CATALOGUE FORMATIONS 2024

A DESTINATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

SOMMAIRE

PRESENTATION.....p3

FORMATIONS EN INTRA ENTREPRISE.....p4-19

Hygiène et sécurité des aliments – théorie

Hygiène et sécurité des aliments – pratique / théorie

Mise en place et suivi d'une démarche HACCP – niveau débutant

Mise en place et suivi d'une démarche HACCP – niveau expert

Microbiologie alimentaire

Etiquetage des produits alimentaires – Règlement INCO

Mise en place d'une traçabilité efficace

Présentation :

Diplômée en tant qu'ingénieur en microbiologie et sécurité des aliments et forte de mes 14 années d'expérience, je vous propose d'organiser et concevoir vos formations dans les domaines de l'hygiène/qualité.

En tant que formatrice indépendante, je serai votre unique interlocutrice pour la gestion administrative, la réalisation et le suivi des missions. Basée à Concarneau, j'interviens sur toute la France.

Organisation :

Une fois le contact établi, nous ferons un entretien afin de déterminer ensemble vos besoins, vos objectifs et l'organisation souhaitée. Un devis avec un programme détaillé vous sera alors transmis.

Les formations sont réalisées sur mesure et planifiées en fonction de vos contraintes de planning et/ou maximum un mois après le devis.

Accessibilité :

Mes formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Chaque situation étant unique, merci de préciser votre handicap ou celui de vos salariés au moment de l'entretien préalable au devis. En tant que référente handicap, je pourrai ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et permettre à chacun de suivre la formation dans les meilleures conditions en accord avec votre employeur. Pour toutes informations complémentaires, je vous conseille les structures suivantes : ONISEP, AGEFIPH et FIPHFP.

Possibilité de construire un programme « sur-mesure » :

Vous trouverez ci-dessous un certain nombre de programmes « type » de formation. Je peux également construire des programmes sur-mesure pour répondre au mieux à vos attentes en termes de contenu (en intégrant des diapositives spécifiques sur votre secteur d'activité, vos réclamations clients, certifications, …), de durée et de modalités pédagogiques (diagnostic préalable, formation pas à pas, jeux, rallye photos…)

Inscription :

Un thème de formation vous intéresse ? Vous voulez développer un programme sur-mesure ? Contactez-moi par mail helene.flament.formation@gmail.com ou par téléphone au 06 72 36 93 36.

Prise en charge :

Organisme certifié QUALIOPI pour les **actions de formation**, permettant une éventuelle prise en charge des frais de formation par votre OPCO.

Code formation : HYGI

Hygiène et sécurité des aliments – Théorie

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel de production

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

De 3,5h à 7h

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend de la durée de formation, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Acquérir les connaissances relatives à la sécurité des aliments et aux exigences réglementaires pour **adapter les pratiques au quotidien**

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Identifier*** les risques sanitaires relatives à son activité

➔ ***Déterminer*** et ***appliquer*** les bonnes pratiques d'hygiène en fonction des sources de contamination

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

- Méthode participative, échanges avec les stagiaires sur leurs méthodes de travail

- Remise d'un support de formation à chaque stagiaire

- Possibilité d'illustrer la formation avec ***des photos et vidéos*** prises au préalable dans l'entreprise

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Risques sanitaires liés à la consommation des produits alimentaires

- *Définition de l'hygiène*
- *Responsabilités*
- *Présentation des risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes*
- *Conséquences d'une crise sanitaire*

II. Contexte réglementaire

- *Présentation du Paquet Hygiène*
- *Principe de traçabilité*
- *Modalités de contrôle par la DDPP et conséquences*

III. Les bonnes pratiques d'hygiène

- *Présentation des 5 principales sources de contamination (les 5M)*
- *Illustration des bonnes pratiques d'hygiène*
- *Importance des autocontrôles*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2023 DES STAGIAIRES

Code formation : HYG2

Hygiène et sécurité des aliments – *Pratique / Théorie*

Idéal pour les TPE / PME

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel de production (Boucherie / Boulangerie / Poissonnerie / Traiteur)

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

1 journée (7h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Acquérir les connaissances relatives à la sécurité des aliments et aux exigences réglementaires pour **adapter les pratiques au quotidien**

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Identifier*** les risques sanitaires relatives à son activité

➔ ***Déterminer*** et ***appliquer*** les bonnes pratiques d'hygiène en fonction des sources de contamination

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Méthode participative, échanges avec le stagiaire sur ses méthodes de travail

Remise d'un support de formation au stagiaire et d'un bilan proposant les axes d'amélioration en fonction de la partie pratique

❖ PROGRAMME DETAILLE

Partie I : Pratique sur le terrain (3,5 h)

➢ ***Analyse des risques sanitaires sur son poste***

- *Détecter les risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes*
- *Conséquences d'une crise sanitaire sur une population sensible*

➢ ***Les bonnes pratiques d'hygiène***

- *Présentation des 5 principales sources de contamination (les 5M)*
- *Illustration des bonnes pratiques d'hygiène : respect des températures, règle TACT pour les produits de nettoyage et désinfection, règles de stockage, hygiène des manipulations, marche en avant, traçabilité des produits*
- *Importance des autocontrôles : contrôles à réception, températures des chambres froides, températures à cœur des liaisons chaudes/froides, suivi du nettoyage et de la désinfection*

Partie II : Théorie en salle de formation (3,5 h)

➢ ***Contexte réglementaire***

- *Présentation du Paquet Hygiène*
- *Principe de traçabilité*
- *Modalités de contrôle par la DDPP et conséquences*

➢ ***Présentation des principaux dangers sanitaires***

- *Modalités de présence et facteurs de développement*

➢ ***Les points clés à maîtriser***

- *Moyens de maîtrise*
- *Points critique dans votre secteur d'activité*

➢ ***Bilan de formation : présentation des axes d'amélioration sur les pratiques au quotidien***

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2021* DES STAGIAIRES

**Thème non développé en 2023*

Taux de satisfaction 2023 des stagiaires

sur l'ensemble des formations : 3,9/4

Code formation : HAC1

Mise en place et suivi d'une démarche HACCP – niveau débutant

❖ PUBLIC CIBLE

Membres et futurs membres d'une équipe HACCP

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

2 journées (14h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du type de session, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Acquérir les connaissances relatives à la sécurité des aliments et aux étapes d'une étude HACCP afin **de pouvoir participer à la réalisation ou la mise à jour d'un plan HACCP**

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ➔ ***Citer*** les étapes nécessaires à la mise en place d'un plan HACCP
- ➔ ***Identifier*** les dangers et ***déterminer*** un système de cotation du risque associé
- ➔ ***Identifier*** les éventuels CCP et/ou PrPo
- ➔ ***Déterminer*** des actions correctives

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

- Construction du support à l'aide du plan HACCP de l'entreprise

- Exercices adaptés à l'activité de l'entreprise

- Remise d'un support de formation à chaque stagiaire et d'annexes techniques aidant à la mise en place d'un plan HACCP

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Rappel sur les risques sanitaires liés à la consommation des produits alimentaires

- *Définitions : hygiène, danger, risque*
- *Présentation des risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes*

II. Historique et bases du système HACCP

- *Origines et évolutions de la méthode*
- *Lignes directrices du Codex Alimentarius*
- *Présentation de la norme ISO 22000*

III. Construction d'un plan HACCP

- *Détermination des familles de produits et de leurs caractéristiques*
- *Elaboration du/des diagramme(s) de fabrication de l'entreprise*
- *Mise en place d'un système de cotation du risque*
- *Analyse des risques sur chaque étape du diagramme de fabrication*
- *Identification des mesures préventives, des points critiques (CCP et PRPo) et de leur suivi*
- *Détermination des actions correctives*
- *Vérification de la méthode*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2023 STAGIAIRES

Code formation : HAC2

Mise en place et suivi d'une démarche HACCP – niveau expert

❖ PUBLIC CIBLE

Membres d'une équipe HACCP

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Avoir déjà participé à l'élaboration d'un plan HACCP

❖ DUREE

1 journée (7h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du type de session, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Revoir les étapes d'une étude HACCP **en s'appuyant sur la norme ISO 22000** afin de pouvoir participer à la mise à jour d'un plan HACCP

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ➔ ***Citer*** les étapes nécessaires à la mise en place d'un plan HACCP
- ➔ ***Identifier*** les dangers et ***déterminer*** un système de cotation du risque associé
- ➔ ***Identifier*** les éventuels CCP et/ou PrPo
- ➔ ***Déterminer*** des actions correctives

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Construction du support à l'aide du plan HACCP de l'entreprise

Exercices adaptés à l'activité de l'entreprise

Remise d'un support de formation à chaque stagiaire et d'annexes techniques aidant à la mise à jour du plan HACCP de l'entreprise

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Rappels sur la méthode HACCP

- *Définitions*
- *Historique et évolutions de la méthode*
- *Lignes directrices du Codex Alimentarius et de la norme ISO 22000*

II. Construction d'un plan HACCP

- *Détail des 12 étapes clés*
- *Etude du plan HACCP de l'entreprise afin d'y apporter des améliorations*
- *Révision du système de cotation du risque*
- *Revue de l'analyse des risques*
- *Détermination des mesures préventives, des points critiques (CCP et PRPo) et de leur suivi*
- *Détermination des actions correctives*

III. Management du système HACCP

- *Définition des procédures de vérification*
- *Tenue des registres et constitution des dossiers*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2021* STAGIAIRES

**Thème non développé en 2023*

Taux de satisfaction 2023 des stagiaires

sur l'ensemble des formations : 3,9/4

Code formation : MCI

Microbiologie alimentaire – niveau débutant

❖ PUBLIC CIBLE

Technicien de laboratoire,
Responsable laboratoire,
Assistant et Responsable Qualité

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucune connaissance de base en microbiologie n'est nécessaire

❖ DUREE

2 journées (14h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du type de session, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Maîtriser les bases de la microbiologie alimentaire

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ➔ ***Citer*** les références réglementaires en lien avec la microbiologie alimentaire et les sites de référence pour la veille épidémiologique
- ➔ ***Identifier*** les germes et/ou critères pertinents à analyser en fonction des propriétés du produit fini
- ➔ ***Interpréter*** des résultats d'analyse microbiologique

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Etudes de cas concrets

Exercices adaptés à l'activité de l'entreprise

Remise d'un support de formation à chaque stagiaire et d'annexes techniques contenant la réglementation en vigueur

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Découverte de la microbiologie

- *Définitions, chiffres clés*
- *Classification des micro-organismes*
- *Exemples de crises sanitaires*

II. Conditions de développement et d'adaptation au milieu

- *Sources de contamination*
- *Conditions de développement et de survie*
- *Production de toxines*

III. Epidémiologie et pouvoir pathogène

- *Caractéristiques des principales bactéries pathogènes*
- *Principaux aliments concernés*

IV. Méthodes de détection

- *Différence entre méthodes normalisées et validés*
- *Tests rapides*
- *Exemples de plans d'étude*

V. Interprétation des résultats

- *Présentation de la réglementation en vigueur*
- *Critères FCD*
- *Protocole de gestion de crise*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2022* STAGIAIRES

**Thème non développé en 2023*

Taux de satisfaction 2023 des stagiaires

sur l'ensemble des formations : 3,9/4

Code formation : ETIQ1

Etiquetage des produits alimentaires – Règlement INCO

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel des services Qualité, R&D, Réglementation, Packaging

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

1 journée (7h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du type de session, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Appliquer au sein de l'entreprise une méthode qui soit conforme à la réglementation en vigueur en France et dans l'Union Européenne pour l'étiquetage des produits

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Citer*** les références réglementaires par rapport à l'étiquetage des aliments

➔ ***Enumérer*** les mentions obligatoires d'étiquetage

➔ ***Elaborer*** un tableau de valeurs nutritionnelles

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Etudes de cas concrets

Exercices basés sur les produits de l'entreprise

Remise d'un support de formation à chaque stagiaire et d'annexes techniques permettant la mise en conformité des étiquetages

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Contexte réglementaire

- *Responsabilités*
- *Définitions*
- *Présentation des grands principes*

II. Les différentes mentions sur l'étiquette

- *Les 12 mentions obligatoires*
- *Les mentions obligatoires complémentaires*
- *Les mentions facultatives*
- *Comment présenter les différentes mentions*

III. Déclaration nutritionnelle

- *Contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire*
- *Utilisation des tables CIQUAL pour le calcul des valeurs nutritionnelles*
- *Méthode de calcul*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2023 STAGIAIRES

Code formation : TRAC1

Mise en place d'une traçabilité efficace

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel des services Qualité

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

1 journée (7h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du type de session, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Appliquer au sein de l'entreprise une méthode qui soit conforme à la réglementation en vigueur et en adéquation avec l'activité de l'entreprise en ce qui concerne la traçabilité des produits

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Citer*** les références réglementaires par rapport à la traçabilité des produits

➔ ***Tester*** son système de traçabilité

➔ ***Elaborer*** une méthode de traçabilité efficace

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Etudes de cas concrets

Exercices basés sur les produits de l'entreprise

Remise d'un support de formation à chaque stagiaire

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Contexte réglementaire

- *Définition de la traçabilité*
- *Les différents types de traçabilité (ascendante et descendante)*
- *Intérêts de la traçabilité*
- *Règlement (CE) n°178/2002 : détail des exigences en matière de traçabilité*

II. Méthodologie pour la mise en place d'un système de traçabilité

- *1- Champ d'application de la traçabilité*
- *2- Etablir le diagramme de fabrication*
- *3- Déterminer la liste des intrants de fabrication*
- *4- Définir le schéma de traçabilité*
- *5- Elaborer les documents relatifs à l'enregistrement de la traçabilité*
- *6- Former les opérateurs*

III. Vérification de son système de traçabilité

- *Méthodologie pour tester son système de traçabilité*
- *Exercices d'application*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2021* STAGIAIRES

**Thème non développé en 2023*

Taux de satisfaction 2023 des stagiaires

sur l'ensemble des formations : 3,9/4