / Semoulerie ou Alimentation Animale (15 j)** : Les matières premières - la réception & stockage - nettoyage & préparation - transformation - conditionnement et chargement
- > **Hygiène & HACCP (2j)** : Les bases hygiène - Les bonnes pratiques hygiène (BPH/PRP) - HACCP - Les bases du management : ISO 22000 / IFS / GMP+
- > **Qualité (2j)** : Les bases de la qualité - Les contrôles qualité - Démarche qualité - ISO 9001
- > **Sécurité (2j)** : Les bases de la sécurité - dangers & prévention des risques
- > **Environnement (1j)** : Les bases environnementales et moyens de prévention
- > **Technologies de base (4j)** : Electrotechnique - Pneumatique - Mécanique - Maintenance 1^{er} niveau.

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exercices & études de cas spécifiques aux activités de la meunerie
- > Travaux pratiques sur atelier pilote et visites d'entreprises.

PROCESS SUCRIER (P07)



	1 jour
	Opérateur Conducteur d'installation sucrière
	Aucun
	Nous consulter

CQP

Objectifs pédagogiques

- > S'approprier le vocabulaire spécifique au process sucrier
- > Connaître les principales étapes de la transformation du sucre en intégrant la partie déshydratation des pulpes.
- > Situer ces étapes dans la continuité du process

Contenu de la formation

- > Introduction au process sucrier
- > La matière première : La betterave
- > Les différentes étapes du procédé de fabrication
- > Les principaux contrôles au cours du process

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des exemples
- > Jeu pédagogique

BOULANGERIE INDUSTRIELLE (P08)



	2 jours
	Pétrisseur Opérateur de production Conducteur de machines / ligne
	Aucun
	Nous consulter

TPE/PME CQP

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les matières premières et consommables, leurs caractéristiques et leurs spécifications.
- > Connaître la composition des produits fabriqués transformés et les principes de transformation en boulangerie industrielle.
- > Connaître les principales étapes de transformation du procédé de boulangerie industrielle et leurs caractéristiques
- > Connaître les modes de conservation et de conditionnement utilisés et expliquer leur utilisation notamment au regard des impératifs liés à l'hygiène, à la qualité et à la sécurité des aliments

Contenu de la formation

- > Composition des ingrédients
- > La pâte et ses ingrédients
- > Les différents types de pâtes
- > Les mécanismes de fabrication
- > Les étapes de la fabrication des produits

Méthodes pédagogiques

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



CONSERVATION DES ALIMENTS (P09)



	1 à 2 jours selon programme et adaptation
	Service Qualité Service Méthode Service production Toute personne devant acquérir des notions sur la conservation des aliments
	Connaissances de base en hygiène alimentaire
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Contexte réglementaire sur la conservation des denrées alimentaires
- > Acquérir des notions indispensables sur les techniques de conservation des aliments et sur la sécurité des denrées alimentaires

Contenu de la formation

- > Introduction à la conservation des aliments
- > Contexte réglementaire sur la conservation des denrées alimentaires
- > Les dangers microbiologiques associés
- > La chaîne du froid et du chaud
- > La traçabilité
- > Les techniques de conservation par le froid (réfrigération, congélation, surgélation,...)
- > Les techniques de conservation par la chaleur (cuisson, pasteurisation, stérilisation,...)
- > Les autres techniques de conservation (séchage, déshydratation, appertisation, ionisation..)

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Exemples & études de cas pratiques

MODULES PHARMACEUTIQUES & COSMETIQUES

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (PHARMACEUTIQUES - COSMÉTIQUES) (P30 & P31)



	1 jour
	Opérateur Agent de maîtrise
	Aucun
	Nous consulter
	JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

PROCESS INDUSTRIELS CHIMIE

CHIMIE (P20)



	4 jours
	Toute personne devant disposer de connaissances de base en chimie dans le cadre de son activité professionnelle.
	Maîtrise des Savoirs Fondamentaux
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- > Connaître les bases théoriques en chimie permettant de comprendre le procédé de l'entreprise et/ou les analyses réalisées

Contenu de la formation

- > Constitution de la matière
- > Notions de fonctions chimiques
- > Chimie des solutions
- > Les réactions chimiques
- > Quelques analyses chimiques
- > Application au procédé de l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- > Travaux pratiques

PROCESS INDUSTRIEL CHIMIE (P21)



	3 à 12 jours selon process et public
	> Conducteur d'installation de l'industrie chimique > Conducteur de process
	Aucun
	Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

AUTRES FORMATIONS METIERS

TELEVENTE & TECHNIQUES COMMERCIALES (P40 & P41)



DURÉE
5 à 6 jours

PUBLIC
Télévendeur
CQP Télévendeur
Commercial
CQP Attaché Commercial

PRÉ REQUIS
Aucun

PRIX
Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Identifier la typologie des attitudes des clients
- > Identifier les argumentaires commerciaux, les offres commerciales de l'entreprise
- > Maîtriser les notions d'arithmétiques commerciales
- > Connaître les techniques de vente
- > Lister les étapes d'un entretien téléphonique (*module télévendeur*)

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

LOGISTIQUE (P42)



DURÉE
3 à 5 jours selon niveau

PUBLIC
Agent logistique
CQP agent logistique
CQP responsable Logistique

PRÉ REQUIS
Aucun

PRIX
Nous consulter



Objectifs pédagogiques

- > Connaître les principales composantes de la mission logistique
- > Respecter les règles de gestion des stocks des produits et des matières premières
- > Appliquer les bonnes pratiques logistiques associées aux différentes missions (réception - préparation des commandes - expédition)
- > Identifier les risques et respecter les règles en matière de sécurité

Contenu de la formation

- > La fonction logistique au sein de l'entreprise
- > Le contexte réglementaire
- > La gestion et l'optimisation physique d'un entrepôt
- > Les auxiliaires de conditionnement et les équipements logistiques
- > La gestion des stocks
- > La réception
- > La préparation des commandes
- > Le chargement et l'expédition
- > Les règles de sécurité

Méthodes pédagogiques

- > Méthode participative.
- > Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques.
- > Etudes de cas pratiques
- > Echanges d'expériences.

FORMATIONS TECHNIQUES

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



	3 à 5 jours selon programme
	Opérateur machine Conducteur de machines Conducteur de ligne Responsable d'équipe Responsable d'atelier
	Aucun
	Nous consulter

CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS ET TECHNOLOGIES INDUSTRIELLES (P44)



	14 j (adaptable selon public & niveau)
	Agent de maintenance Technicien de maintenance
	Connaissances de base en technologies industrielles
	Nous consulter

CQP

Objectifs pédagogiques

- > Développer les connaissances techniques associées à la maintenance industrielle des équipements (électricité industrielle, pneumatique, mécanique, régulation, automatisme, hydraulique, ...)
- > Disposer d'outils et de méthodes d'organisation de la maintenance et de diagnostic de pannes

Contenu de la formation

- > **Pneumatique (3 j)** : Notions fondamentales - production air comprimé - organes de puissance - organes de commande - entretien des installations pneumatiques introduction sur le vide & équipements
- > **Électricité industrielle (3 j)** : Définition d'un circuit électrique - Technologie matériel électrique - Circuits de commande et de puissance - Distribution d'énergie - Moteurs asynchrones - Variateurs de vitesse & démarreurs - sécurité des biens et des personnes
- > **Mécanique (3 j)** : Transmission & transformation de mouvements - Roulements, paliers, butées - Pignons, poulies, chaînes - Visserie - Réducteurs mécaniques & variateurs. Accouplements divers & moyeux
- > **Automatisme & régulation (2 j)** : Structure fonctionnelle système automatisé technologie du matériel - API - régulation industrielle
- > **Maintenance & organisation & méthodologie de diagnostic (3j)**

Méthodes pédagogiques

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

DISPOSITIFS DE BRANCHE

CléA (D01)



	Parcours de 70h (10 jours) renouvelable selon niveau
	Tout salarié ayant des difficultés de maîtrise des savoirs fondamentaux.
	Aucun
	Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)

Présentation & Objectifs du dispositif

- > Le socle de connaissances et de compétences professionnelles fait l'objet d'une certification nommée CléA.
- > La finalité de ce dispositif est l'acquisition ou le renforcement des savoirs essentiels qui garantissent la continuité professionnelle et l'accès aux formations liées à l'évolution des emplois (exemple : CQP). Le référentiel CléA comporte 7 domaines de compétences :
 - Communication en français
 - Utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématique
 - Utilisation des techniques usuelles de l'information et la communication numérique
 - Aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe
 - Aptitude à travailler en autonomie et à réaliser un objectif individuel
 - Capacité d'apprendre à apprendre tout au long de la vie
 - Maîtrise des gestes et postures et respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

Contenu du dispositif

- > Les actions CléA sont organisées en groupe intra ou inter-entreprises, avec une personnalisation des parcours.
 - > La formation sur les savoirs généraux et appliqués s'appuie sur un dispositif personnalisé et adapté au contexte professionnel des salariés. La formation est basée sur des scénarii adaptés aux métiers.
 - > Le dispositif CléA s'appuie sur un référentiel : Socle de connaissances et de compétences professionnelles
- La démarche de mise en œuvre du dispositif CléA par ALQUAL est la suivante :
1. Réalisation d'une étude d'Opportunité et de Faisabilité
 2. Réalisation du cahier des charges de Réalisation
 3. Communication auprès des salariés et démarrage action
 4. Collecte des documents authentiques & conception
 5. Entretiens préalables avec les stagiaires & positionnement
 6. Réalisation de la formation - suivi et bilan intermédiaire
 7. Evaluation en continue et bilan final

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



	Nous consulter
	Tout salarié d'une entreprise Agro-Alimentaire (selon branche professionnelle)
	Aucun
	Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)

Présentation & Objectifs du dispositif

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

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

- > Pour l'**entreprise** :
Ev'Alim est un outil au service de la GPEC. En évaluant les compétences des salariés, il permet d'identifier les potentiels, de mettre en place des parcours de développement des compétences et d'aboutir à l'obtention de CQP de branches.
- > Pour les **salariés** :
Ev'Alim est un outil qui favorise l'évolution professionnelle en mesurant les compétences acquises et les compétences à développer par la formation continue. Il permet également d'obtenir une qualification (CQP).

La démarche

ALQUAL est référencé **Organisme Evaluateur (O.E.)**. A ce titre, nous sommes en charge d'assurer une mission de suivi & d'évaluation des candidats aux CQP, en appui sur la plateforme informatique **Ev'Alim** :

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

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

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

PRP (PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS) (D03)



	5 jours dont 4 jours de formation
	Encadrement et toute personne en charge d'un rôle opérationnel dans la prévention des risques. Membre du CHSCT
	Aucun
	Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)



CONSEIL

Objectifs du dispositif

- > Être capable de mener à bien une démarche de prévention des risques pour une meilleure santé et sécurité des salariés au travail
- > Acquérir la méthodologie adéquate à la réalité du travail et à son organisation, en intégrant le point de vue des différents acteurs de la prévention et notamment celui des salariés
- > Pouvoir élaborer un plan d'actions permettant d'améliorer les conditions de travail selon les 3 axes : techniques, organisationnels et humains

Contenu du dispositif

- > **Jour 1** : Diagnostic permettant d'analyser et de comprendre les enjeux de l'entreprise, comprendre le rôle de chacun des acteurs, identifier les points forts et les points d'amélioration du site en matière de Santé et Sécurité au Travail.
- > **Jours 2 & 3** : Ces 2 jours de formation permettront, en prenant appui sur la réalité de l'organisation du travail de l'entreprise, de faire les premiers apports méthodologiques et repères pour une approche concertée de la prévention des risques professionnels portant notamment sur :
 - Enjeux de la prévention des risques;
 - La démarche de prévention des risques;
 - Préparation du zoom sur les certains risques spécifiques : TMS, RPS, Risques chimiques...;
 - Travail d'intersession et suivi par l'animateur .
- > **Jours 4 & 5** : Ces 2 derniers jours de formation seront axés sur le partage des expérimentations mise en œuvre lors de chaque intersession par les participants et par des apports de connaissances complémentaires autour du plan d'actions personnalisé à construire prenant en compte les risques spécifiques dans l'entreprise (ex : Troubles Musculo-Squelettiques TMS, Risques Psychosociaux RPS, usure professionnelle etc..).

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



	8 jours dont 7 jours de formation
	Chargée RH, Chargé de Formation, Formateur, Tuteur
	Aucun
	> Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)



CONSEIL

Présentation & Objectifs du dispositif

- > Appuyer les pratiques de transfert de savoirs sur le terrain en les formalisant
- > Professionnaliser l'encadrement
- > Permettre aux équipes RH de structurer le transfert des compétences en le valorisant auprès des équipes
- > Assurer le maintien des compétences stratégiques dans l'entreprise en tenant compte de la pyramide des âges et du turnover
- > Développer les compétences internes des formateurs et des formés
- > Articuler les parcours formateurs et les parcours salariés

Contenu du dispositif

Le dispositif TSF se déroule en plusieurs phases :

1. Diagnostic : 1 jour
2. Identification des activités et des compétences à transférer avec vos équipes : 2 jours
3. Elaboration de modules de formation avec vos tuteurs pour assurer le transfert : 2 jours
4. Formation des tuteurs à la pédagogie du transfert de savoir et savoir-faire : 2 jours
5. Organiser la capitalisation des savoirs et des savoir-faire : 1 jour

Méthodes pédagogiques

- > La formation-action est basée sur le cas de l'entreprise concernée.
- > Pédagogie active alternant apports théoriques et méthodologiques.
- > Co-construction d'outils

DISPOSITIFS DE BRANCHE



	Nous consulter
	Tout salarié d'une entreprise Agro-Alimentaire (selon branche professionnelle)
	Aucun
	Coût pédagogique pris en charge par OPCALIM (sous réserve d'accord auprès de votre conseiller)



CAP&SENS (D05)

Présentation & Objectifs du dispositif

- > Appuyer les pratiques de transfert de savoirs sur le terrain en les formalisant
- > Professionnaliser l'encadrement
- > Permettre aux équipes RH de structurer le transfert des compétences en le valorisant auprès des équipes
- > Assurer le maintien des compétences stratégiques dans l'entreprise en tenant compte de la pyramide des âges et du turnover
- > Développer les compétences internes des formateurs et des formés
- > Articuler les parcours formateurs et les parcours salariés

Contenu du dispositif

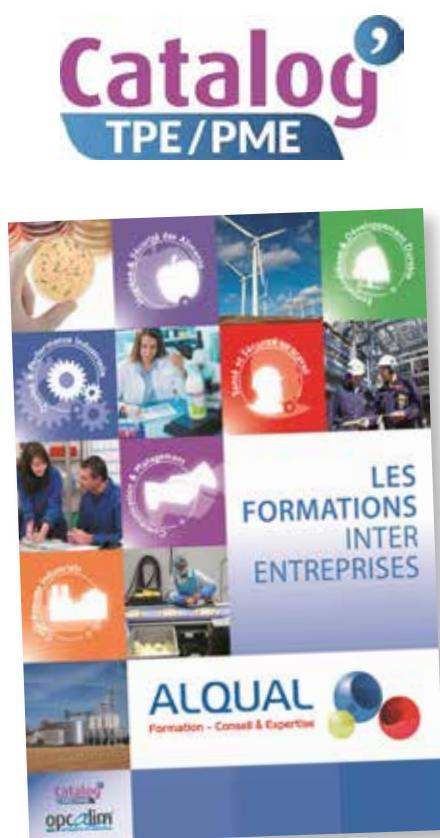
Le dispositif TSF se déroule en plusieurs phases :

1. Diagnostic : 1 jour
2. Identification des activités et des compétences à transférer avec vos équipes : 2 jours
3. Elaboration de modules de formation avec vos tuteurs pour asséoir le transfert : 2 jours
4. Formation des tuteurs à la pédagogie du transfert de savoir et savoir-faire : 2 jours
5. Organiser la capitalisation des savoirs et des savoir-faire : 1 jour

Méthodes pédagogiques

- > La formation-action est basée sur le cas de l'entreprise concernée.
- > Pédagogie active alternant apports théoriques et méthodologiques.
- > Co-construction d'outils

Catalog'TPE/PME



ALQUAL édite chaque année un **planning de formations inter-entreprises**. Ce planning est revue chaque semestre.

Les actions de formation présentées dans ce planning incluent notamment le :

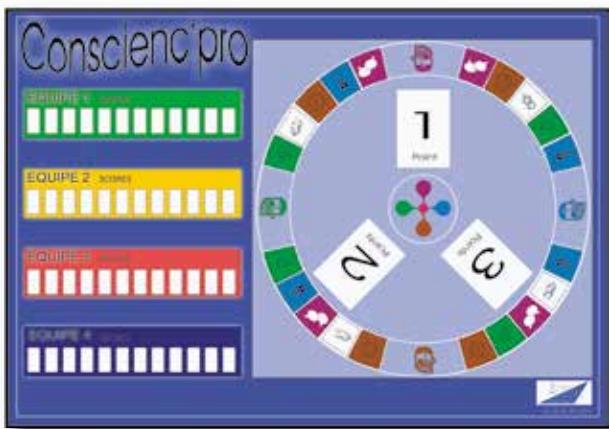


pour lesquelles ALQUAL est retenue en tant que partenaire national & régional.

(Financement à 100% des coûts pédagogiques pour les adhérents de moins de 300 salariés
ATTENTION le nombre de places est limité).

Vous pouvez télécharger l'intégralité de notre catalogue de formations inter-entreprises sur :
www.alqual.com

JEUX PÉDAGOGIQUES



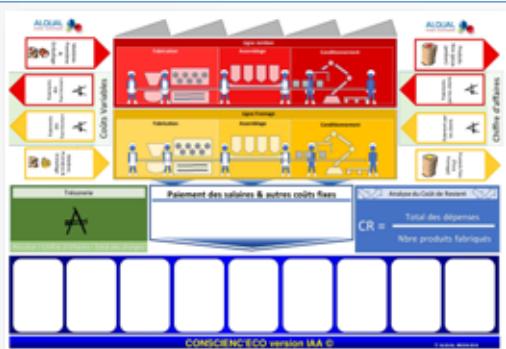
CONSCIENC'PRO® HYGIENE / CONSCIENC'PRO® SECURITE / CONSCIENC'PRO® ENVIRONNEMENT

Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en IAA
Formation à la prévention des risques Santé et Sécurité
Formation à la prévention des risques environnementaux
Public: Tout salarié, Opérateur et Agent de Maîtrise
Adaptation possible



NOUVEAU

Dorénavant ce jeu pédagogique existe en version interactive quizz QHSE & multimédia sur tablettes



CONSCIENC'ECO®

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



PENCIL®

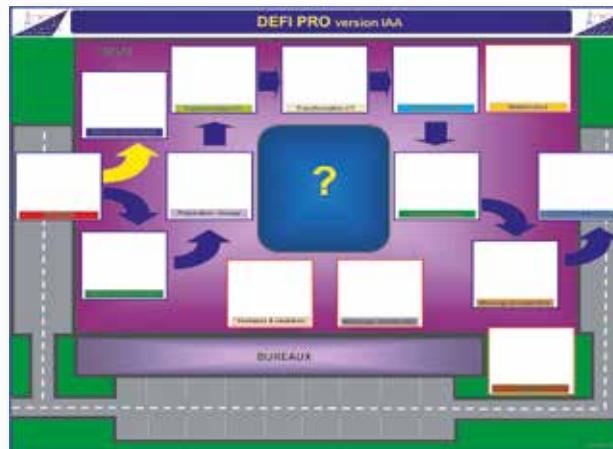
La formation des 5S
Public : Tout salarié. Adaptation possible

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

Formation à la gestion de la Sécurité des Aliments et à l'HACCP

Formation à l'analyse et la gestion des risques sécurité
Formation à l'analyse et la gestion des risques environnementaux

Public : Agent de Maîtrise et Encadrement
Adaptation possible



DEFI'ECO®IAA ▶

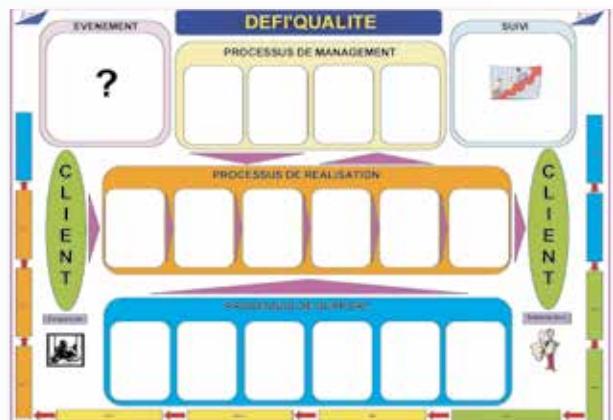
Formation à la gestion de production en Industries Agro-Alimentaires
Public: Tout salarié concerné par la gestion de production en IAA.
Adaptation possible

DEFI'ECO

Le jeu de la gestion de production en entreprise.

DEFI'QUALITE®

Formation au management de la qualité
Public: Tout salarié impliqué dans la mise en oeuvre et le fonctionnement des processus. Adaptation possible



PÔLE DIRECTION & COMMERCIAL



BRUNO CHRÉTIEN
Directeur - Consultant



ANNE CHRÉTIEN
Fondatrice ALQUAL
Co-dirigeante
Responsable ALQUAL Nord
Consultante



ANTHONY ARNOULD
ALQUAL NORD PICARDIE



JULIEN FORIEN
Responsable
ALQUAL Est
Consultant



PHILIPPE ROTY
Responsable
ALQUAL Ouest
Consultant



VÉRONIQUE LAGNEAUX
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Picardie



FRÉDÉRIC HAZEVIS
Conseiller en Formation
Consultant
ALQUAL Ouest



THOMAS BETHUNE
Conseiller en Formation
Consultant
ALQUAL Nord



CHRISTELLE HENRY
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Est



CHRISTINE LE HEN
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Ouest

ALQUA
Formation - Conseil & Ex



PÔLE ADMINISTRATIF



MAÏLYS POUPONNOT
Assistante de Formation



JULIE DEMICHELET
Assistante de Direction



AMÉLIE LE DIOT
Assistante de Formation



GAËLLE LE BRUN
Assistante de Direction
Assistante de Gestion



LAURA BENOVILLE
Assistante de Formation
Assistante R.H.



SABINE DATHY
Assistante de formation

ÉQUIPE

PÔLE CONSULTANTS & FORMATEURS





NOS LOCAUX & NOS MOYENS

Une présence étendue en Nord de France, ainsi que d'Est en Ouest;
pour toujours plus de proximité auprès de nos clients.

ALQUAL PICARDIE CHAMPAGNE ARDENNE & SIEGE

46 RUE D'ISLE - 02100 SAINT QUENTIN - 03 23 64 18 89



- 2 espaces d'accueil pour les stagiaires.
- 4 salles de formation équipées de vidéo projecteurs.
- 1 salle technique équipée de platines de montage pédagogiques (pneumatique, électrique, mécanique,...).
- 1 salle informatique disposant de 10 postes informatiques connectés.
- 1 réseau informatique connecté à internet à haut débit (fibre) et un parc de PC & tablettes (40 postes) mobiles en entreprise.
- 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).

BUREAUX



REIMS (51)

7 rue Pierre Salmon
51430 Bezannes

Chaque bureau dispose au moins d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires.

ALQUAL NORD HAUTE NORMANDIE

57 BOULEVARD VAUBAN - 59800 LILLE - 03 20 55 83 17



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 2 salles de formation équipées de vidéo projecteur.
- 1 réseau informatique connecté à internet à haut débit et un parc de PC & tablettes (20 postes) mobiles en entreprise.
- Notre centre de formation est situé au centre de Lille à proximité de la gare Lille Flandres, des axes autoroutiers et des hôtels.

BUREAUX



ROUEN (76)

72 rue de Lessard
76100 Rouen

Chaque bureau dispose au moins d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires.

NOS AGENCES DISPOSENT DE LOCAUX ADAPTÉS



ALQUAL EST

7 RUE PAUL LANGEVIN - 54320 MAXEVILLE - 03 55 66 16 10



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 3 salles de formation équipée d'un vidéoprojecteur.
- 1 réseau informatique connecté à internet à haut débit (fibre) et un parc de PC & tablettes (30 postes) mobiles en entreprise
- 1 parking intérieur gratuit
- Notre centre de formation est situé à proximité de la gare LORRAINE TGV, de l'axe autoroutier (A33 - A31) et des hôtels.

BUREAUX



STRASBOURG (67)

Immeuble «Le Mathis»
204 avenue de Colmar
67430 Strasbourg



DIJON (21)

Centre d'affaires de la Noue
8 Chemin de la Noue
21600 Longvic

Chaque bureau dispose au moins d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires.

ALQUAL OUEST

17 RUE DU DANEMARK - ESPACE OCÉAN - ZA PORTE OCÉANE - 56400 AURAY - 02 97 36 57 77



- 1 espace d'accueil pour les stagiaires.
- 2 salles de formation équipée de vidéo projecteur.
- 1 réseau informatique connecté à internet à haut débit (fibre) et un parc de PC & tablettes (30 postes) mobiles en entreprise
- 1 parking intérieur et des parkings gratuits situés à proximité de nos locaux.
- Notre centre de formation est situé à proximité de la gare TGV d'Auray, de l'axe routier (Nantes - Quimper) et des hôtels.

BUREAUX



DINAN (22)

Espace Atlante
7 rue de la Violette
22100 QUEVERT



CAEN (14)



LA ROCHE-SUR-YON (85)

Chaque bureau dispose au moins d'une salle de formation et d'un espace accueil pour les stagiaires.

NOS RÉFÉRENCES

AGRO-ALIMENTAIRE

Abattoir d'Autun
ABCD nutrition
Abera
Agro Prestation
Alsa
Alva
American Desserts
Arc Food France
Ardo
Atelierd2i Fruit Designer
Atlantique Délices
Axiane meunerie
Axolait
Babydrink
Babynov
Barilla
Barry Caillebaut
Biscuiterie Bouvard
Biscuiterie Latour
Bonduelle
Bouchers Services
Boulangeries Paul
Brasserie Météor
Brient (Agrial)
Canelia Rouvroy Poudre
Capitaine Cook
Carambar & Co
CCP Fleury Michon
Cemoi
Centrale Frais
Cereal Partners France
CF&R
Champagnes Nicolas Feuillatte
Chamtor
Charbonneaux Brabant
Charcuterie des Flandres
Charcuterie Pierre Schmidt
Château Blanc
Chocmod
Coca Cola
Cocagne
Cocorette
Codeviandes
Confiseries du Nord
Costimex
Covama
Covinor
Cristal Union (tous sites France)
Cristanol
CSM
Dailycer
Daregal
Daunat
Davigel
Defial - Normival
Delabli Delpierre
Delacre
Delifrance (tous sites France)
Dessaint Crêpes
Dr Oetker
Elchais
Elivia
Eurail

Euralis Jean Stalaven
Euromill Nord
EVA
Florensuc
Florepi
Florette
France Boissons
Franco Argentine
FRCL du Massif Jurassien
Fromagerie Blâmont
Fromagerie Gaugry
Fromagerie Le Centurion
Fruisec
Fruits Rouges de l'Aisne
Frupep
Gaillard Pâtissier (Gouters Magiques)
Galliance (Sites Ouest)
Gelman
Génération 5
Grain d'Or Gel
Grands Moulins de Paris (Tous sites France)
Grands Moulins de Strasbourg
Groupe Alliance
Groupe des Producteurs de la Manche
Groupe Francaise de Gastronomie
Groupe Holder
Guaranteed Gluten Free - GGF
H.J Heinz
Harry's
Heineken
Herta
Heudebert
Hexaagro
IDHEA
Ingredia
Intersnack France
Jean Caby
Jean Floch
Kerlys
Kermené
Kloosterboer
La ferme d'Erquinvillers
La Fournée Dorée
La Margelle (Triballat)
La nouvelle Charlotte
La prospérité fermière
Lactalis
Lactinov
LDC Société Bretonne de Volailles(SBV)
Le Gouessant
Le Petit Cuisinier
Les Délices des 7 Vallées
Les Moulins de Saint Armel
Lesage et Fils
Lesieur G.C
Limagrain
Loc Maria
Loste Tradi France
Lotus Bakeries (Vander)
Louis François

Lu
Luval
Mademoiselle Desserts
Marché de Phalempin
Marine Harvest
Materne
McCain
Meralliance
Metarom
Minoterie Girardeau
Mix Buffet
Mondelez
Moulins Bourgeois
Moulins de Chars
Moulins Soufflet
Moy Park
Néolait
Nestlé (sites France)
Neuhauer
Novandie
Nutribio Cofranlait
Nutrimaine Banania
Nutrition et Santé
Pastacorp
Pâtisserie Michel Kremer
Pâtisserie Vergne
Pomly sas
Presta'Breizh
Pro Dietic
Purina
Reine de Dijon
Rubis
Ruol
Saint Hubert
Saint Louis Sucre (Tous sites)
Saint Michel
Sanders (Groupe Avril)
Saupiquet
Schaal chocolatier
SCO Monique Ranou
Sevepi
SITPA
Société Alimentaire Guidel
Sodeleg
SOLINA France
Sotexpro
Tereos (sites France)
Terrena Meunerie
Touflet Tradition
Touquet Savour
Vandemoortele
Vasseur SAS
William Saurin
Wrigley

CHIMIE - COSMETIQUE

Ajinomoto Foods Europe (AFE)
Alpla
Bayer
Bollore
Chanel
Colgate Palmolive Ind DSM
Ecolab
Evonik Rexim
Givenchy
INEOS
Johnson & Johnson
L'Oreal
Rohm & Haas
Tereos Syral

EMBALLAGES

Bollore
CEPAP - La Couronne
Crown Emballage
Envelnor
Euroflaco
Indutex
Ondulys
Saica pack France
Smurfit Bag in Box

AUTRES

Adecco
Caterpillar
Centre Leclerc
CRIT Intérim
Decayeux SAS
Deceuninck
Elior
EMIP
Favi
Lorraines Tubes
Louvre Hotels
Majencia
Majuscule
Manpower
MBK
Pinet
Randstad
Saint Gobain
Valeo

NOS RÉFÉRENCEMENTS



DataDock

Notre organisme est inscrit et référencé



Habilitation Organisme
Evaluateur des CQPI ITV (Industries
de Transformation de Volailles)

Evaluateurs pour les CQP des
Industries Chimiques habilités
par la CPNE

NOS AGREMENTS



Agrément Formation
CHSCT



Agrément DRAAF
Formation «Référent Hygiène»
n°: 320065202017

NOS ACCREDITATIONS



ALQUAL dispose de 3 praticiens Insights
Discovery accrédités

MEMBRE ADHÉRENT



Commission V01C





NOS PARTENAIRES

ALQUAL
MEDIA



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

- Conception de **modules de formations E-learning** adaptés
- Outils multimédia de **sensibilisation et d'accueil** en entreprise (qualité, sécurité, hygiène, environnement,...)
- Module de formation de **conduite de machines** multimédia
- Outils de **formation et d'évaluation multimédia** (QCM,...)
 - Conception de **jeux pédagogiques** adaptés à vos besoins

46, rue d'Isle - 02100 SAINT QUENTIN

Tél. 03 23 64 18 89 - Fax: 03 23 64 18 31 - E-mail: contact-alqualmedia@alqual.com



**ALQUAL EST PARTENAIRE DE L'UNIVERSITÉ DE PICARDIE
JULES VERNE - INSTITUT D'INGÉNIERIE DE LA SANTÉ DEPUIS 1998.**

ALQUAL

Formation - Conseil & Expertise



NOS IMPLANTATIONS

ALQUAL Nord

Haute Normandie

57 Boulevard Vauban

59800 Lille

03 20 55 83 17

Lille

ALQUAL Ouest

17 rue du Danemark
Espace Océan
ZA Porte Océane
56400 Auray
02 97 36 57 77



ALQUAL Picardie

Champagne Ardenne & Siège

46 rue d'Isle

02100 Saint-Quentin

03 23 64 18 89

Saint-Quentin

Reims

ALQUAL Est

7 rue Paul Langevin
54320 Maxeville
03 55 66 16 10

Nancy

Strasbourg

Dijon

ALQUAL

46, rue d'Isle - 02100 Saint-Quentin

Tél. : 00 33 (0)3 23 64 18 89 - Fax : 00 33 (0)3 23 64 18 31

info@alqual.com - www.alqual.com

