

Qualité - Hygiène - Sécurité



Management -  
Communication

BTP -  
Industrie

Bureautique

Véhicules  
électriques/hybrides

Qualité -  
Hygiène -  
Sécurité

Marchés  
publics

RH - Gestion  
d'entreprise

Langues  
étrangères

Formation  
CPF

Formation de  
formateurs

Comptabilité -  
Gestion

# Agir pour la sécurité alimentaire (HACCP)

## Objectifs

Répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en place du système HACCP

## Contenu de la formation

### Introduction

- La réglementation
- Généralités sur la méthode HACCP
- Système documentaire
- Évaluation de l'existant

### Les risques de contamination alimentaire

- Chimiques
- Microbiologiques
- Physiques
- Les moyens de protection ou de lutte

### Mise en œuvre pratique de l'HACCP

- Champ de l'étude
- Conditions d'utilisation
- Diagramme de fabrication
- Les dangers et les mesures préventives
- Déterminer les CCP
- Auditer le système HACCP
- Étude de cas
- Élaboration de diagrammes de fabrication
- Élaboration de documents

### Application de la totalité de la méthode sur quelques étapes

**Mise en pratique** : à partir de cas proposés par les participants ou l'intervenant

- Élaboration d'un plan d'action
- Echange d'expérience

## Infos pratiques

### Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires (distribution, restauration, ...).  
Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Dates

du 6-01-2022 au 7-01-2022

du 7-04-2022 au 8-04-2022

du 2-06-2022 au 3-06-2022

du 6-10-2022 au 7-10-2022

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Connaître la méthode HACCP et son intérêt
- Être capable d'appliquer l'HACCP dans son entreprise

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Audit Qualité interne

## Objectifs

- Appréhender les exigences de la norme ISO 9001 et acquérir les techniques d'audit
- Appréhender l'audit au sein de l'entreprise, préparer des questionnaires d'audit et réaliser des audits sur le terrain

## Contenu de la formation

### Techniques d'audit

- Vision, typologie et objectifs de l'audit
- Analyse du processus d'audit
- Données d'entrée/Données de sortie
- Préparation d'audit
- Conduite de l'audit
- Restitution et exploitation des résultats
- Mesure de l'efficacité du processus d'audit
- Boîte à outils de l'audit
- Documents de travail
- L'équipe d'audit
- Profil du bon auditeur
- Suivi de la qualification de l'auditeur
- Attitude en situation d'entretien
- Notion d'écoute

### Domaine d'application de l'audit qualité

- Principes du management de la qualité
- Système de management de la qualité
- L'approche processus
- Approche processus dans un système
- Structure de la norme ISO 9001
- Technique d'audit d'un processus

### Audit tutoré

- Exercice pratique : établissement d'un questionnaire d'audit à partir de l'ISO 9001
- Préparation de l'audit tutoré
- Réalisation de l'audit
- Synthèse de l'exercice avec évaluation des acquis par le formateur

### Mode d'évaluation des acquis

- Correction de l'audit tutoré

## Infos pratiques

### Public

Toute personne amenée à la pratique de l'audit. Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

3 jours

### Dates

du 1-02-2022 au 3-02-2022

du 1-06-2022 au 3-06-2022

du 5-09-2022 au 7-09-2022

du 1-11-2022 au 3-11-2022

### Tarif inter-entreprise

410 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Maîtriser les techniques d'audit
- Maîtriser le référentiel du SMQ
- Créer sa propre grille d'audit

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Chargé de prévention - Niveau 1

## Objectifs

- Identifier le positionnement et les missions du chargé de prévention dans l'organisation de l'entreprise
- Réaliser une veille réglementaire
- Communiquer efficacement les messages prévention
- Gérer des actions de prévention liées à préparation d'un chantier et au suivi des actions de prévention

## Contenu de la formation

### Introduction sur les risques professionnels

- Accidents du travail et maladies professionnelles
- Le cadre réglementaire (obligations du Chef d'entreprise, du salarié, activités du BTP)

### Cadre du chargé de prévention

- Les enjeux de la prévention et les missions du chargé de prévention
- Organiser la communication des messages de prévention en interne
- Les principaux acteurs institutionnels de la prévention dans la relation avec l'entreprise et le chargé de prévention

### Les risques inhérents aux activités du BTP

- Méthodes d'analyse des risques
- Les situations de travail à risque (travail en hauteur, électroportatif, environnement, etc...) et la réglementation afférente

### Organisation et suivi de la prévention

- Les vérifications et le suivi des équipements de travail
- La gestion des EPI (équipements de protection individuelle)
- La gestion de l'accueil et des formations prévention
- Le suivi santé

## Infos pratiques

### Public

Personnel ayant une bonne connaissance de l'organisation de son entreprise et de son activité. Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

3 jours

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Identifier les risques liés au BTP et les moyens de prévention

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire



# HACCP Perfectionnement - Réaliser son plan de maîtrise sanitaire

## Objectifs

- Mettre à jour ses connaissances en matière d'HACCP
- Être capable de réaliser un PMS opérationnel

## Contenu de la formation

### Rappel en hygiène et méthode HACCP

### L'équipe HACCP

### L'outil de structuration d'un plan HACCP

- L'analyse des flux
- La mise en évidence des risques physiques et chimiques : utilisation des outils (5M, CQCOQP)
- La rédaction du tableau de maîtrise
- La rédaction des procédures
- La rédaction des autocontrôles

### Les éléments de contrôles officiels

- Documents autocontrôles (hygiène et sécurité alimentaire)
- Audit interne et externe
- Prélèvements microbiens

### La maîtrise des mesures préventives par l'identification des dangers (5M)

### Pré requis pour mettre en place un système efficace

### La traçabilité

- Les procédures de vérification
- Les autocontrôles et l'analyse des résultats
- Les enregistrements nécessaires

### Perspective ISO 22000

## Infos pratiques

### Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires ayant suivi la formation HACCP initiation. Prérequis : avoir suivi la formation HACCP initiation, maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Mettre en place au sein de son entreprise son PMS
- Créer ses propres autocontrôles
- Créer sa propre grille d'audit interne

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# L'audit interne en sécurité sanitaire des aliments

## Objectifs

Réaliser des audits pour évaluer la maîtrise et le management des risques hygiéniques en restauration

## Contenu de la formation

### Étude préalable des référentiels qualité existants

#### Les dangers alimentaires

- Nature des dangers et les conséquences
- Causes des dangers

#### Moyens de maîtrise de surveillance et de gestion des risques

- Moyens réglementaires
- Moyens de l'entreprise
- Bonnes pratiques hygiéniques

#### Principe de management de la sécurité sanitaire

- Définition et concepts
- Composantes et fonctionnement du système

#### Définition et principes de l'audit interne

- Typologie, objectifs et intérêt des audits
- L'auditeur SSA
- Qualités et comportements de l'auditeur
- Responsabilités et devoirs
- Principes de communication

#### Méthodologie de l'auditeur interne

- Contenu et objectifs des phases d'audit
- Erreurs à éviter

## Infos pratiques

### Public

Responsable restauration, responsable de production, responsable qualité. Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Identifier les dangers sur sa chaîne
- Maîtriser l'art de l'audit

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Les bonnes pratiques hygiéniques

## Objectifs

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Savoir mettre en œuvre la marche en avant et comprendre l'intérêt de sa mise en œuvre

## Contenu de la formation

### Introduction

- La réglementation
- Le monde microbien
- Les toxi-infections alimentaires collectives

**Autodiagnostic** : repérer les bonnes et les mauvaises pratiques que je mets en place

### Que font les microbes ?

- Les facteurs de contamination
- Les facteurs de multiplication
- Les facteurs de survie

### Les bonnes pratiques hygiéniques

- L'hygiène des mains
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux
  
- Nettoyage de surface
- Désinfection des végétaux
- Entretien des équipements de cuisine
- Température de conservation
- DLC/DDM
- Gestion des produits entamés et des restes

### Atelier

- L'hygiène des mains
- Contrôle des températures

**Mise en pratique** : élaboration d'un plan d'action

## Infos pratiques

### Public

Tout le personnel du secteur alimentaire. Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Dates

du 20-01-2022 au 21-01-2022

du 9-06-2022 au 10-06-2022

du 21-07-2022 au 22-07-2022

du 19-10-2022 au 20-10-2022

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Maîtriser les règles de base de l'hygiène
- Identifier les risques associés aux aliments, les conséquences, les causes et les enjeux
- Adapter son comportement

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Management de la Sécurité des Aliments : ISO 22000

## Objectifs

- Connaître les principes fondamentaux de la norme ISO 22000
- Comprendre les enjeux et les implications d'un système de management de la sécurité des aliments
- Identifier ce que la certification ISO 22000 a apporté à la méthode HACCP
- Être capable de mettre en place un système ISO 22000

## Contenu de la formation

### Introduction

- Les principaux référentiels du marché agro-alimentaire
- Qu'est ce qu'un SMSA
- Enjeux et bénéfices d'un SMSA pour les différents acteurs

### Structure de la norme ISO 22000

- Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits sûrs
- Amélioration continue du SMSA

### Mettre en place un SMSA selon l'ISO 22000

- Exigences de l'ISO 22000 par rapport à l'ISO 9001
- Adapter l'HACCP selon l'ISO 22000 : rappel des 12 étapes de l'HACCP, documents à créer, à adapter
- Les programmes pré-requis (PRP), les points critiques (CCP) et les programmes pré-requis opérationnels (PRPO)
- Notions de validation, surveillance et vérification
- Maîtrise de la conception des produits
- Les erreurs à éviter : retour d'expérience

### Planifier la démarche de certification ISO 22000

## Infos pratiques

### Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires (distribution, restauration, etc.). Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Maîtriser les points clés de la norme
- Construire un plan d'action
- Mettre en lumière la concordance de la méthode HACCP avec la norme ISO 22000

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire



# Prévention des risques professionnels et responsabilité pénale

## Objectifs

- Connaître la réglementation sécurité et les principes de prévention
- Identifier les éléments d'une démarche de prévention pertinente
- Comprendre et maîtriser les risques juridiques de responsabilité civile et pénale

## Contenu de la formation

### Introduction à la prévention des risques professionnels

- Les acteurs concernés par la prévention des risques
- Les neuf principes généraux de prévention
- Le respect des trois valeurs essentielles
- Les bonnes pratiques de prévention

### L'évaluation des risques professionnels dans l'entreprise, sur le chantier, par poste de travail

- EvRP (c'est quoi ? Pourquoi ? Dans quel cadre juridique ?)
- Risque, danger, exposition : de quoi parle-t-on ?
- Évaluation des risques (approche globale des risques industriels)
- Mise en place d'une démarche de prévention

### Les documents qui accompagnent la démarche de prévention

- Les principaux registres obligatoires
- Document unique
- Documents relatifs à la prévention des facteurs de pénibilité
- Documents relatifs à la formation des salariés (attestations, certificats, titres d'habilitation, autorisations de conduite...)
- Documents relatifs au contrôle et à la vérification des équipements
- Documents sécurité de chantier (PPSPS, PGC, plan de prévention, protocole de sécurité, permis de feu, etc.)

### Obligation de sécurité et responsabilité de l'employeur

- Intervention d'entreprise extérieure
- Distinguer responsabilité civile et responsabilité pénale
- Responsable pénal et délégation de responsabilité
- Les infractions pénales au Code du travail et au Code pénal
- L'obligation générale de sécurité, avec ou sans dommage ?
- Actions de prévention contre le risque pénal

## Infos pratiques

### Public

Directeur, chargé d'affaire, responsable préparation, coordinatrice QSSE, responsables de chantiers, chefs de chantiers, chefs d'équipe. Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

1 jour

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Contribuer à l'évaluation des risques dans son entreprise
- Identifier les responsabilités civiles et pénales liées à la prévention des risques professionnels

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Sauveteur Secouriste du Travail ( MAC SST)

## Objectifs

- Maintenir les compétences du SST

## Contenu de la formation

### Le SST dans la santé et sécurité au travail

- Recueil du vécu des stagiaires en matière de secourisme
- Cadre juridique du SST
- Rôles du SST

### Connaître les principes de la prévention des risques professionnels

### Identifier et supprimer ou isoler les dangers auxquels est soumise la victime sans s'exposer soi-même

### Intervenir dans une situation d'accident (examiner, secourir)

### Informier son responsable d'une situation dangereuse

### Actualisation de la formation initiale

### Situations inhérentes aux risques spécifiques

- A la profession
- A l'entreprise

### Évaluation de la formation

## Infos pratiques

### Public

Toute personne titulaire du certificat de SST à jour.  
Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

1 jour

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

Repérer une **situation dangereuse** avant l'accident

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

## Objectifs

- Devenir Sauveteur et Secouriste du Travail, pour être capable de réagir face à un accident dans le cadre de son activité professionnelle
- Examiner une victime, alerter ou faire alerter les secours,
- Secourir une victime jusqu'à sa prise en charge par les professionnels spécialisés

## Contenu de la formation

### Le SST dans la santé et sécurité au travail

- Le cadre juridique du SST
- Les rôles du SST

### Rechercher les risques persistants pour protéger

- Reconnaître les risques persistants éventuels qui menacent la victime et son environnement
- Supprimer le risque ou y soustraire la victime sans s'exposer au risque

### Examiner la victime et faire alerter

- Examiner la (les) victime(s) et mettre en œuvre l'action choisie en vue des résultats à obtenir
- Faire alerter les secours

### Secourir

- Effectuer l'action appropriée à l'état de la victime
- Mettre en œuvre l'action choisie en se référant à la technique préconisée

### La victime :

- Saigne abondamment
- Ne répond pas, ne respire pas, son cœur ne bat pas
- Ne répond pas, ne respire pas, mais son cœur bat
- Ne répond pas, elle respire
- Présente des brûlures
- Parle mais ne peut effectuer certains gestes
- Présente des plaies

### Situations inhérentes aux risques spécifiques

- A la profession
- A l'entreprise

### Évaluation de la formation

## Infos pratiques

### Public

Tout public. Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Savoir faire les premiers gestes qui sauvent

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

# Tenue des locaux et hygiène du personnel

## Objectifs

- Sensibilisation aux risques infectieux liés aux surfaces
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques d'entretien et les adapter au niveau de risque

## Contenu de la formation

### Introduction

- Enjeux de l'hygiène : élément de confort du client, effet sur le personnel, image de l'établissement
- Différence entre hygiène, propreté et désinfection
- Le rôle de l'entretien dans la lutte des infections nosocomiales
- Instances impliquées : CLIN, CHSCT, ANACT, etc.

### Notions de microbiologiques

- Connaissances générales
- Étude des micro-organismes
- Vecteurs liés à l'entretien
- Autres vecteurs et réservoirs liés aux locaux

**Autodiagnostic** : mes pratiques actuelles

### La décontamination, le nettoyage et la désinfection

- Définition
- Techniques et matériels utilisés
- Processus logique de déroulement

### Hygiène des locaux

- Classification des locaux par zone
- Fréquence de nettoyage par local
- Choix des matériels d'entretien
- Généralités sur les produits d'entretien
- Chronologie des étapes d'entretien
- Techniques d'entretien
- Sécurité des produits d'entretien

### Hygiène du personnel

- L'hygiène des mains
- Tenue vestimentaire
- État de santé

### Les maladies nosocomiales

- Quelques chiffres
- Les causes de la surinfection
- Les mesures pour réagir

### Atelier

- L'hygiène des mains

### Mise en pratique

- Élaboration d'un plan d'action

## Infos pratiques

### Public

Toute personne ayant en charge l'entretien des locaux (opérateur et encadrant). Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Comprendre les règles d'hygiène pour les appliquer
- Développer les bonnes pratiques pour se prémunir des accidents et des maladies professionnelles

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire