

Guide des formations Agro-Alimentaires



Fabrication Transformation Découpe Automatisation
Communication Management GPEC Accueil
Hygiène Sécurité Qualité
Développement durable

Préambule

Les contenus des formations proposées dans ce catalogue ont été construits par les équipes pédagogiques du réseau des Centres de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA). Ces contenus sont modulables en fonction de votre demande.

Après analyse de vos besoins spécifiques en formation et en fonction de vos objectifs, nous développerons ensemble des actions de formation adaptées à votre entreprise.

Nous pouvons organiser des formations en intra ou inter-entreprises sur tous les thèmes proposés.

Les équipes agro-alimentaires des CFPPA restent à votre disposition pour construire des solutions sur mesure et répondre à vos attentes.

Votre contact agro-alimentaire

Sommaire

Présentation du Réseau des CFPPA Pays de la Loire	p. 2-3
Procédés de fabrication de vos produits alimentaires	p. 4
Découpe et préparation de viandes	p. 5
Conduite et entretien de machines	p. 6
Conduite d'autoclave	p. 7
Formation des collaborateurs intérimaires – Type II	p. 8
Réussir son intégration en entreprise	p. 9
Formation des Tuteurs	p. 10
Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences <i>Valorisation des compétences à partir de l'analyse des postes de travail</i>	p. 11
Motiver vos Equipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments	p. 12
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène adaptées à votre entreprise	p. 13
Optimisez votre système HACCP	p. 14
Mettre en place une traçabilité efficace	p. 15
L'agrément sanitaire : construire votre plan de maîtrise sanitaire (PMS)	p. 16
La sécurité alimentaire à votre poste de travail	p. 17
L'ISO 22000 : système de management de la sécurité des denrées alimentaires	p. 18
La démarche de certification IFS Version 5	p. 19
Sécurité : la prévention des risques professionnels	p. 20
Gestes et postures	p. 21
Sauveteur Secouriste du Travail et Recyclage	p. 22-23
Développement durable <i>Intégration du concept « développement durable » dans les entreprises</i>	p. 24
Conditions générales de vente	p. 25-26
Fiche d'inscription ou demande d'informations	p. 27

Le Réseau des Centres de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles des Pays de la Loire

Nos missions

- **Former et qualifier les adultes**
(Salariés et chefs d'entreprises, demandeurs d'emploi, agents territoriaux...)
- Contribuer à **l'insertion professionnelle**
- **Animer et développer les territoires**
- Participer aux activités de **recherche, développement et expérimentation**
- Mener des actions de **coopération internationale**

Nos compétences

Transformation agroalimentaire

Production agricole, horticole, viticole
Equipements et matériels agricoles
Travaux paysagers, espaces verts
Protection de l'environnement
Commerce et distribution
Services aux personnes
Activités hippiques
Eco tourisme



Nos compétences en agroalimentaire

- ✓ Connaissance des produits (matières premières, produits en cours ou finis)
- ✓ Process de fabrication
- ✓ Conduite de Machine
- ✓ Qualité, traçabilité, HACCP, hygiène,
- ✓ Nettoyage et désinfection
- ✓ Techniques de vente de produits alimentaires

Nos compétences transversales

- ✓ Management, communication
- ✓ Développement durable et Agenda 21
- ✓ Diagnostic de compétences et analyse des besoins
- ✓ Analyse de postes, élaboration de référentiels
- ✓ Accompagnement à la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)
- ✓ Informatique
- ✓ Prévention des risques professionnels

Nos atouts

- Une couverture régionale et des ressources mutualisées
- Des **formations à la carte** grâce à l'individualisation des parcours
- Des **formations sur mesure** pour répondre au plus près aux besoins des entreprises et des collectivités locales : **diagnostic, accompagnement**
- Des dispositifs pédagogiques innovants : Formation Ouverte et A Distance (FOAD), alternance, formations sous forme de modules

Nos prestations

- **Réponses ciblées** aux besoins des entreprises : aide au recrutement, audit-conseil, validation des compétences
- **Appui à la professionnalisation des salariés** : contrat et période de professionnalisation, DIF, plan de formation (inter et intra entreprises)...
- Actions d'insertion, d'orientation et de découverte des métiers
- Certificats de Qualification Professionnelle (CQP)
- Diplômes du CAP à la licence professionnelle

Nos outils pédagogiques

- ✓ Halles technologiques
- ✓ Ateliers de transformation
- ✓ Salle de génie industriel
- ✓ Salle d'automatisme
- ✓ Laboratoires d'analyses
- ✓ Salles multimédias fixes et mobiles
- ✓ Centres de ressources

**Des formations assurées
en centre et sur site
(en entreprise)**



Nos équipes

- ✓ Formateurs techniciens et ingénieurs
- ✓ Intervenants professionnels
- ✓ Formateurs d'enseignement général
- ✓ Accompagnateurs sociaux et professionnels
- ✓ Accompagnateurs à l'auto-formation
- ✓ Chargés d'ingénierie de formation

Procédés de fabrication de vos produits alimentaires

(charcuteries, produits laitiers, traiteurs...)

Public

Agent de production en industrie alimentaire, distribution, métiers de bouche, exploitation agricole, restauration collective

Objectifs

Connaître les caractéristiques des matières premières, des procédés de fabrication de votre entreprise pour comprendre les règles appliquées aux postes de travail

Programme : 3 modules possibles

- **Les matières premières des produits de l'entreprise**
 - ✓ Les matières premières et additifs utilisés
 - ✓ Pour chaque matière première : origine, caractéristiques et rôle dans le process de fabrication
- **Le process de fabrication des produits de l'entreprise**
 - ✓ Les différentes étapes de fabrication (de la préparation des matières premières au conditionnement)
 - ✓ Pour chaque étape : modifications du produit, défauts de fabrication, matériel utilisé, rôle et influences des différents paramètres (température, temps, vitesse, ...), incidences du non respect des paramètres, contrôles effectués
- **Modes de conservation et de conditionnement dans l'entreprise**
 - ✓ Les principaux traitements de conservation (thermiques, fermentation, ajout de substances ...) et leurs incidences sur la qualité du produit
 - ✓ Le conditionnement et l'emballage : types de conditionnement et leur impact sur la conservation, propriétés des matériaux de conditionnement, étiquetage des produits, techniques (matériel et incidences sur la qualité du produit)

Modalités pédagogiques

Formation pratique en halle technologique ou sur site
Apports théoriques à partir de cas concrets de votre entreprise, film et visites

Durée 21 heures à 49 heures selon modules choisis

Découpe et préparation de viandes

Public

Tout public souhaitant acquérir, réactiver, compléter ou approfondir des compétences en boucherie
Artisanat & GMPS : charcutier, traiteur et cuisinier

Objectifs

Acquérir les connaissances et les bases gestuelles indispensables à la préparation et à la transformation des viandes

Programme

- **Connaissances des carcasses et des viandes**
 - ✓ Appréciation des carcasses, conformation, état d'engraissement, rendement musculaire
 - ✓ L'évolution du muscle en viande
 - ✓ La maturation et la conservation
 - ✓ Nomenclature des morceaux et pièces
 - ✓ Destinations commerciales et culinaires, conseil à la vente
- **Pratiques et techniques gestuelle**
 - ✓ Le travail de désossage, dépiéçage et parage
 - ✓ Tri et sélection des muscles selon les destinations commerciales
 - ✓ Epluchage, tranchage, cubage, ficelage...
- **Préparation et fabrication des produits destinés à la vente :**
 - ✓ Vente traditionnelle
 - ✓ Vente en libre service

Modalités pédagogiques

Formation sur site industriel ou en centre de formation

Durée

A définir selon le profil du candidat : positionnement-évaluation à l'entrée en formation, mesure des objectifs à atteindre

Conduite et entretien de machines

Public

Agent de production de l'industrie agroalimentaire, de la restauration collective, des exploitations agricoles

Objectifs

Comprendre le fonctionnement des machines afin d'en faciliter la conduite et l'entretien

Programme : 3 modules possibles

- **Technologie : les bases théoriques**
 - ✓ Les énergies et fluides : production et utilisation (électricité, pneumatique, mécanique, hydraulique, froid, vapeur...)
 - ✓ La structure et le fonctionnement d'un système automatisé de production (SAP)
- **Fonctionnement machines**
 - ✓ Identifier les éléments constitutifs de sa machine
 - ✓ Procéder au montage et aux vérifications avant démarrage
 - ✓ Procéder à la mise en route et au démarrage de la production
 - ✓ Réaliser l'approvisionnement et les réglages courants
 - ✓ Procéder à l'arrêt et la mise en sécurité de la machine
 - ✓ Procéder au démontage et au nettoyage de sa machine
 - ✓ Travailler en sécurité sur sa machine
- **Maintenance et entretien**
 - ✓ Dialoguer avec le service maintenance (partager le même vocabulaire, identifier les champs de responsabilité respectifs, échanger des informations)
 - ✓ Détecter les dysfonctionnements et réaliser un pré-diagnostic
 - ✓ Réaliser une maintenance de premier niveau sur les dysfonctionnements simples (causes, actions correctives)
 - ✓ Les actions courantes d'entretien : planification et réalisation (lubrification, graissage, surveillance état d'usure et changement de pièces...)

En conformité avec le contenu du Domaine D2 Outils Installation du CQP harmonisé « conducteur de machines de l'industrie alimentaire »

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, étude de dossiers techniques et/ou pratique sur site

Durée 21 heures à 49 heures selon modules choisis

Conduite d'autoclave

Public

Responsables ou salariés (conserveurs) d'atelier de fabrication

Objectifs

Acquérir les connaissances sur les contraintes et les effets d'un traitement thermique en autoclave

Conduire un autoclave et effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise du traitement thermique

Programme

- **Rappels de microbiologie**
 - ✓ Les facteurs de croissance
 - ✓ Le mode de destruction des microorganismes
- **Principe du traitement thermique**
 - ✓ La valeur stérilisatrice ou pasteurisatrice
 - ✓ Les barèmes de stérilisation et de pasteurisation
- **Matériels de stérilisation**
 - ✓ La réglementation de l'autoclave
 - ✓ Les organes et commandes de contrôle et de sécurité
 - ✓ Les techniques de conduite : le dégazage et la contre pression
- ✓ Les principales causes d'accidents de fabrication
- **Pratique de la conduite d'un autoclave**
 - ✓ L'utilisation d'autoclaves statiques verticaux sur des fabrications
 - ✓ La programmation ou l'utilisation en manuel
 - ✓ Le suivi de la fabrication et des paramètres (températures, durées et pressions)
 - ✓ L'utilisation et la lecture des paramètres sur des sondes embarquées
- **Enregistrement et archivage des données**

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et travaux pratiques en atelier

Durée 14 heures

L'attestation délivrée à l'issue de cette session par le CFPPA, est un avis sur les capacités du stagiaire à utiliser le matériel support de la formation : matériels du Centre ou de l'entreprise. Seul le chef d'entreprise peut donner une habilitation à son personnel.



Formation des collaborateurs intérimaires - Type II

Public

Dispositif de formation créé spécialement pour la formation des intérimaires dans l'entreprise utilisatrice avec l'accompagnement d'un organisme de formation encadrant

Objectifs

Acquérir les connaissances (maîtrise du vocabulaire technique, la compréhension du fonctionnement des machines, les notions sur la filière...) et les savoir-faire (pilotage d'un système de production diagnostic de panne, découpe de canard...).

Programme

Le dispositif alterne des temps de formation théorique et pratique réalisés par un formateur salarié de l'entreprise utilisatrice.

Modalités pédagogiques

Des connaissances et des explications théoriques peuvent être données dans une salle de l'entreprise et des mises en application ou des simulations peuvent être proposées en atelier. Les séquences de formation pratique sur l'outil de production ne sont pas soumises à des contraintes de productivité et elles sont réalisées par un formateur salarié dédié. L'organisme encadrant procède à l'évaluation des conditions de formation des intérimaires et délivre une attestation de capacités.

Durée Formations courtes (quelques jours)

Réussir son intégration en entreprise

Public

Personnel saisonnier, intérimaire, CDD intégrant une entreprise

Objectif

Acquérir les connaissances et les règles de base pour s'adapter au poste d'opérateur de fabrication agroalimentaire

Programme

- De la fourche à la fourchette : la filière agroalimentaire
- L'organisation d'une entreprise agroalimentaire
- Règles d'hygiène et notions de qualité pour la sécurité et la satisfaction du consommateur
- Règles de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
- Les bons gestes pour limiter les pollutions de l'environnement

Modalités pédagogiques

Echanges, visite d'entreprise, film, présentation de produits alimentaires

Durée 7 heures

Formation des tuteurs

Public

Tout personnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles... ayant des missions d'encadrement de salariés, stagiaires et apprentis

Pré requis

Maîtrise des savoirs de base

Objectif

Préparer des tuteurs à accueillir, former, accompagner et évaluer des personnes en formation dans votre entreprise

Programme

- **Les missions du tuteur** (accueillir, former, accompagner et évaluer)
- **Préparer et réaliser l'accueil** et l'intégration des nouveaux arrivants
- **Transmettre des savoir-faire et des savoir être au poste**
 - ✓ Les mécanismes d'apprentissage
 - ✓ La formation pratique au poste
- **Accompagner l'apprenant tout au long de son parcours**
 - ✓ Le tuteur : relais entre tous les acteurs
 - ✓ Parcours de formation et planification
 - ✓ Réflexion sur la motivation des individus
 - ✓ L'entretien de suivi
- **Evaluer la progression et les acquis**
 - ✓ Les enjeux de l'évaluation
 - ✓ Les outils d'évaluation des savoirs, savoirs faire et savoir être
- **Etude de cas concrets** : la procédure d'accueil, la préparation de la formation pratique, l'analyse des problèmes rencontrés

Modalités pédagogiques

Echanges et analyse sur les pratiques des participants

Contribution à l'élaboration d'un outil du tutorat : procédure d'accueil, programme de formation, grilles d'évaluation, outils de suivi par les participants

Jeux de rôles ou mises en situation, études de cas

8 personnes par groupe maximum

Durée de 14 à 21 heures

Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences

Valoriser les compétences à partir de l'analyse des postes de travail

Public

Personnel d'encadrement chargé du recrutement, de la gestion des ressources humaines

Objectif

Former de façon pragmatique le personnel d'encadrement à la gestion des compétences de leurs salariés, dans la perspective de recrutement d'une main d'œuvre qualifiée et de valorisation des compétences du personnel en place.

Programme

- Repérer les besoins de compétences sur un emploi donné
- Intégrer l'évolution d'un poste dans l'organisation du travail de l'entreprise en adéquation avec les autres postes
- Recruter et faire progresser en interne les salariés en s'appuyant sur les compétences des individus
- Accueillir le(s) nouveau(x) salarié(s) et fidéliser le personnel en place par la motivation

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de situations pratiques à partir de :
- l'analyse d'un poste de travail posant un problème de recrutement (conducteur d'engins, conducteur de ligne...) ou de qualification (chef d'équipe)
- deux témoignages (un chargé de recrutement et un chef d'entreprise) sur leur mode de gestion du personnel dans un secteur en pénurie de main d'œuvre

Durée 14 heures

Motiver vos Equipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments (MESSA)

Public

Encadrement, agents de maîtrise, responsables et animateurs d'équipes dans les entreprises de toutes tailles, adhérentes de l'AGEFAFORIA, ayant mis en œuvre une démarche HACCP ou appliqué un guide de bonnes pratiques, désirant donner un second souffle à la maîtrise de la Sécurité Sanitaire des Aliments

Objectifs

- Former des **animateurs internes** d'entreprises autour de la sécurité alimentaire chargés de sensibiliser et responsabiliser d'autres salariés
- Accroître les **compétences en management et en communication** pour mettre en œuvre la sécurité sanitaire des aliments en entreprise, maintenir le respect des règles, réagir et intervenir pour rétablir les comportements adaptés.
- Faire prendre conscience des **situations de blocage** dues aux facteurs humains
- Identifier les **points de progrès** individuels en matière d'animation et de management

Programme

Plusieurs voies sont proposées, en fonction des attentes, qui permettent de répondre à des objectifs de management de la sécurité alimentaire de l'entreprise : partager, anticiper...

4 modules principaux constitués de leçons interactives :

- ✓ Gérer la production et la qualité
- ✓ Communiquer avec son équipe
- ✓ Responsabiliser son équipe
- ✓ Adopter les bons comportements

Modalités pédagogiques

Ressources multimédia interactives
Dispositif personnalisable

Durée

- 1 jour de diagnostic pour définir un plan d'action adapté aux besoins de l'entreprise et des salariés concernés
- 5 jours de formation maximum
- 1 jour pour le bilan de l'action MESSA



Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise

Public

Personnel opérationnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Objectifs

Accompagner les équipes de fabrication dans l'amélioration continue des « Bonnes Pratiques d'Hygiène » (BPH)

Programme : 3 modules possibles

● Microbiologie

- ✓ Les microbes - Les intoxications alimentaires
- ✓ Les vecteurs de contamination : définition, vecteurs en IAA
- ✓ Les facteurs de développement des microbes et moyens mis en œuvre pour limiter, voire stopper leur développement
- ✓ Les principaux germes rencontrés
- ✓ Les conséquences d'une pollution par les microbes : pour l'entreprise, pour les salariés

● La maîtrise de l'hygiène

- ✓ L'hygiène du personnel : hygiène corporelle, comportement du personnel, points de vigilance dans votre entreprise
Analyse des pratiques hygiéniques sur la base d'un reportage dans l'entreprise
- ✓ L'hygiène au poste de travail : les équipements dans l'atelier, le nettoyage / désinfection en cours de production
- ✓ L'hygiène des locaux

● Le nettoyage et la désinfection

- ✓ Notion de Nettoyage et désinfection
- ✓ Le plan de nettoyage – désinfection (produits, matériels)
- ✓ Agir avec TACT et bon SENS
- ✓ Votre rôle par rapport au nettoyage
- ✓ Comment vérifier la qualité du nettoyage

Modalités pédagogiques

Illustration au moyen d'outils multimédia (CD Rom, vidéo)
Observation de lames gélosées faisant apparaître la flore totale
Utilisation de la mallette « Glo Germ » pour le « bon » lavage des mains
Echange avec les participants à partir d'un reportage vidéo ou photo réalisé dans l'entreprise

Durée 4 heures à 14 heures selon les modules retenus

Elaborez et optimisez votre système HACCP

Public

Agents de production, agents de maîtrise, Service Qualité

Objectifs

Devenir un des acteurs de la mise en place de la méthode HACCP dans son établissement

Connaître les principes de la méthode HACCP

S'initier à la rédaction du plan HACCP

Evaluer la pertinence et l'application du système mis en place

Programme

● Introduction

- ✓ Le Règlement CE 178/2002 et les textes du Paquet hygiène
- ✓ Rappels sur les risques alimentaires : biologiques, physiques, chimiques

● La Méthode HACCP

- ✓ Présentation de la méthode : définition et historique, les 7 principes de la méthode, le vocabulaire
- ✓ Les préalables à l'HACCP : motivation des équipes et les BPH
- ✓ La mise en œuvre de la méthode : initiation à la rédaction des documents HACCP
- ✓ La mise à jour du plan HACCP

Modalités pédagogiques

Exposés, diaporamas. Etude de cas

Echanges d'expériences, discussions

Document de synthèse remis à chaque stagiaire

Durée De 14 à 35 heures selon les thématiques choisies

Possibilité d'accompagnement à la mise en place de votre plan HACCP

Mettre en place une traçabilité efficace

Public

Agents de maîtrise, Service Qualité

Objectifs

S'approprier les outils pour bien définir les besoins en traçabilité de son entreprise

Savoir mettre en place un système de traçabilité efficace

Elaborer un plan de rappel et de retrait pertinent

Tester son système de traçabilité

Programme : 4 modules possibles

- **Qu'est-ce que la traçabilité ?**
 - ✓ Contexte réglementaire actuel
 - ✓ Définitions et normes
 - ✓ Notions utiles : lot, retrait, rappel...
 - ✓ Intérêt et limites de la traçabilité
- **La mise en place d'un système de traçabilité**
 - ✓ Le diagnostic traçabilité
 - ✓ Le plan d'action et sa mise en oeuvre
- **Diagnostiquer son système de traçabilité**
 - ✓ Tester sa traçabilité pour l'améliorer
 - ✓ Utiliser son système pour établir un plan de rappel et de retrait pertinent
- **Les outils et les supports**
 - ✓ Les documents papiers
 - ✓ Les systèmes informatiques

Modalités pédagogiques

Exposés, diaporamas, études de cas

Echanges d'expériences, discussions

Document de synthèse remis à chaque stagiaire

Jeu pédagogique « Mission Trace »

Durée De 7 à 21 heures selon modules choisis

L'agrément sanitaire : construire son plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Public

Agents de maîtrise, Service Qualité

Objectifs

Connaître les évolutions réglementaires à prendre en compte pour l'agrément sanitaire de son établissement

Repérer les actions à entreprendre pour faire évoluer son système HACCP vers un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

S'initier à la construction de son Plan de Maîtrise Sanitaire

Programme : 5 modules possibles

- **Qu'est qu'un Plan de Maîtrise Sanitaire?**
Définition, objectifs, éléments du PMS
- **Rappel des exigences réglementaires** liées aux agréments sanitaires et aux PMS
- **Présentation des outils pour construire son PMS**
 - ✓ Le diagnostic hygiène pour recenser et évaluer les bonnes pratiques d'hygiène
 - ✓ Le diagnostic HACCP pour identifier ses CCP
 - ✓ Le diagnostic traçabilité pour élaborer sa procédure de retrait/ rappel
 - ✓ Le plan d'action pour mettre en oeuvre les éléments du PMS
- **Autodiagnostic de son PMS** : savoir utiliser les outils pour construire, évaluer et améliorer son PMS
- **Etude de Cas**:
 - ✓ Initiation à la rédaction des instructions relatives à l'hygiène
 - ✓ Initiation à la rédaction des procédures fondées sur les principes HACCP
 - ✓ Initiation à la rédaction des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

Modalités pédagogiques

Exposés, diaporamas, étude de cas. Echanges d'expériences

Document de synthèse remis à chaque stagiaire

Durée De 7 à 21 heures selon modules choisis

La sécurité alimentaire à votre poste de travail

Public

Personnel opérationnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Objectifs

S'approprier les nouvelles règles pour assurer la sécurité des produits alimentaires

Savoir réagir en cas de défauts au niveau de votre poste de travail

Programme : 4 modules possibles

- Qu'est ce que la sécurité alimentaire
- Qu'est que l'HACCP ?
 - ✓ Quels sont les dangers (Méthode des 5M) au niveau de votre poste : - Les dangers biologiques : les microbes
 - Les dangers chimiques
 - Les dangers physiques
 - ✓ Comment combattre ces dangers : les mesures préventives
 - ✓ Gestion des non conformités : actions correctives et enregistrements
- Qu'est que la traçabilité ?
 - ✓ Définitions et normes
 - Notions utiles : lot, retrait, rappel...
 - Intérêt et limites de la traçabilité
 - ✓ Comment gérer efficacement la traçabilité à votre poste
- Qu'est ce que la norme ISO 22000 ?
 - ✓ Définitions et Principes de la Norme
 - ✓ Les PRPO de l'entreprise : présentation et enregistrements

Modalités pédagogiques

Exposés, diaporamas, études de cas. Echanges d'expériences

Document de synthèse remis à chaque stagiaire

Echange avec les participants à partir d'un reportage vidéo ou photo réalisé dans l'entreprise

Durée De 7 à 14 heures selon modules choisis

L'ISO 22000 : système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Public

Agents de maîtrise, Service Qualité

Objectifs

Repérer les actions à entreprendre pour répondre aux exigences de la norme ISO 22000

Adapter et intégrer votre système HACCP existant en vue d'une certification ISO 22000

Programme : 4 modules possibles

- **Présentation de la norme ISO 22000**
 - ✓ Contexte
 - ✓ Structure de la norme
- **Les liens entre la méthode HACCP et l'ISO 22000**
 - ✓ Les 7 principes
 - ✓ Les 12 étapes
 - ✓ La méthode HACCP : un système de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires
- **Construire son système de management de la sécurité des denrées alimentaires**
 - ✓ Principes et contenu de la norme ISO 22000
- ✓ Repérage des chapitres clés
- ✓ Planification du système
- ✓ Mise en oeuvre du système
- ✓ Vérification de l'efficacité
- ✓ Amélioration du système
- **Réussir son projet de certification**
 - ✓ Les étapes du projet : du lancement au suivi
 - ✓ Constitution d'une équipe HACCP adaptée au projet ISO
 - ✓ Plan d'action et planification
 - ✓ Les audits internes
 - ✓ L'audit de certification

Modalités pédagogiques

Réalisation d'exercices pratiques

Exposés, diaporama, étude de cas. Echanges d'expériences

Document de synthèse remis à chaque stagiaire

Durée De 7 à 21 heures selon les modules choisis

La démarche de certification IFS

Version 5

Public

Agents de maîtrise, Service Qualité

Objectifs

Cerner les enjeux et avantages de la certification IFS version 5 pour l'entreprise

Connaître et comprendre les grands principes de la certification

S'approprier la démarche, savoir motiver les équipes opérationnelles autour de son importance stratégique

Programme : 4 modules possibles

- La démarche de certification pour l'entreprise
 - ✓ Les enjeux de la certification IFS pour les entreprises face à la grande distribution
 - ✓ Le contexte particulier de la PME face à la certification IFS
- Les grands principes de la certification
 - ✓ Le vocabulaire du management qualité
 - ✓ Les référentiels existants et comment s'y retrouver : HACCP, BRC, IFS, ISO 9000, ISO 22000
 - ✓ Les points communs : le principe PDCA
- Les principes de la certification IFS
 - ✓ Les grandes orientations de la norme IFS
 - ✓ Le système de notation: les différents niveaux (NB, NS, R) et les KO
 - ✓ La typologie des audits
 - ✓ Détail de la norme
- L'Appropriation de la démarche IFS au contexte de votre entreprise
 - Travail sur les étapes clés de la démarche : de l'engagement de la direction jusqu'à la mesure, l'analyse et l'amélioration après réalisation du produit.

Modalités pédagogiques

Exposés techniques, exercices en sous-groupes ou en individuel

Echanges d'expériences, discussions

Document pédagogique remis à chaque stagiaire

Durée De 7 à 14 heures selon modules choisis

Sécurité

La prévention des risques professionnels

Public

Personnel opérationnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Objectifs

Sensibiliser aux principes généraux d'organisation et de comportement à appliquer dans votre entreprise pour garantir la sécurité des personnels

Programme

- Éléments statistiques sur les accidents et maladies professionnelles
- Généralités sur la sécurité :
 - ✓ modélisation de l'accident
 - ✓ les 9 principes généraux de prévention
 - ✓ évaluation des risques (document unique)
- Présentation des dangers et mesures préventives associées
- L'analyse des risques d'une situation de travail
- L'analyse de l'accident de travail : l'arbre des causes et sa mise en application

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et étude de cas concrets (vidéos)

Durée 14 heures

Gestes et postures

Public

Personnel opérationnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Objectifs

Prévenir et diminuer les risques d'accident et de maladies professionnelles liées aux activités physiques et participer à l'amélioration des conditions de travail.

Porter des charges en respectant les règles d'ergonomie

Programme

- Notion d'anatomie et de pathologie
 - ✓ Le squelette
 - ✓ Les muscles
 - ✓ Les tendons
 - ✓ La colonne vertébrale
- Prévention des risques
 - ✓ Organisation des manutentions manuelles
 - ✓ Equipement de protection individuelle
 - ✓ Les bonnes pratiques de manutention
 - ✓ Les diverses typologies de charges à lever : lourdes encombrantes...
- ✓ La bonne position par rapport à la charge à lever
- ✓ La recherche de l'équilibre et des bons appuis
- ✓ La position de la colonne vertébrale
- ✓ Le travail des jambes
- Aménagement des postes de travail
- Mise en pratique des techniques sur le poste de travail

Modalités pédagogiques

La formation se déroule sur le lieu de travail avec le matériel et les matériaux utilisés habituellement par les salariés

Exposé des bases théoriques

Exercices pratiques filmés

Mise en pratique des techniques de manutention

Durée 7 heures

Sauveteur Secouriste du Travail

Public

Personnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Objectifs

Développer un esprit prévention et permettre une intervention rapide en cas d'accident

Programme

Défini par l'INRS – Institut National de Recherche et de Sécurité

- Le sauvetage secourisme du travail
- Rechercher les dangers persistants pour protéger
- De protéger à prévenir
- Examiner la victime et faire alerter
- De faire alerter à informer
- Secourir
 - ✓ Saignement
 - ✓ Etouffement
 - ✓ Malaise
 - ✓ Brûlure
 - ✓ Fracture, entorse
 - ✓ Plaie
 - ✓ Inconscience
 - ✓ Arrêt cardio-ventilatoire (défibrillateur)

Situations inhérentes aux risques spécifiques

Modalités pédagogiques

Démonstration par le formateur

Application par l'ensemble des apprenants (exercices pratiques) sur mannequins adulte, enfant, bébé

Utilisation d'un défibrillateur

Evaluation continue par des mises en situations simulées d'accidents
4 à 10 personnes par groupe

Recyclage obligatoire 1 an après la formation initiale

Durée 14 heures

Sauveteur Secouriste du Travail

Recyclage

Public

Personnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Pré requis

Avoir reçu la formation initiale « sauveteur secouriste du travail »

Recyclage obligatoire 1 an après la formation initiale puis tous les 2 ans

Objectifs

Maintenir les capacités d'intervention du personnel formé en intégrant les évolutions du programme

Programme

- Bilan des participants sur les situations d'accidents rencontrées
- Révisions des gestes d'urgence
- Actualisation de la formation
 - ✓ Nouveaux risques
 - ✓ Modifications du programme

Modalités pédagogiques

Pratiques des gestes de Sauveteur Secouriste du Travail

Mise en situation simulée d'accidents

Films sur les risques

Intervention d'acteurs de la prévention (infirmières, MSA, ARACT, CRAM...)

4 à 10 personnes par groupe

Durée 4 heures

Développement durable

Intégration du concept dans les entreprises

Public

Personnel de l'industrie agroalimentaire, de la logistique, de la grande distribution, de la restauration collective, des métiers de bouche, des exploitations agricoles

Objectifs

Sensibiliser au Développement Durable et à sa mise en place dans votre entreprise

Programme

- Le Développement Durable : concept et enjeux
 - ✓ Etude d'un cas concret : rejet en Gaz à Effet de Serre (GES) d'une entreprise
 - ✓ Energies, bilan et alternatives
- L'entreprise et le Développement Durable : produire et se développer de manière responsable
 - ✓ Commerce équitable, consom'action, achats éthiques
 - ✓ Tenir compte d'enjeux non marchands
 - ✓ Ecologie industrielle
 - ✓ Intégration des enjeux sociaux et de territoire
- Quels outils pour intégrer le développement durable ?
 - ✓ Les normes : HACCP, ISO 9000, 14001, labels éthiques...
- ✓ Agenda 21 / ISO 26000
- ✓ Management environnemental, écologie industrielle
- Empreinte écologique, bilan carbone des produits, écoconception (ISO/TR 14062)
 - ✓ Traçabilité, évaluation du cycle de vie des produits
 - ✓ Dématérialisation
- Communication et Management
 - ✓ La responsabilité, la transparence...pour aller vers un management durable des entreprises (Responsabilité sociale des entreprises)
 - ✓ La culture de l'entreprise comme outil de la démocratie participative
- Conclusions et perspectives pour votre entreprise

Modalités pédagogiques

Diagnostic et apports théoriques

Durée selon étude personnalisée

Conditions générales de vente

Organisation

En fonction des besoins et des demandes, les **durées, dates et lieux** d'intervention seront précisés. Il s'agira de formations inter ou intra entreprises (en centre de formation ou sur site). Les dates de sessions de formations ne sont donc pas programmées à l'avance.

Conditions générales d'inscription aux stages

Report et annulation :

Les inscriptions reçues après l'enregistrement de l'effectif maximum d'un stage sont reportées sur une session ultérieure (liste d'attente). Si, au contraire, les inscriptions reçues sont insuffisantes, le stage peut être reporté ou annulé. Dans ce cas, le CFPPA prévient par téléphone dans un délai de 8 jours avant la date de début de la formation prévue, et confirmera par écrit, avec indications des motifs, les structures concernées.

En cas d'annulation d'inscription de la part de l'entreprise ou du participant, celle-ci doit être signalée **8 jours avant le démarrage de la formation**, par écrit, au CFPPA responsable de la formation en question. Si cette annulation n'a pas lieu dans le délai indiqué ci-dessus, le CFPPA se réserve le droit de

demander à l'entreprise ou au participant le règlement total de la formation.

Dans les cas de force majeure, où le CFPPA ne peut mettre à disposition un formateur pour assurer la formation prévue, le centre s'engage à prévenir dans les meilleurs délais l'entreprise ou les participants concernés du report de la formation.

Conditions générales de tarification

Tarifs selon **devis**.

Prix non assujettis à la TVA.

Sont compris dans les tarifs proposés :

- Les coûts d'organisation de la formation,
- Les frais d'animation,
- Les coûts des supports remis aux stagiaires.

A ces tarifs s'ajoutent les frais du formateur (déplacement, repas, hébergement).

Conditions générales de facturation

Une convention financière est proposée à l'entreprise, dans laquelle sont précisés les frais inhérents à la réalisation de la formation. Cette convention doit être retournée signée 3 jours avant le début de la formation.

Selon l'échéancier défini, les factures sont envoyées à l'entreprise. Elles sont payables à leur réception.

Lorsque le paiement de la formation est effectué par un organisme collecteur, l'entreprise est garante du règlement de la facture.

Une attestation de formation est remise à chaque participant en fin de formation.

Le CFPPA réalisateur de la formation s'engage à fournir les justificatifs de réalisation de la formation demandés par le client.

Départ anticipé :

Toute formation commencée est due dans sa totalité, sauf cas de force majeure étudié au cas par cas par le centre. Dans un cas de force majeure avéré, les coûts

de formation seront calculés au pro rata du temps réalisé.

Supports :

Tous les supports, les programmes, les cours, les travaux et les documents remis aux participants lors des actions de formation, demeurent la propriété exclusive du CFPPA, « En effet, ceux ci sont soumis aux dispositions de la loi du 11 mars 1957 et notamment celles contenues aux alinéas 2 et 3 de l'article 41 de la dite loi. Toute diffusion extérieure, par quelque procédé que ce soit, constituerait de ce fait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code Pénal ».

Toute inscription implique l'acceptation sans réserve des conditions générales de vente ci-dessus.

Demande d'informations

Entreprise :

Nom :Prénom :

Fonction :

Adresse :

Code postal :Commune :

Tél. :Fax :

Courriel :

Souhaite être contacté pour plus d'informations sur le(s) thème(s) ci-dessous :

Intitulé :

Intitulé :

Intitulé :

A retourner à votre référent formation agro alimentaire

Ou à l'animatrice du réseau des CFPPA Pays de la Loire

Evelyne Foucher-Bénard
evelyne.foucher-benard@educagri.fr
Tél. : 02.41.68.98.70 – Fax : 02.41.68.56.62

Un réseau dynamique et innovant au service des besoins des individus et des territoires



St Herblain
02 40 94 86 08

—
Nozay
02 40 79 48 60



La Roche s/Yon
02 51 09 82 92



Angers
02 41 68 60 03

—
Segré
02 41 61 05 30



La Germinière
CFPPA

Le Mans
02 43 47 07 54



Laval
02 43 68 24 97



CFPPA



Montreuil Bellay
02 41 40 21 30