Santé et Sécurité au Travail

Environnement & Développement Durable

Hygiène & Sécurité des Aliments

Communication & Management

Qualité & Performance Industrielle

Corps Process Industriels

2021

CATALOGUE FORMATION

ALQUAL

Formation - Conseil & Expertise

Plus de 20 ans d'expertise

ALQUAL
Formation - Conseil & Expertise

Plus de 20 ans d'expertise

L'année 2020 a été une année très particulière pour les **activités de formation et de conseil auprès des entreprises** compte tenu de la **crise sanitaire COVID** : confinement, gestes barrières, restrictions des entreprises, …
D'autre part, cette année a été également marquée par la continuité dans la mise en œuvre de la **réforme de la formation professionnelle** et notamment **l'évolution des financements.**

Dans ce contexte très **mouvementé et changeant**, nous avons accéléré **l'évolution de notre offre** afin de nous adapter au mieux à la situation. **Nos évolutions** ont notamment porté sur :

- **L'accélération du développement de notre offre de formation digitale** : extension de notre catalogue de modules de formation E-Learning – conception de parcours en Blended Learning – animation de formation à distance -…
- **Le développement de notre activité d'audit et de conseil** auprès des entreprises : FSSC 22000 , IFS, BRC, ISO 50001,…
- **La réalisation de parcours CQP** dans le cadre du **financement CPF** par la plateforme MonCompteFormation.

2020 a également été marquée par l'obtention la **certification QUALIOPI** sur **l'ensemble de nos agences** au titre de la catégorie : **actions de formation**. Il s'agit d'une **reconnaissance de notre démarche qualité** engagée depuis plusieurs années et garante de la qualité des prestations de formation réalisées auprès de nos clients et de nos différents publics.

Tous ces **changements et cet engagement qualité** ont nécessité une **adaptation, un travail et une implication importante de nos équipes et ce dans tous les secteurs** : Responsables d'agence, Conseillers en formation, Consultants - Formateurs, Administratifs, et **je souhaite vivement les en remercier.**

Pour **2021**, nous allons **continuer notre évolution** et notamment :

- Le renforcement de notre **offre de formations certifiantes** (formation aux blocs de compétences CQP – CléA - développement de nouveaux parcours de formations certifiantes - …)
- Le développement de **parcours de formation en Blended-Learning** (CQP)
- La conception de **nouveaux modules E-Learning** (QHSE – Performance Industrielle – Process métier : Meunerie – Sucrerie -…)
- **Le catalogue de formations inter-entreprises** et notamment dans le cadre de notre référencement **catalogue formation OCAPIAT** & le lancement de **formations inter-entreprises à distance** (IFS V7 – Food Defense- Fraude Alimentaire – CSSCT – …)
- L'évolution des **dispositifs OCAPIAT de formation & d'accompagnement des entreprises** et notamment des moins de 50 personnes (**TSF – PRP – Diag RH**)
- Développement de notre **activité d'audit et de conseil auprès des entreprises** (Formation auditeur interne multi-référentiels – accompagnement certification).

Nos **indicateurs qualité et de performance 2020*** :

- 140 Salariés formés et accompagnés au CQP sur l'année
- 99% : Taux de réussite au CQP
- 93 % :Taux de réussite aux évaluations de fin de formation
- 1,7 % : Taux d'abandon parcours de formation
- 94,1 % : Taux de satisfactions des clients
- 99,5 % : Taux de satisfaction des apprenants
- 92,6 % : Taux d'insertion emploi - Parcours demandeurs d'emploi

** Tous ces indicateurs sont affichés régulièrement mis à jour sur notre site internet.*

J'ai le plaisir de vous présenter la nouvelle édition de notre catalogue de formation & de conseil 2021. Comme chaque année, notre offre de prestations s'est enrichie de nouvelles formations (FSSC 22000 v5.1 - IFS v7)
A l'écoute de vos besoins, toute l'équipe ALQUAL reste à votre disposition.

Bruno CHRETIEN
Directeur ALQUAL

▶ Hygiène & Sécurité des Aliments

▶ Santé et Sécurité au Travail

▶ Environnement & Développement Durable

▶ Qualité & Performance Industrielle

▶ Communication & Management

▶ CQP - Process Industriels

QUI SOMMES NOUS ?

ALQUAL Formation, Conseil & Expertise intervient **depuis 1998** auprès des **Industries Alimentaires, Chimiques et Cosmétiques** pour assurer des prestations de formation, de conseil et d'expertise. ALQUAL intervient également dans des domaines variés comme **l'emballage alimentaire, la logistique, la distribution, la restauration**. ALQUAL c'est une é**quipe 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 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, digitalisation des formations, supports multimédia, E-Learning, jeux pédagogiques,...), et aux différents publics.

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

(Certificat de Qualification Professionnelle) environ 200 salariés / an sont ainsi formés & accompagnés jusqu'à l'obtention du 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 50001 ,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 (CSE/CSSCT, 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 ; E-Learning, …

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

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

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

Nous developpons des méthodes et des **outils pédagogiques innovants** (jeux pédagogiques, modules multimédia, modules E-Learning, ...)

CQP* - Process Industriels

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

*CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

CONSEIL

CERTIFICATIONS & AGREMENTS

Vous avez un projet de certification

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

Vous avez un projet d'agrément sanitaire

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

Vous avez un projet de certification des compétences

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

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 (interne - blanc - pré certification - fournisseur)

ALQUAL vous propose une **prestation d'audit du système de management de votre entreprise**. L'audit est un élément clé dans le maintien et l'amélioration de tout système de management. Il s'agit également d'une exigence stricte des différentes normes de systèmes de management (FSSC 22000, ISO 22000, BRC, IFS, IFS PACsecure, Global GAP, GMP+, ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, ISO 45001, ...)

SOMMAIRE

HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

10/13 HYGIÈNE & BONNES PRATIQUES

10 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Niveau 1
10 Hygiène & Sécurité des Aliments - Niveau 2
11 Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène Maintenance
11 Animer la Sécurité des Aliments
12 Gestion & Prévention du risque allergène
12 L'étiquetage des denrées alimentaires/ réglement INCO
13 Le nettoyage industriel dans le secteur alimentaire
13 Le travail en salle blanche

14/15 METHODE D'ANALYSE DES RISQUES & DEMARCHES

14 Pratique de l'HACCP
14 Food Defense
15 Fraude Alimentaire / Food Fraud
15 Gestion des alertes et gestion des crises alimentaires

16/18 RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

16 Les référentiel BRC - IFS - AIB - Global GAP - GMP+ NOUVEAU
16 ISO/TS 22002-x : Programmes Prérequis (PRP)
17 ISO 22000:2018-Exigences & Mise en œuvre
17 Protocole FSSC 22000 version 5.1 NOUVEAU
18 Le réferetiel BRC/IOP - IFS PACsecure
18 Auditeur Interne SMSDA : ISO 22000 IFS - BRC - BRC/IOP

19 HYGIÈNE EN RESTAURATION

19 Référent Hygiène
19 Hygiène alimentaire en restauration commerciale

20 MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

20 Initiation à 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 1
21 | Santé & Sécurité au Travail - Niveau 2
22 | Animer la sécurité en entreprise

22/25
RÉGLEMENTATION S&ST

22 | Evaluation des Risques Professionnels & Document Unique
23 | Prévention des risques chimiques
23 | Formation ATEX
24 | Plan de prévention & donneur d'ordre
24 | Hygiène de vie & horaires décalés
25 | Qualité de vie au travail et prévention des Risques Psychosociaux (RPS)
25 | Formation CSSCT

26
OUTILS & MÉTHODES DE PRÉVENTION

26 | L'arbre des causes
26 | Analyse et Prévention des Accidents du Travail

27/28
RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

27 | ISO 45001:2018 - Exigences & Mise en Oeuvre
27 | Auditeur Interne SMS&ST

ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

28
BASES ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

29
RÉGLEMENTATION ENVIRONNEMENTALE

29 | Gestion du risque Legionellose
29 | Gestion des déchets

30/31
NORMES & CERTIFICATION

30 | L'analyse environnementale
30 | ISO 14001:2015 -Exigences & Mise en Oeuvre
31 | ISO 50001:2018 -Exigences & Mise en Oeuvre
31 | Auditeur interne SME - ISO 14001 ou ISO 50001

QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

32/33

BASES DE LA QUALITÉ

32 | Base de la qualité en entreprise - Niveau 1
32 | Qualité en entreprise - Niveau 2
33 | Animer la Qualité
33 | Management de la qualité

34/35

CONTRÔLES QUALITÉ & ANALYSES

34 | Analyse Sensorielle
34 | Bases scientifiques appliquées aux analyses aliments
35 | Les Bases de la Métrologie
35 | Métrologie des produits préemballés

36

NORME & CERTIFICATION

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

SYSTEME INTEGRE Q.H.S.E

37 | Management Q.H.S.E.
37 | Auditeur Interne Multiréférentiels QHSE

38

ECONOMIE & GESTION

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

39/41

OUTILS QUALITÉ & PERFORMANCE INDUSTRIELLE

39 | Performance Industrielle par l'amélioration continue
39 | Gestion de projet
40 | AMDEC produit / procédé
40 | Améliorer le temps de changement de séries: Le SMED
41 | Méthode des 5S
41 | Pilotage d'un projet 5S

COMMUNICATION & MANAGEMENT

42/49

COMMUNICATION, MANAGEMENT & DEVELOPPEMENT PERSONNEL

42 | Communication en entreprise
42 | Animation d'équipe
43 | Management de proximité
43 | Améliorer la cohésion d'équipe
44 | Mieux se connaître pour mieux communiquer
44 | Développer ses compétences comportementales
45 | Prise de parole en public
45 | Animation de réunion
46 | Accueil & intégration des saisonniers et des intérimaire
46 | Formation tuteur
47 | Formation de formateur interne
47 | Mettre en place l'AFEST dans l'entreprise NOUVEAU
48 | Management Intergénérationnel
48 | Developper son leadership
49 | Entretien Professionnel
49 | Droit Social

CQP - PROCESS INDUSTRIELS

50/55 CQP : CERTIFICATION DES COMPETENCES

50 | Parcours CQP : Certification des Compétences
51 | CQP Secteur Alimentaire
52 | Parcours CQP : Blocs de compétences
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 PHARMACEUTIQUE & COSMETIQUE

60 | Bonnes Pratiques de Fabrication (Pharmaceutiques - Cosmétiques)

61 PROCESS INDUSTRIEL CHIMIE

61 | Chimie
61 | Process Industriel Chimie

62 AUTRES FORMATIONS METIERS

62 | Télévente et Techniques Commerciales
62 | Logisitique

63 FORMATIONS TECHNIQUES

63 | Technologies de base et Maintenance de 1er niveau
63 | Maintenance des équipements et technologies industrielles

DISPOSITIFS DE

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 | Diag RH
66 | Catalogue formation OCAPIAT

INFORMATIONS

67/74

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

PICTOGRAMMES

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

OCAPIAT
Formation du catalogue OCAPIAT

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

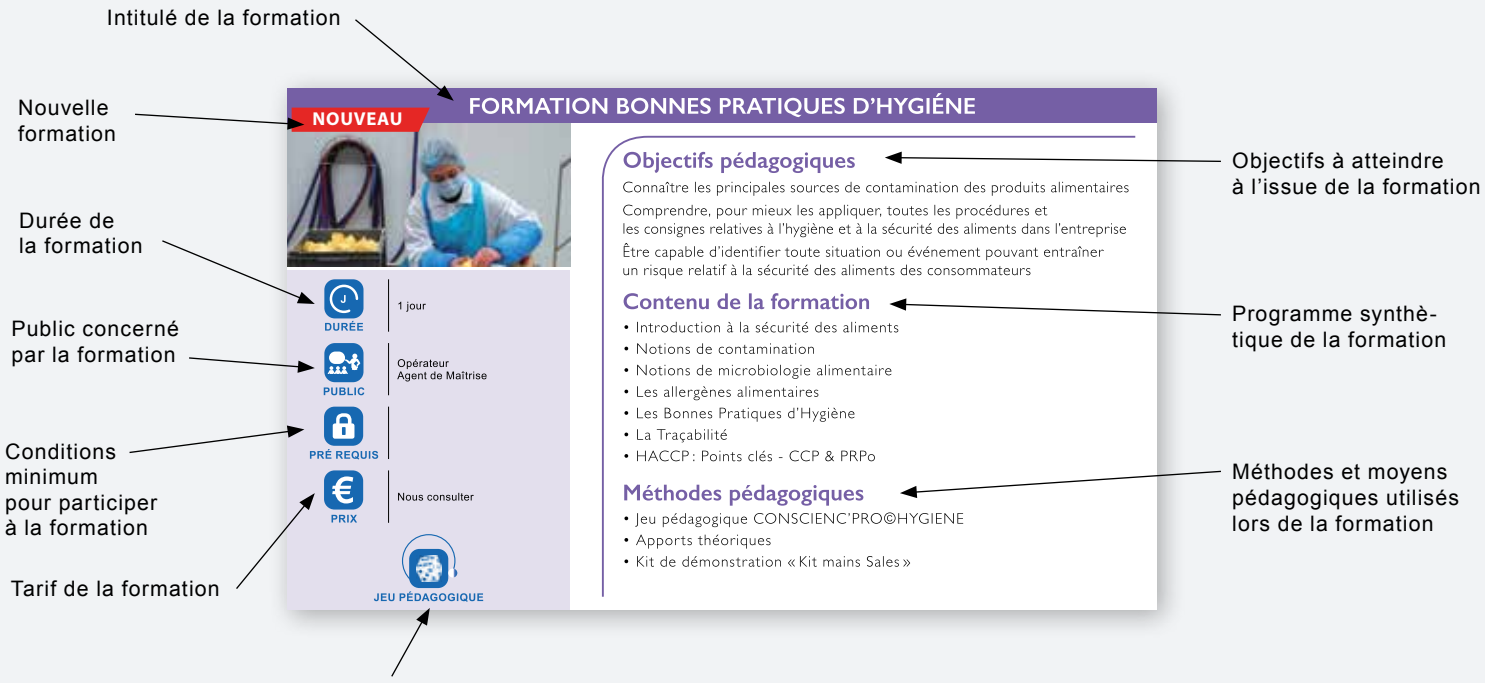
CQP
Formation module blocs CQP

FORMATION À DISTANCE
Module existant en Formation à distance avec ou sans E-Learining (nous consulter)

Formation éligible au CPF

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

ZOOM MODULE DE FORMATION



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

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES

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

DURÉE : 1 jour - 7h

PUBLIC : Opérateur, Conducteur de Machines, Conducteur de Ligne, Agent de Maîtrise

PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE · OCAPIAT · CQP

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 / Les Programmes Pré-Requis (PRP)
> La Traçabilité
> HACCP : Points clés - CCP & PRPo

Méthodes pédagogiques

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

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

HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS - NIVEAU 2 (H02)

DURÉE : 1 jour - 7h

PUBLIC : Conducteur de Machines, Conducteur de Ligne, Agent de Maîtrise

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

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE · CQP · OCAPIAT

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

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

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE MAINTENANCE (H03)

DURÉE — 1 jour - 7h

PUBLIC — Personnel de maintenance

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — 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»

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

ANIMER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS (H04)

DURÉE — 2 jours - 14h

PUBLIC — Responsable Qualité / Hygiène
Animateur Qualité / Hygiène
Responsable d'équipe

PRÉ REQUIS — Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène

PRIX — 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

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

GESTION ET PRÉVENTION DU RISQUE ALLERGÈNE (H05)

DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Responsable Qualité
Technicien Qualité
Ingénieur R&D
Production ...

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en sécurité des aliments

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

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

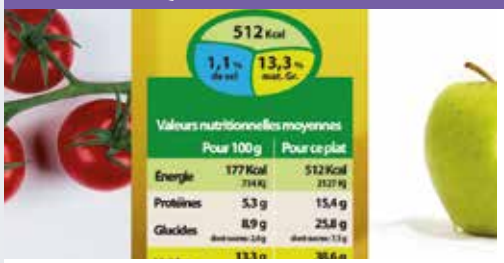
> Contexte réglementaire
> Définitions & enjeux
> Les mécanismes des allergies alimentaires
> Les allergènes alimentaires
> Analyse du danger «allergène alimentaire» et HACCP*
> Les principales actions de maîtrise et de prévention

Méthodes pédagogiques

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

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

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



DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Responsable Qualité
R&D
Équipe Qualité

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en sécurité des aliments

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

> Connaître la réglementation applicable en matière d'étiquetage des denrées alimentaires
> Générer des étiquetages nutritionnels conformes aux exigences du règlement N°1169/2011 (INCO)
> Calculer la composition nutritionnelle d'un produit fini à partir d'informations fiables

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)

DURÉE — 1 à 2 jours selon public - 7 à 14 h

PUBLIC — Opérateur de nettoyage
Opérateur de production
Hygiéniste
Personnel effectuant des opérations de nettoyage

PRÉ REQUIS — Connaissances des Bonnes Pratiques d'Hygiène

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

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)

DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Opérateur travaillant en salle blanche

PRÉ REQUIS — Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX — 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)

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

PUBLIC — Responsable Qualité
Coordinateur HACCP
Responsable Laboratoire
Toute personne amenée à mettre oeuvre l'HACCP

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en sécurité des aliments

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

> Connaître le contexte réglementaire et normatif
> 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 DEFENSE (H10)

DURÉE — 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS — Connaissance de base en sécurité des aliments & HACCP

PRIX — Nous consulter

CONSEIL

OCAPIAT

FORMATION À DISTANCE

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 TACCP*
> La mise en oeuvre d'un Plan de Gestion de la Sureté Alimentaire

Méthodes pédagogiques

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

* TACCP : Threat assessment critical control point

FRAUD ALIMENTAIRE / FOOD FRAUD (HI1)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

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

PRIX : Nous consulter

CONSEIL | OCAPIAT (TPE PME) | FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

> Les exigences réglementaires et normatives
> Analyse du risque lié à l'authenticité d'un produit : méthode VACCP*
  - Constitution d'une équipe
  - Identification des éléments de contexte pour l'analyse
  - Analyse des dangers liés à l'authenticité d'un produit
  - Evaluation du risque
> Les moyens de maîtrise et les bonnes pratiques associées
> Plan de maîtrise de l'authenticité des matières premières et des matériaux

Méthodes pédagogiques

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas & exercices
> Remise d'un outil informatique spécifique ALQUAL d'analyse des risques de fraude Alimentaire

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

GESTION DES ALERTES ET GESTION DES CRISES ALIMENTAIRES (HI2)

DURÉE : 1 jour - 7 h

PUBLIC : Responsable Qualité - Hygiène - Production

PRÉ REQUIS : Connaissances de base en sécurité des aliments

PRIX : Nous consulter

CONSEIL | OCAPIAT (TPE PME)

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

RÉFERENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

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

NOUVEAU

DURÉE : 1 jour - 7 h par référentiel

PUBLIC : Responsable Qualité
Toute personne devant mettre en œuvre 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

FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

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

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
> Les exigences détaillées de la spécification l'ISO/TS 22002-x
> ISO/TS 22002-x & ISO 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
- ISO/TS 22002-6 : Production des aliments pour animaux

**FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000*

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

DURÉE — Exigences & mise en oeuvre : 2 jours - 14 h

PUBLIC — Responsable Qualité / Respn-sable 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 — OCAPIAT — FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

> Le contexte réglementaire et normatif
> Les enjeux d'un SMSDA*
> Présentation de la norme ISO 22000 : 2018
> La structure HLS
> Leadership
> Planification du SMSDA
> Support
> Réalisation des activités opérationnelles
> 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 :VERSION 5.1 * (H16)

NOUVEAU

DURÉE — 1 jour - 7 h

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

CONSEIL — FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

> Connaître le conxte réglementaire et normatif
> 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 oeuvre

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 oeuvre
> Modalités de certification

Méthodes pédagogiques

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas & exemples de documents
> Protocole FSSC 22000 : version 5.1

FSSC 22000 : Food Safety System Certification 22000

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

LE REFERENTIEL BRC PACKAGING - IFS PACSECURE * (H17)

DURÉE — Initiale : 1 jour - 7h
Evolution référentiel : 1 jour - 7 h

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

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

PRIX — Nous consulter

CONSEIL

FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

> Méthode participative
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etude de cas & analyse des exigences
> Référentiels :
- BRC GS / Packaging v 6 (anciennement BRC/IOP)
- IFS PACsecure v 1.1

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

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

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base des normes & référentiels :
ISO 22000 - BRC - IFS -
BRC Packaging - IFS PACsecure

PRIX — Nous consulter

CONSEIL

OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

> Connaître les principes d'un audit interne
> Connaître les principales exigences ISO 22000 - IFS* - BRC* - BRC Packaging - IFS PACsecure
> 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 dela norme ou du référentiel concerné
> 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)
> Texte des normes ou des référentiels utilisés dans leur dernière version d'application

BRC : British Retail Consortium - IFS : International Food Standard

HYGIÈNE EN RESTAURATION

RÉFÉRENT HYGIÈNE (HI9)

DURÉE 2 jours - 14 h

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

PRÉ REQUIS Aucun

PRIX Nous consulter

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

Objectifs pédagogiques

> Identifier les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration com merciale
> 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)

DURÉE 1 jour - 7 h

PUBLIC Responsable cuisine - Cuisinier - Agent de cuisine

PRÉ REQUIS Aucun

PRIX Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

> Introduction
> Les bases en sécurité des aliments
> Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration :
- Hygiène du personnel & 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

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

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

INITIATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (H21)

DURÉE : 1 à 2 jours selon public - 7 h à 14 h

PUBLIC : Responsable Qualité - Production - Laboratoire Laborantin

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

> Connaître les principaux micro-organismes importants en Hygiène Alimentaire
> Connaître leurs intéractions 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)

DURÉE : 1 jour - 7h

PUBLIC : Opérateur
Assistant Qualité / Laboratoire
Toute personne réalisant des prélevements

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

OCAPIAT

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)

BASES SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

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

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE — OCAPIAT (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

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

SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL - NIVEAU 2 (S02)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS : Connaissances des principes de base en santé et sécurité au travail (dangers – risques)

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE — OCAPIAT (TPE PME) — CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

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)

DURÉE — 3 jours - 21 h

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en santé & sécurité au travail

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

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 SANTÉ & SÉCURITÉ

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS & DOCUMENT UNIQUE (S04)

DURÉE — 2 jours - 14 h

PUBLIC — Chef d'entreprise
Cadre Dirigeant
Cadre Délégataire

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en santé & sécurité au travail

PRIX — Nous consulter

CONSEIL

FORMATION À DISTANCE

Objectifs pédagogiques

> Connaître les bases de la réglementation en terme de prévention
> Satisfaire aux nouvelles obligations du Code du Travail
> Acquérir les bases d'une méthodologie de l'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

PRÉVENTION DES RISQUES CHIMIQUES (S05)

DURÉE	1 à 2 jours selon public - 7 h à 14 h
PUBLIC	Opérateur Encadrant
PRÉ REQUIS	Maîtrise des Savoirs Fondamentaux
PRIX	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 6risque 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	1 jour - 7 h
PUBLIC	Opérateur ou intervenant extérieur amené à travailler dans un milieu présentant une ATmosphère EXplosive
PRÉ REQUIS	Maîtrise des Savoirs Fondamentaux
PRIX	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

*ATEX : ATmosphères EXplosives

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PLAN DE PRÉVENTION & DONNEUR D'ORDRE (S08)

DURÉE — 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en santé et sécurité au travail

PRIX — Nous consulter

Objectifs pédagogiques

> Connaître la réglementation applicable
> Connaître les différents types de risques & savoir les analyser
> Connaître les différents types d'actions permettant de maîtriser les risques pour les intervenants
> Savoir rédiger un plan de prévention
> 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
> Rédaction du plan de prévention
> Organisation de la prévention lors des interventions
> Réactivité & conduite à tenir en situation de travail dégradée

Méthodes pédagogiques

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

HYGIENE DE VIE & HORAIRES DECALES (S20)

DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Tout salarié travaillant en horaires décalés

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

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

DURÉE : 1 à 2 jours - 7 h à 14 h

PUBLIC : Personnel d'encadrement

PRÉ REQUIS : Connaissances de base en santé et sécurité au travail

PRIX : Nous consulter

CONSEIL

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

FORMATION CSE / CSSCT* (S11)

DURÉE : **Initiale** : 5 jours - 35 h (nouveau décret)
Recyclage : 3 jours - 21 h : pour les entreprises de moins de 300 salariés - 5 jours - 35 h : pour les entreprises de plus de 300

PUBLIC : Membres du CSSCT et CSE

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

FORMATION À DISTANCE
Sous réserve d'accord de la DREETS (ex. DIRECCTE)

Notre société est agréée par la DREETS (ex. DIRECCTE) pour les formations CSSCT

Objectifs pédagogiques

> Définir les rôles, les fonctions, les missions, les devoirs et les responsabilités des membres du CSE/CSSCT (ordonnance Macron 22/09/2017 – Décret 2017-1819 du 29/12/17).
> Réaliser une approche concrète des dispositions réglementaires et juridiques
> Connaître les principaux risques existants dans l'entreprise et les moyens de maîtrise correspondants.
> Analyser les accidents du travail
> Développer l'autonomie en matière d'hygiène et de sécurité des membres du CSSCT pour leur permettre l'analyse des accidents de travail (arbre des causes).

Contenu de la formation

> Rôles et missions du CSSCT & 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
> Actions de développement de la prévention en entreprise
> Analyse des accidents du travail et des incidents

Méthodes pédagogiques

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

*CSSCT : Commission Santé, Sécurité & Conditions de Travail

OUTILS & MÉTHODES DE PRÉVENTION

L'ARBRE DES CAUSES (SI3)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS : Connaissances de base en santé et sécurité au travail

PRIX : Nous consulter

CONSEIL

FORMATION À DISTANCE

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)

DURÉE : 2 jours - 14 h

PUBLIC : Toute personne chargée de la sécurité : Direction - Responsable de service - Responsable Sécurité - Animateur Sécurité - Membre du CSSCT, responsable de service

PRÉ REQUIS : Connaissances de base en santé et sécurité au travail

PRIX : 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

RÉFÉRENTIELS, NORMES & CERTIFICATION

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

DURÉE
1 jour - 7 h: Nouvelles exigences
2 jours - 14 h : Exigences & mise en oeuvre

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

PRÉ REQUIS
Connaissances de base en sécurité et système de management

PRIX
Nous consulter

CONSEIL

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

> Les principes et les enjeux d'un SMS&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 le activités Support
> Réaliser les activités opérationnelles
> Evaluer les performance du SMS&ST*
> Améliorer et faire évoluer le SMS&ST*

Méthodes pédagogiques

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

AUDITEUR INTERNE SMS&ST : ISO 45001 (S18)

DURÉE
2 jours - 14 h

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

PRÉ REQUIS
Connaissances de base en sécurité et exigences ISO 45001

PRIX
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)
> Norme ISO 45001 : 2018

BASES ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

FORMATION À L'ENVIRONNEMENT EN ENTREPRISE (E01)

DURÉE : 1 jour- 7 h

PUBLIC : Tout salarié de l'entreprise

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : 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© est un produit développé par ALQUAL - Tous droits réservés

ANIMER L'ENVIRONNEMENT (E02)

DURÉE : 3 jours - 21 h

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

PRÉ REQUIS : Connaissances de base en environnement

PRIX : 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 (E03)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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 l'arrêté du 14/12/2013

OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

GESTION DES DÉCHETS (E04)

DURÉE : 1 jour - 7 h

PUBLIC :
Responsable Environnement
Toute personne ayant en charge la gestion des déchets dans l'entreprise

PRÉ REQUIS : Aucun

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)

DURÉE — 2 jours - 14h

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en environnement

PRIX — 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)

DURÉE — 1 jour - 7 h : Nouvelles exigences
2 jours - 14 h : Exigences & mises en oeuvre

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en environnement

PRIX — 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

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

DURÉE — 1 jour - 7 h : Nouvelles exigences
2 jours - 14 h : Exigences & mise en oeuvre

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

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

CONSEIL

FORMATION À DISTANCE

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 - 14h

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

CONSEIL

Objectifs pédagogiques

> Connaître les principes d'un audit interne
> Connaître les principales exigences de la norme : ISO 14001 ou ISO 50001
> Maîtrise de la méthodologie d'audit interne
> 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 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 ou mise en situation an salle
> Norme ISO 14001 : 2015 ou ISO 50001 : 2018

BASES DE LA QUALITÉ

BASES DE LA QUALITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 1 (Q01)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE

CQP

Objectifs pédagogiques

> Connaître les principes de base en matière de Qualité
> Connaître & 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 :
  - Exigences & satisfaction client
  - Les enjeux de la qualité en entreprise
  - La relation client-fournisseur
  - La non-qualité
> Etre acteur de la qualité dans l'entreprise
> Les pratiques de base de gestion de la qualité en entreprise

Méthodes pédagogiques

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

QUALITÉ EN ENTREPRISE - NIVEAU 2 (Q02)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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
> Les contrôles qualité & les spécifications
> Les instruments de contrôle et de mesure
> La traçabilité
> La gestion des non conformités & l'amélioration continue

Méthodes pédagogiques

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

ANIMER LA QUALITÉ (Q03)

DURÉE — 2 jours - 14 h

PUBLIC — Toute personne amenée à animer la qualité

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en qualité en entreprise

PRIX — Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (Q04)

DURÉE — 2 jours - 14 h

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en qualité en entreprise

PRIX — Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE — CONSEIL — OCAPIAT (TPE PME)

Objectifs pédago-

> 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 forma-

> 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

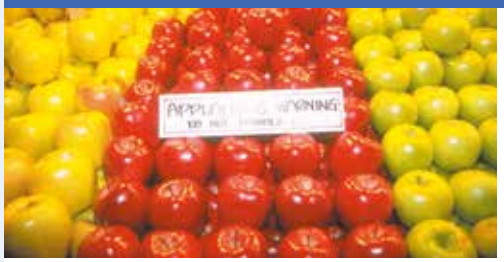
Méthodes pédago-

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

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

CONTRÔLES QUALITÉ & ANALYSES

ANALYSE SENSORIELLE (Q06)



DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Toute personne chargée de réaliser des tests de dégustation

PRÉ REQUIS — Aucun pré requis

PRIX — Nous consulter

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

> Les composantes de la qualité organoleptique d'un aliment
> L'analyse sensorielle & 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)

DURÉE — 10 jours - 70 h

PUBLIC — Personnel de laboratoire avec peu ou pas de bases scientifiques

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — 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)

DURÉE 1 jour - 7 h

PUBLIC Service Qualité, laboratoire, métrologie ou toute personne devant gérer un parc d'équipement de mesure

PRÉ REQUIS Connaissances de base en mathématiques et statistiques

PRIX 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)

DURÉE 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS Connaissances de base en mathématiques, statistiques & métrologie de base

PRIX Nous consulter

TPE PME
OCAPIAT

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

NORME & CERTIFICATION

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

DURÉE — 1 jour - 7 h : Nouvelles exigences
2 jours - 14 h : Formation complète à la norme

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en qualité

PRIX — Nous consulter

CONSEIL — OCAPIAT

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)

DURÉE — 2 jours avec pré requis
3 jours sans pré requis

PUBLIC — Toute personne ayant à réaliser un audit interne qualité

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en qualité et ISO 9001 : 2015

PRIX — Nous consulter

CONSEIL — OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

> Connaître les principales exigences de l'ISO 9001
> Connaître les différentes étapes de la méthodologie de l'audit interne
> S'approprier les outils de l'audit interne
> Connaître le déroulement pratique d'un Audit Interne

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

SYSTEME INTEGRE Q.H.S.E.

MANAGEMENT QHSE (Q05)

DURÉE — 1 jour - 7h

PUBLIC — Responsable d'Equipe
Responsable d'Atelier
Toute personne devant acquérir des connaissances dans le cadre de son activité professionnelle

PRÉ REQUIS — Connaissances approfondies sur les principes & consignes QHSE

PRIX — Nous consulter

CQP

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

AUDIT INTERNE MULTIREFERENTIELS QHSE (Q22)

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

PUBLIC — Toute personne ayant à réaliser un audit interne multiréférentiels

PRÉ REQUIS — Connaissances sur les principes & consignes QHSE

PRIX — Nous consulter

TPE PME
OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

> Introduction à l'audit interne multiréférentiels
> Revue des principales exigences des normes et des référentiels concernés
> Méthodologie de l'audit interne multiréférentiels
> Programmer les audits internes multiréférentiels
> Préparer & réaliser l'audit multiréférentiels
> Rédiger le rapport d'audit multiréférentiels
> Suivre la mise en 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
> Texte des normes & référentiels concernés dans leur dernière version d'application
> Réalisation d'un Audit Interne en situation réelle (1/2 journée) ou simulation

ÉCONOMIE & GESTION

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

DURÉE : 1 jour - 7 h

PUBLIC : Tout salarié de l'entreprise

PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE · CQP · OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

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

GESTION DE LA PRODUCTION (Q13)

DURÉE : 2 jours - 14h

PUBLIC : Responsable d'équipe, Responsable de service, Encadrement de production

PRÉ REQUIS : Connaissances de base en économie d'entreprise

PRIX : Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE · OCAPIAT · 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 (Q14)

DURÉE : 4 jours - 28 h

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

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

CONSEIL · OCAPIAT · CQP

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

GESTION DE PROJET (Q23)

DURÉE : 2 jours - 14 h

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

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

OCAPIAT · CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

AMDEC PRODUIT / PROCÉDÉ (Q16)

DURÉE : 2 jours - 14 h

PUBLIC : Toute personne étant potentiellement appelée à être animateur ou acteur de groupe de travail AMDEC* Produit / Procédé

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

CONSEIL

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

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 (Q17)

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

CONSEIL

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 - 7 h

PUBLIC — Encadrement
Agent de maîtrise
Opérateur

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE · CONSEIL · OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

PILOTER UN PROJET 5S (QI9)

DURÉE — 2 jours - 14 h

PUBLIC — Directeur et responsable d'entreprise
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
> Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
> Etudes de cas et jeu pédagogique

COMMUNICATION & MANAGEMENT

COMMUNICATION, MANAGEMENT & DEVELOPPEMENT PERSONNEL

COMMUNICATION EN ENTREPRISE (C01)

DURÉE — 1 à 2 jours - 7 à 14 h selon public

PUBLIC — Tout salarié

PRÉ REQUIS — Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX — Nous consulter

CQP — OCAPIAT

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)

DURÉE — 2 jours - 14h

PUBLIC — Chef de service
Responsable d'équipe

PRÉ REQUIS — Connaissances base en communication

PRIX — 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)

DURÉE — 3 à 5 jours - 21 à 35 h selon programme

PUBLIC — Responsable d'atelier
Responsable d'équipe
Agent de maîtrise

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en communication & animation d'équipe

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT — 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)

DURÉE — 2 jours - 14h

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

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en communication & animation d'équipe

PRIX — Nous consulter

JEU PÉDAGOGIQUE — OCAPIAT

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

MIEUX SE CONNAÎTRE POUR MIEUX COMMUNIQUER (C05)

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

PUBLIC — Toute personne souhaitant améliorer ses compétences en matière de communication professionnelle

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

CONSEIL — **OCAPIAT**

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

Discovery Insights

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES (C20)

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

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

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — 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 – apprendre à faire par soi même
> Persévérer

Méthodes pédagogiques

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

PRISE DE PAROLE EN PUBLIC (C06)

DURÉE 2 jours - 14 h

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

PRÉ REQUIS Aucun

PRIX Nous consulter

OCAPIAT

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 - 14h

PUBLIC Toute personne ayant à animer une réunion

PRÉ REQUIS Aucun

PRIX Nous consulter

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

COMMUNICATION & MANAGEMENT

ACCUEIL & INTÉGRATION DES SAISONNIERS ET DES INTÉRIMAIRES

DURÉE : 1 jour - 7 h

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

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

OCAPIAT

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)

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

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

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

Remarque : Cette formation peut être dispensée dans un des cas suivants :

- ***Tuteur au poste***
- ***Tuteur CQP***
- ***Plan Emploi Sénior***

OCAPIAT CQP

Objectifs pédagogiques

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

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 (CI1)

DURÉE — 2 jours - 14 h

PUBLIC — Toute personne appellée à former au sein de son entreprise

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

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

METTRE EN PLACE L'AFEST* DANS L'ENTREPRISE (C24)

NOUVEAU

DURÉE — 2 à 5 jours - 14 h à 35 h selon besoin entreprise

PUBLIC — Directeur / Responsable RH
Responsable Formation
Chargé de formation

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT CONSEIL

Objectifs pédagogiques

> Connaître le cadre légal de l'AFEST
> Définir les bonnes pratiques pour la mise en place d'une AFEST
> Savoir évaluer l'apprenant pendant son parcours AFEST

Contenu de la formation

> Le cadre légal et les conditions de réussite de l'AFEST
> Méthode & pratiques pour formaliser votre action d'AFEST
> Evaluer les acquis de l'apprenant pendant son parcours AFEST

Méthodes pédagogiques

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

* AFEST : Action de Formation En Situation de Travaill

COMMUNICATION & MANAGEMENT

MANAGEMENT INTERGÉNÉRATIONNEL (C23)

DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Toute personne amenée à collaborer et/ou manager en situation intergénérationnelle

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en communication

PRIX — 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

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
> Etude de cas - jeux de rôle et mises en situation

DEVELOPPER SON LEADERSHIP (C17)

DURÉE — Parcours complet : 13 jours - 91 h
Catalogue OCAPIAT : 3 jours - 21h (objectifs réduits)

PUBLIC — Directeur de site
Responsable de managers
Manager de proximité

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

TPE PME OCAPIAT

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
> 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

> Session 1 : Communiquer efficacement au quotidien (2 j)
> Session 2 : Renforcer son management et son équipe (3 j)
> Session 3 : Développer la confiance en soi (2 j)
> Session 4 : Créer son leadership (4 j)
> Session 5 : Retour sur expérience et renforcement (2j)

Méthodes pédagogiques

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

ENTRETIEN PROFESSIONNEL (CI4)

DURÉE — 2 jours - 14 h

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

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

CONSEIL

OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

> Connaitre les obligations légales de l'entreprise
> Situer les enjeux et les spécificités de l'entretien 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
> Distinguer entretien professionnel et entretien d'évaluation
> Les différentes phases d'un entretien professionnel
> Faire face à différents types de comportement du salarié
> Cas particuliers & entrainement 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)

DURÉE — 1 jour - 7h

PUBLIC — Responsable de service
Responsable d'équipe

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

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

Source OPCALIA

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 Professionel Evaluateur.

CQP SECTEUR ALIMENTAIRE

PUBLIC — Tout salarié d'une entreprise du Secteur Alimentaire

PRÉ REQUIS — Maîtrise des savoirs fondamentaux (lire, écrire & compter) - (Cf. Dispostif CléA)

PRÉSENTATION

Nous intervenons depuis plus de 15 ans sur les parcours CQP du Secteur Alimentaire en formation intra-entreprise et inter-entreprises. Nous formons et accompagnons environ 200 salariés / an 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 Encadrent Opérationnel Laitier
- CQP Pilote d'installation automatisée - transformation laitière
- CQP Agent de nettoyage dans la transformation laitière
- CQP Agent logistique dans la transfomation 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 Industriel

> **Logistique**
- CQP Agent Logistique
- CQP Responsable Logistique

> **Commercial**
- CQP Télévendeur
- CQP Attaché Commercial

Réforme Formation Professionnelle — Formation Éligible CPF

Obtention du CQP Secteur Alimentaire

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

CONSEIL

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

PARCOURS CQP : BLOCS DE COMPETENCES

Produits / process ■ | Outils / installations ■ | Q.H.S.E. ■ | Com. Profes.. ■

CQP Conducteur de Machines / Process / Ligne

BLOC COMMUNICATION

Communiquer et s'organiser dans son activité professionnelle (C.M./ C.P.) et organiser l'activité des équipes de la ligne de production (C.L.)

NOUVEAU

DURÉE : **3 à 5** jours selon public & parcours | PUBLIC : Conducteur de machines - Conducteur de ligne - Conducteur de process | PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs de Base | PRIX : Nous consulter

E-LEARNING

Module 1 – Communication professionnelle

Unités de compétences
- Gérer son activité
- Communiquer à l'écrit
- Communiquer à l'oral

Module 2 – Animation Equipe

Unité de compétences
- Animer une équipe (C.L.)

Module 3 – Connaissances entreprise & Bases d'économie

Unités de compétences
- S'intégrer dans son environnement professionnel

Evaluation Finale

EvAlim

Produits / process ■ | Outils / installations ■ | Q.H.S.E. ■ | Com. Profes.. ■

CQP Conducteur de Machines / Process / Ligne

BLOC OUTILS / INSTALLATIONS

Utiliser les outils et les installations au poste de travail (C.M.) ou de ligne de production (C.P.) ou piloter la ligne de production (C.L.)

DURÉE : **8 à 10** jours selon public & parcours | PUBLIC : Conducteur de machines - Conducteur de ligne - Conducteur de process | PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs de Base | PRIX : Nous consulter

E-LEARNING

Module 1 – Technologies de base

Unités de compétences
- Appréhender les bases en technologie professionnelle
- Réaliser une maintenance de 1er niveau

Module 2 – Conduite de machines, de process ou de ligne

Unité de compétences
- Caractériser les outils et les machines
- Conduire les machines (CM)
- Piloter la ligne de production (CP / CL)

Evaluation Finale

EvAlim

PARCOURS CQP : BLOCS DE COMPETENCES

Produit ■ Gestion ■ Animation ■

CQP Responsable d'Equipe / de Secteur

BLOC ANIMATION

Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production

DURÉE : **7 à 9** jours selon public & parcours

PUBLIC : Responsable d'équipe – Manager de proximité - Responsable production - Responsable d'atelier/Secteur

PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs de Base

PRIX : Nous consulter

E-LEARNING

Module 1 – Communication professionnelle

Unités de compétences

- Gérer son activité
- Communiquer à l'écrit
- Communiquer à l'oral
- Prise de parole en public
- Créer des supports de communication

Module 2 – Animation Equipe

Unité de compétences

- Animer une équipe

Module 3 – Management proximité

Unités de compétences

- Gérer les compétences d'une équipe
- Animer une formation
- Exercer la mission de tuteur (RS)

Module 4 – Connaissances entreprise & Bases d'économie

Unités de compétences

- S'intégrer dans son environnement professionnel

Evaluation Finale

EvAlim

Produit ■ Gestion ■ Animation ■

CQP Responsable d'Equipe / de Secteur

BLOC GESTION

Organiser (RS) et piloter la production en veillant aux respects des régles et consignes de qualité, hygiène et sécurité des équipes

DURÉE : **8 à 11** jours selon public & parcours

PUBLIC : Responsable d'équipe – Manager de proximité - Responsable production - Responsable d'atelier/Secteur

PRÉ REQUIS : Maîtrise des Savoirs de Base

PRIX : Nous consulter

E-LEARNING

Module 1 – Gestion Production & Performance Industrielle

Unités de compétences

- Gérer la production

Module 2 – Qualité

Unités de compétences

- Manager la démarche qualité dans son activité

Module 3 – Hygiène & Sécurité des Aliments

Unités de compétences

- Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

Module 4 – Santé & Sécurté au Travail

Unités de compétences

- Manager la sécurité de son service

Evaluation Finale

EvAlim

CQP - PROCESS INDUSTRIELS

CQPI ITV (Industrie de Transformation de la Volaille)

PUBLIC

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

PRÉ REQUIS

Maîtrise des savoirs fondamentaux - (Cf. Dispostif CléA)

PRÉSENTATION

Face à des enjeux forts liés à un environnement en pleine évolution, la **branche professionnelle ITV** (Industrie de Transformation de la Volaille) a défini une politique en matière de gestion des compétences aboutissant notamment à l'Accord de Branche sur les CQPi en décembre 2015, ceci afin d'accompagner la professionnalisation des salariés et de sécuriser les parcours. **ALQUAL** a été référencé en tant qu'**Organisme Evaluateur en 2016** et a été le **premier acteur national a mené une démarche CQPi dans le secteur Volailles**. Fort du succès de ce premier parcours de nombreux autres projets sont en cours de réalisation.

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

> CQPI Animateur 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 d'évaluation 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 Professionnel Evaluateur.

ALQUAL dispose d'une équipe de **9 Evaluateurs CQPi ITV.**

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

CONSEIL

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

PUBLIC — Tout salarié des Industries Chimiques

PRÉ REQUIS — Maîtrise des savoirs fondamentaux - (Cf. Dispostif 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

Réforme Formation professionnelle — Formation Éligible CPF

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 habilité par la CPNE
6. Validation par le jury paritaire national et délivrance totale ou partielle du CQP

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

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

CONSEIL

DEMANDEZ NOS PARCOURS DÉTAILLÉS

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

CQP - PROCESS INDUSTRIELS

MODULES SECTEUR ALIMENTAIRE

CONDUITE DE LIGNE / MACHINES (P001)

DURÉE — 4 jours : Module CQP ou intra
3 jours : Catalogue OCAPIAT «Conducteur de ligne en environnment industriel»

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

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

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT — 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 (P002)

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

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

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

CQP

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 (P003)

DURÉE — 2 jours - 14 h

PUBLIC — Chef de silo
Conducteur d'installation de stockage des grains
Magasinier

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

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 (P004)

DURÉE — 2 jours

PUBLIC — Responsable de Silo
Chef de silo
Réceptionnaire

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

> Connaître la qualité des céréales et les exigences associées
> Connaître les modalités d'agréage 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'agréage et de la réception des céréales
> Les contrôles qualité

Méthodes pédagogiques

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

CQP - PROCESS INDUSTRIELS

MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN - NIVEAU 1 & 2 (P005 & P006)

DURÉE
Niveau 1 : 2 jours
Niveau 2 : 2 jours

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

PRÉ REQUIS
Niveau 1 : Aucun
Niveau 2 : niveau 1

PRIX
Nous consulter

TPE PME
OCAPIAT

Objectifs pédagogiques

NIVEAU 1 :
> Connaître les caractéristiques des matières premières, des produits de mouture et des produits finis
> Connaître pour chaque étape du procédé : les équipements, les principes de transformation, les réglages et les dysfonctionnements
> Connaître les principes de conduite ert 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 (P059)

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

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

PRÉ REQUIS
Aucun

PRIX
Nous consulter

Réforme Formation Professionnelle — Formation Eligible CPF

Objectifs pédagogiques

Le CQP CITG « Conducteur d'Installation de Transformation des Grains » est un dispositif de formation adapté aux secteurs de la meunerie, de la semoulerie de la maïserie et de la nutrition animale.
Ce CQP a pour objectif de permettre aux **salariés nouvellement embauchés ou aux salariés déjà présents** dans le cadre d'une évolution professionnelle, **d'acquérir les compétences nécessaires pour occuper un poste de conduite d'installation de transformation des grains** (ex. : conducteur de moulin - opérateur presse - ....)

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 1er 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 (P007)

DURÉE — 1 jour - 7h

PUBLIC — Opérateur
Conducteur d'installation sucrière

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — 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

DURÉE — 2 jours - 14 h

PUBLIC — Pétrisseur
Opérateur de production
Conducteur de machines / ligne

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT

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 apsects pratiques
> Exemples & Etudes de cas pratiques

CQP - PROCESS INDUSTRIELS

CONSERVATION DES ALIMENTS (P009)

DURÉE — 1 a 2 jours selon programme et adaptation

PUBLIC — Service Qualité
Service Méthode
Service production
Toute personne devant acquérir des notions sur la conservation des aliments

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en hygiène alimentaire

PRIX — 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, déshydration, appertisation, ionisation..)

Méthodes pédagogiques

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

MODULES PHARMACEUTIQUE & COSMETIQUE

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION - (PHARMACEUTIQUE - COSMÉTIQUE) (P030 & P031)

DURÉE — 1 jour - 7 h

PUBLIC — Opérateur
Agent de maîtrise

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — 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 INDUSTRIEL CHIMIE

CHIMIE (P020)

DURÉE — 4 jours - 28 h

PUBLIC — Toute personne devant disposer de connaissances de base en chimie dans le cadre de son activité professionelle.

PRÉ REQUIS — Maîtrise des Savoirs Fondamentaux

PRIX — 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 (P021)

DURÉE — 3 à 12 jours selon process et public

PUBLIC — > Conducteur d'installation de l'industrie chimique
> Conducteur de process

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — 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 (P040 & P041)

DURÉE : 5 à 6 jours

PUBLIC : Téléventeur
CQP Télévendeur
Commercial
CQP Attaché Commercial

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

CQP

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

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

Méthodes pédagogiques

> Méthode participative
> Apport théoriques éclairés par des aspects pratiques
> 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 (P042)

DURÉE : 3 à 5 jours selon niveau

PUBLIC : Agent logistique
CQP agent logistique
CQP responsable Logistique

PRÉ REQUIS : Aucun

PRIX : Nous consulter

CQP

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 IER NIVEAU (P043)

DURÉE — 3 à 5 jours selon programme

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

PRÉ REQUIS — Aucun

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT — 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 Ier 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 (P044)

DURÉE — 14 j (adaptable selon public & niveau)

PUBLIC — Agent de maintenance
Technicien de maintenance

PRÉ REQUIS — Connaissances de base en technologies indusrielles

PRIX — Nous consulter

OCAPIAT — CQP

Objectifs pédagogiques

> Développer les connaissances techniques associées à la maintenance industrielle des équipements (électricité industrielle, pneumatique, mécanique, régulation, automa tisme, 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
> **Electricité 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)

CERTIFICAT CléA – SOCLE DE CONNAISSANCES ET DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES – COPANEF

DURÉE : Durée à définir selon projet et niveau

PUBLIC : Tout salarié ayant des difficultés de maîtrise des savoirs fondamentaux.

PRÉ REQUIS : Aucun

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

CONSEIL

OCAPIAT

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 compote 7 domaines de compétences :

- Communication en français
- Utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématique
- Uutilisation 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)

EvAlim

DURÉE : Nous consulter

PUBLIC : Tout salarié d'une entreprise Agro-Alimentaire (selon branche professionnelle)

PRÉ REQUIS : Aucun

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

CONSEIL

OCAPIAT

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)

Prévention des Risques Professionnels

DURÉE — 5 jours dont 4 jours de formation

PUBLIC — Encadrement et toute personne en charge d'un rôle opérationnel dans la prévention des risques. Membre du CHSCT

PRÉ REQUIS — Aucun

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

CONSEIL

OCAPIAT

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)

Transfert des Savoirs et Savoir-Faire

TSF

DURÉE — 8 jours dont 7 jours de formation

PUBLIC — Chargée RH, Chargé de Formation, Formateur, Tuteur

PRÉ REQUIS — Aucun

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

CONSEIL

OCAPIAT

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 asseoir le transfert : 2 jours
4. Formation des tuteurs à la pédagogie du transfert de savoir et savoir-faire : 2 jours
5. Organiser la capitalisation des savoirs et des savoir-faire : 1 jour

Méthodes pédagogiques

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

DIAG R.H. (D05)

DURÉE — Nous consulter

PUBLIC — Toute entreprise du secteur alimentaire

PRÉ REQUIS — Aucun

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

CONSEIL

Objectifs du dispositif

DIAGNOSTIC ET PLAN D'ACTION R.H.

> Permettre aux entreprises de réaliser un état des lieux complet de leurs pratiques en matière de gestion des Ressources Humaines

> Identifier les principaux enjeux RH et apporter un ensemble de solutions concrètes et opérationnelles permettant d'y répondre

Contenu du dispositif

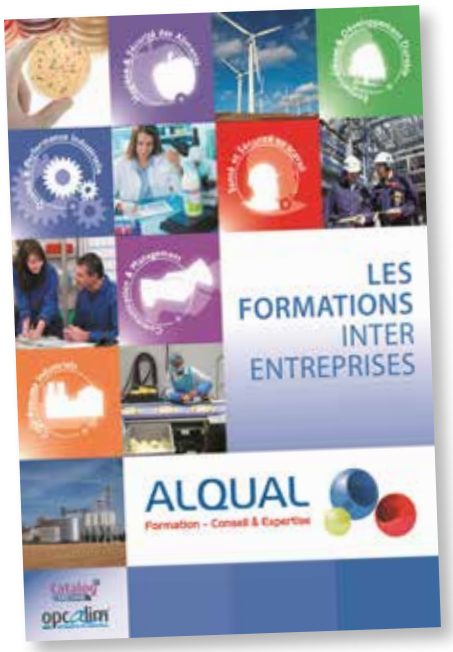
DIAGNOSTIC ET PLAN D'ACTION R.H.

1- Réalisation d'un diagnostic par un consultant spécialisé
- Analyse des pratiques de gestion des ressources humaines.
- Identification des atouts, des problématiques et des principaux leviers d'amélioration.

2- Rédaction d'un plan d'action R.H.
- Elaboration d'une feuille de route R.H.
- Rédaction d'un plan d'action réaliste et opérationnel.

Catalogue Formation OCAPIAT

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



Le Catalogue Inter-entreprises ALQUAL

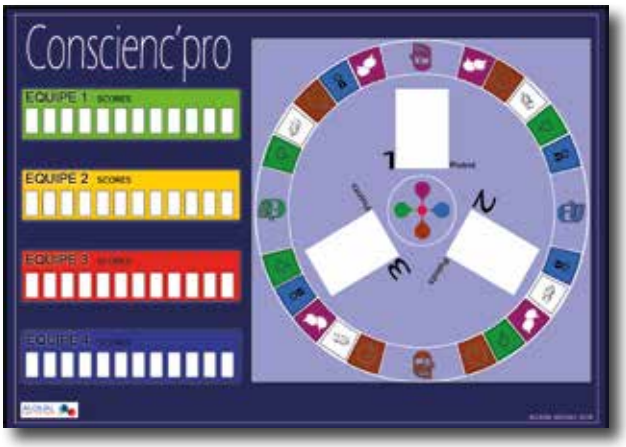
Les actions de formation présentées comprennent notamment les **formations inter-entreprises du catalogue OCAPIAT** pour lesques nous sommes référencés.

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

Finacement des formations OCAPIAT :

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

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

NOUVEAU

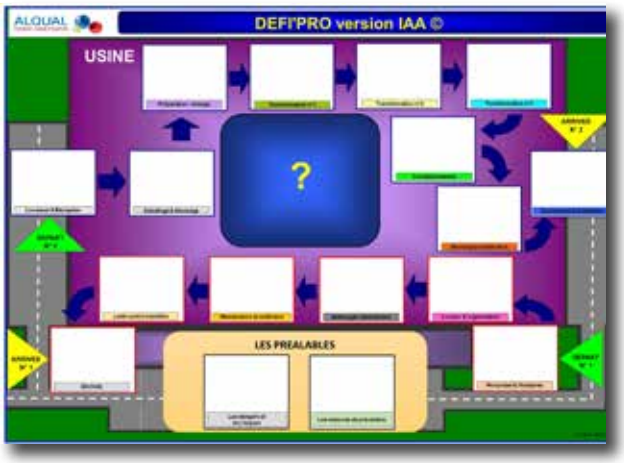
ALQUALOGATO

ALQUALOGATO©

Formation à la performance industrielle, 5S & à la qualité
Public : Tout salarié.
Adaptation possible

DEFI'PRO© HYGIENE / DEFI'PRO© SECURITE / DEFI'PRO© ENVIRONNEMENT

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



DEFI'ECO©IAA

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

DEFI'QUALITE©

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

CONSCIENC'PRO©, DEFI'PRO©, CONSCIENC'ECO©, DEFI'ECO©, DEFI'QUALITE©, ALQUALOGATO© sont des produits développés par ALQUAL - Tous droits réservés

NOTRE

PÔLE DIRECTION & COMMERCIAL

BRUNO CHRÉTIEN
Directeur ALQUAL
& agence St Quentin
Consultant

ANNE CHRÉTIEN
Fondatrice ALQUAL
Co-dirigeante
Directrice agence Lille
Consultante

PHILIPPE ROTY
Responsable
ALQUAL Ouest
Consultant

JULIEN FOIRIEN
Responsable
ALQUAL Est
Consultant

VÉRONIQUE LAGNEAUX
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Nord

FREDERIC HAZEVIS
Conseiller en Formation
Consultant
ALQUAL Ouest

THOMAS BETHUNE
Conseiller en Formation
Consultant
ALQUAL Nord

CHRISTINE LE HEN
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Ouest

CHRISTELLE HENRY
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Est

EVELYNE HOFFMANN
Conseillère en Formation
Consultante
ALQUAL Est

ALQUAL
Formation - Conseil & Expertise

PÔLE ADMINISTRATIF

JULIE DEMICHELET
Assistante de Direction
Assistante de Formation

GAËLLE LE BRUN
Assistante de Direction
Assistante de Gestion

LAURA BERNOVILLE
Assistante de Formation
Assistante R.H.

AGATHE MESSE
Assistante de Formation

SABINE DATHY
Assitante de Formation

ÉQUIPE

PÔLE CONSULTANTS & FORMATEURS

ANTHONY ARNOULD
ALQUAL NORD

MICKAEL PEREZ
ALQUAL OUEST

PAULINE DURAND
ALQUAL NORD

THOMAS DOMALAIN
ALQUAL OUEST

ANNE SOLAU
ALQUAL NORD

FANNY ROELANDT
ALQUAL EST

FLORIAN LAMY
Concepteur Digital Learning
ALQUAL

Plus de 20 ans d'expertise

SYLVAIN BUISSON
ALQUAL EST

PATRICK DEMONT
ALQUAL NORD

THIBAULT QUIEVREUX
ALQUAL NORD

PERRINE BARTHELEMY
ALQUAL EST

ANGELINE GUEGAN
ALQUAL OUEST

STÉPHANE CARION
ALQUAL NORD

THÉRÈSE MORGANT
ALQUAL NORD

GAELLE HARISTOUY
ALQUAL NORD

ERIC PAQUIT
ALQUAL NORD

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 NORD & SIEGE

SIEGE & AGENCE REGIONALE : 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).

AUTRES AGENCES

LILLE (59)

REIMS (51)

ROUEN (76)

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

ALQUAL EST

AGENCE REGIONALE : 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**.

AUTRES AGENCES

STRASBOURG (67)

DIJON (21)

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

ALQUAL OUEST

AGENCE REGIONALE : 21 RUE DU DANEMARK - ESPACE BLUE BOX - 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**.

AUTRES AGENCES

DINAN (22)

CAEN (14)

LA ROCHE-SUR-YON (85)

Chaque agence 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
Agromousquetaires
Agro Prestation
Alsa
Alva
ALSONI Conseil Elevage
American Desserts
André BAZIN
Arc Food France
Ardo
Atelierd2i Fruit Designer
Atlantique Délices
Atlantique Production
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 (CPF)
Cérélia
CF&R
Champagnes Nicolas Feuillatte
Chamtor
Charbonneaux Brabant
Charcuterie des Flandres
Charcuterie Pierre Schmidt
Château Blanc
Chocmod
Coca Cola
Cocagne
Cocebi Bourgogne
Cocorette
Codeviandes
Confiseries du Nord
Coquy Agrodoubs
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
Distilleries Peureux
Dr Oetker
Elchais
Elivia
Eurail
Euralis Jean Stalaven
Eurogerm
Euromill Nord
EVA
Festal (Coop. teillage lin)
Festein d'Alsace
Feyel
Florensuc
Florepi
Florette
France Boissons
Franco Argentine
FRCL du Massif Jurassien
Fromagerie Blâmont
Fromagerie Gaugry
Fromagerie de la Meix
Fromagerie Le Centurion
Fromagerie de Vihiers (Groupe Savencia)
Fruisec
Fruits Rouges & Co
Frupep
Gaillard Pâtissier (Gouters Magiques)
Galliance (Groupe Terrena)
Gelmer
Gelmanche (Française de Gastronomie)
Génération 5
Grain d'Or Gel
Grands Moulins de Paris (Tous sites France)
Grands Moulins de Strasbourg
Groupe Alliance
Groupe Francaise de Gastronomie
Groupe Holder
Guaranted Gluten Free - GGF
H.J Heinz
Harry's
Heineken
Herta
Hexaagro
IDHEA
Inariz
Ingredia
Intersnack France
Jean Caby
Jean Floch
Kerlys
Kermené
Kirn Production
Kloosterboer
La ferme d'Erquinvillers
La Fournée Dorée
La Margelle (Triballat)
La Charlotte
La prospérité fermiére
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
Luval
Mademoiselle Desserts
Maison RAMEL
Marché de Phalempin
Marine Harvest
Mars Wrigley
Materne
McCain
Meralliance
Metarom
Minoterie Girardeau
Mix Buffet
Mondelez (Lu,Heubebert)
Moulins Bourgeois
Moulins de Chars
Moulins Soufflet
Moy Park
Néolait
Nestlé (sites France)
Neuhauser (sites France)
Novandie
Nutribio Cofranlait
Nutrimaine Banania
Nutrition et Santé
Pastacorp
Pâtisserie Michel Kremer
Pâtisserie Vergne
Planète Pain
Pomly sas
Presta'Breizh
Pro Dietic
Purina
Reine de Dijon
Rivoire et Jacquemin
Rubis
Ruol
Saint Hubert
Saint Louis Sucre (Tous sites)
Saint Michel
Sanders (Groupe Avril)
Saupiquet
Savéol
Saveurs Cristal (Groupe SILL)
Schaal chocolatier
SCO Monique Ranou
Sevepi
SITPA
Société Alimentaire Guidel
Société d'Innovation Culinaire
Sodeleg
Somapro
Sotexpro
Skretting
Synutra
Tereos (sites France)
Terrena Meunerie
Terrena Nutrition Animale
Touflet Tradition
Touquet Savour
Tropicana
Vandemoortele
Vergers de Chateaubourg (Lactalis)
Vasseur SAS
Veuve AMBAL
William Saurin

CHIMIE - COSMETIQUE

Ajinomoto Foods Europe (AFE)
Alpla
Bayer
Bollore
Colgate Palmolive Ind
DSM
Dupont
Ecolab
Evonik Rexim
Flint
Givenchy
INEOS
Kersia
Laboratoires Biocos
L'Oreal
Sanofi
Synthomer
Tereos Syral
Total

EMBALLAGES

Bollore
Crown Emballage
Envelnor
Euroflaco
Indutex
Ondulys
Saica pack France
Smurfit Bag in Box

AUTRES

Adecco
Caterpillar
Centre Leclerc
CH Verdun Saint Mihiel
CRIT Intérim
Decayeux SAS
Deceuninck
Elior
EMIP
Favi
Gény Interim
Lorraines Tubes
Louvre Hotels
Majuscule
Manpower
MBK
Pinet
Randstad
Saint Gobain
Synergie Est ARSOE
Valeo

NOS RÉFÉRENCEMENTS

La certification qualité a été délivrée le **28/12/2020** sur l'ensemble de nos agences au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation.

Il s'agit d'une reconnaissance de notre démarche qualité engagée depuis plusieurs années et garante de la qualité des prestations de formation réalisées auprès de nos clients et de nos différents publics.

Evaluateurs pour les CQP des Industries Chimiques habilités par la CPNE

NOS AGREMENTS

Agrément Formation CSSCT

Agrément DRAAF Formation «Référent Hygiène» n° : 320065202017

NOS ACCREDITATIONS

ALQUAL dispose de 3 praticiens Insights Discovery accrédités

MEMBRE ADHÉRENT

Commission V01C

PARTENAIRES

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

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

E-LEARNING

Conception de modules de formation **sur-mesure**

Parcours et modules par thématique (hygiène, qualité, sécurité, environnement, produits/process, communication et management,...)

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

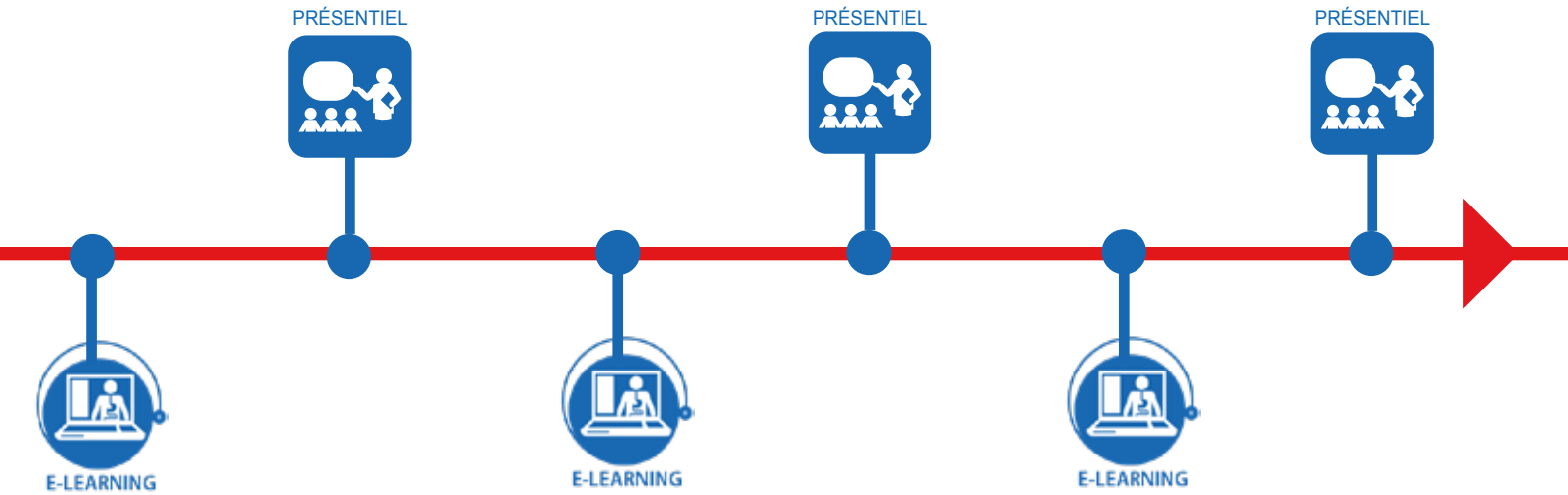
Modules de formation vidéos et interactifs de **conduite de machines / ligne**

AUTRES ACTIVITÉS

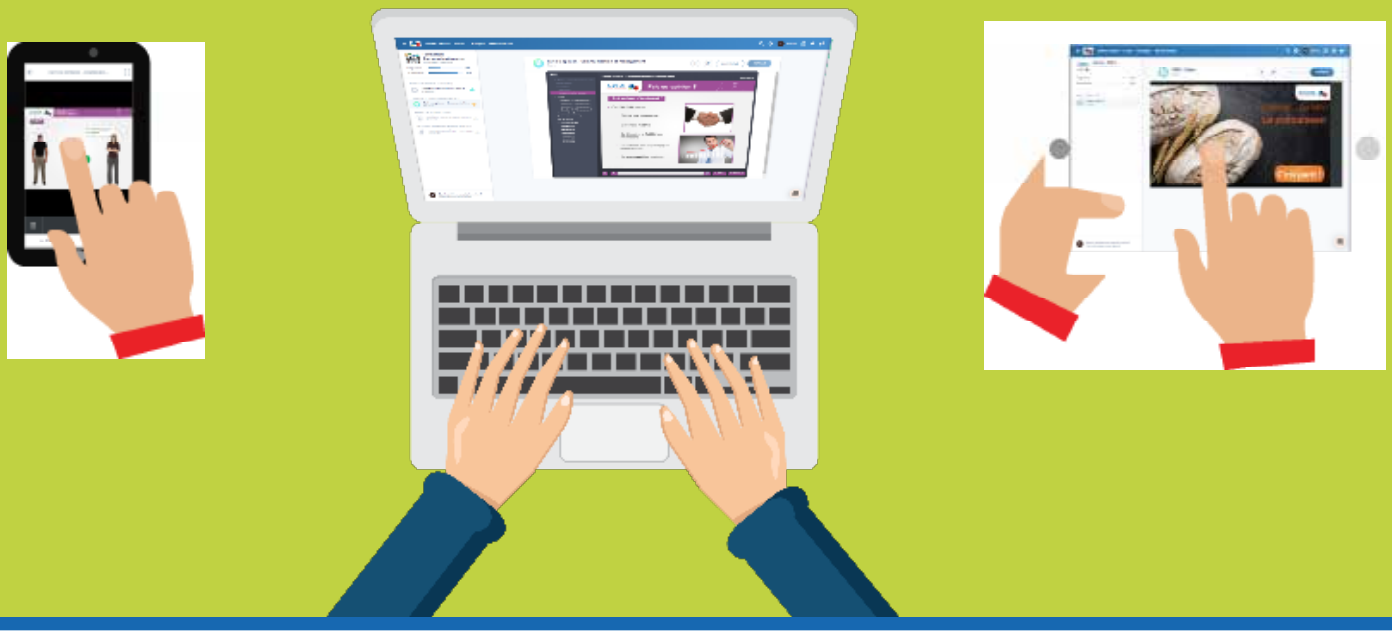
Outils de **formation et d'évaluation multimédia** (QCM,...)

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

L'E-LEARNING INTÉGRÉ DANS VOS PARCOURS DE FORMATION POUR OFFRIR UNE APPROCHE MIXTE, INTERACTIVE ET AVEC SUIVI INDIVIDUEL



GÉREZ VOUS-MÊMES VOS APPRENANTS VIA NOTRE PLATEFORME E-LEARNING DÉDIÉE



Plusieurs démos disponibles

Sollicitez-nous pour un accès

www.alqual.com

Tél. **03 23 64 18 89**

E-mail : **info@alqual.com**

ALQUAL
Formation - Conseil & Expertise

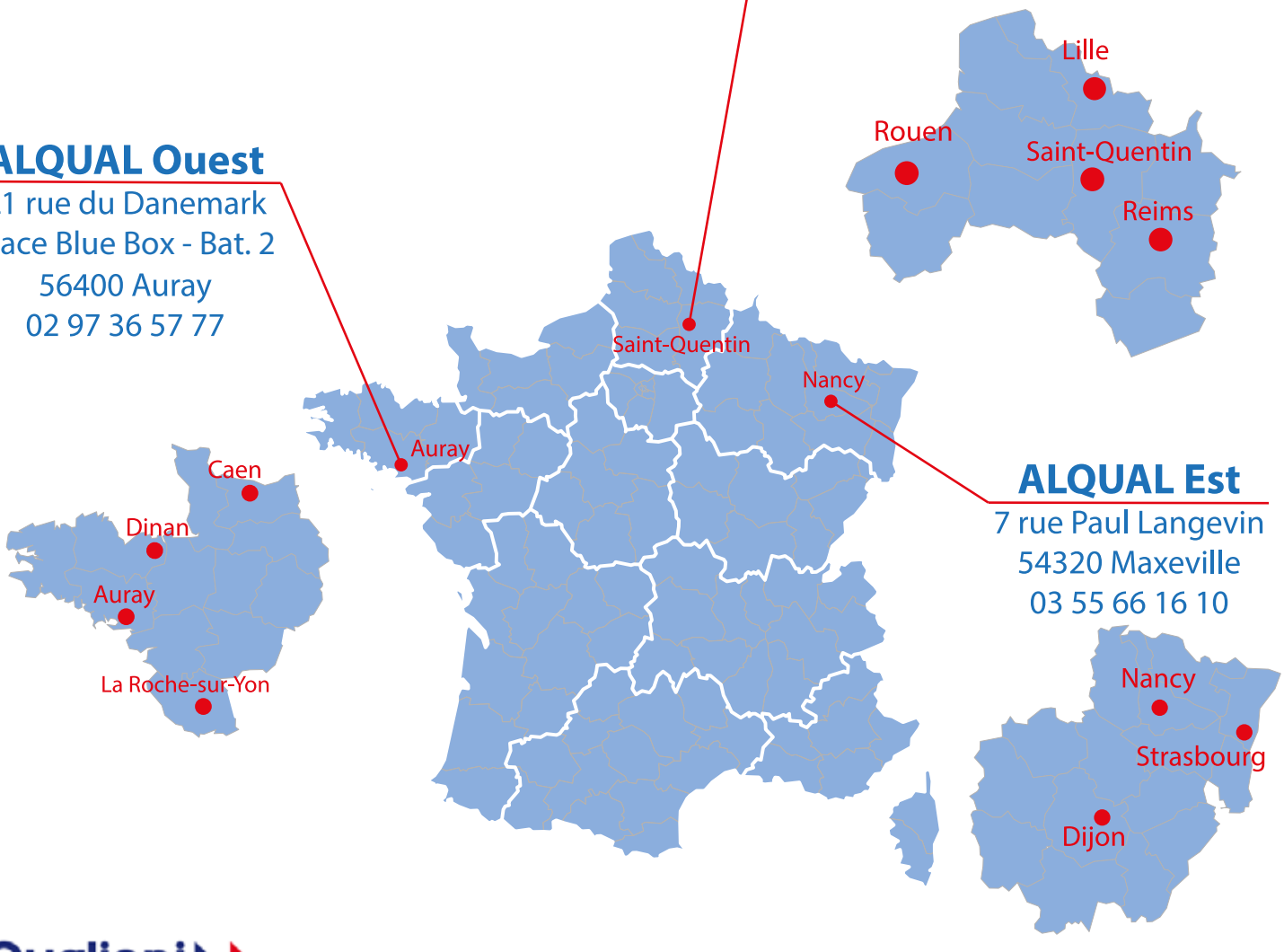
Plus de 20 ans d'expertise

- NOS IMPLANTATIONS -

ALQUAL Nord & Siège
46 rue d'Isle
02100 Saint-Quentin
03 23 64 18 89

ALQUAL Ouest
21 rue du Danemark
Espace Blue Box - Bat. 2
56400 Auray
02 97 36 57 77

ALQUAL Est
7 rue Paul Langevin
54320 Maxeville
03 55 66 16 10



Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Datadock

ALQUAL
46, rue d'Isle - 02100 SAINT QUENTIN
Tèl : 00 33 (0)3 23 64 18 89
indo@alqual.com - www.alqual.com

© Fotolia - © IStock - © Alqual