

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 5-01-2023 au 6-01-2023

du 6-04-2023 au 7-04-2023

du 1-06-2023 au 2-06-2023

du 5-10-2023 au 6-10-2023

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 1-02-2023 au 3-02-2023

du 5-06-2023 au 7-06-2023

du 5-09-2023 au 7-09-2023

du 1-11-2023 au 3-11-2023

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 19-01-2023 au 20-01-2023

du 8-06-2023 au 9-06-2023

du 20-07-2023 au 21-07-2023

du 19-10-2023 au 20-10-2023

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