



PLAN DE FORMATION DIF (Droit Individuel à la Formation)

Préambule :

Depuis le 4 mai 2004, une loi a été votée pour contribuer à rendre les salariés plus acteurs de leur évolution professionnelle. Ce droit au profit des salariés doit prendre en compte les besoins de l'entreprise pour que tous les acteurs soient gagnants.

Constat:

Il y a un nombre important de salarié travaillant dans l'agroalimentaire depuis parfois très longtemps. Ces salariés ont acquis au fil du temps des compétences techniques qui peuvent être très pointues dans leurs domaines d'application. De plus, ils ont effectué des formations dispensées par leur entreprise qu'y leurs ont apporté des compétences supplémentaires, notamment pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.

Pourtant, malgré l'absence de formation initiale agroalimentaire, ces salariés occupent des postes à responsabilité (responsable de service, responsable de secteur, responsable de ligne, etc.....).

Objectif de la formation proposée :

Nous avons créé un programme de formation spécifique pour ces personnes. Nous désirons leur donner la formation aux métiers de l'agroalimentaire qui leur manque. Cette formation sera bénéfique car elle les aidera à mieux intégrer les demandes et les contraintes du secteur agroalimentaire. Cela leur permettra aussi de mieux transmettre les messages qu'ils doivent parfois faire passer. Cela sera également un levier supplémentaire pour leur développement personnel au sein de leur entreprise ainsi que pour leur employabilité future.

QUALITE – SECURITE – PERFORMANCE - RESULTATS

QSPR Consulting
Plateforme Alimentec
Rue Henri de Boissieu
01060 Bourg en Bresse Cedex 9

Tel/Fax : 00 33 (0)4 74 50 23 87
Email : yves.lequay@qspr-consulting.com
Site : www.qspr-consulting.com
Siret : 484 786 397 00014 Bourg en Bresse
TVA intracommunautaire : FR 82484786397

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82 01 00968 02 auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

Formation aux métiers de l'agroalimentaire

Programme détaillé:

- Les enjeux de la qualité et de la sécurité alimentaire pour vous, vos clients et votre entreprise
 - Définition de l'hygiène, de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
 - Exemples de crises récentes liés à la sécurité alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
 - L'exploitation médiatique
 - Les conséquences économiques
 - L'importance de la sécurité alimentaire
 - Les obligations réglementaires
 - Les obligations commerciales
- La réglementation concernant la sécurité alimentaire
 - Le Paquet Hygiène
 - Les référentiels IFS / BRC
 - Les normes ISO 9000 et 22000
- Le management de la qualité et de la sécurité alimentaire
 - Analyse de risques et Haccp
 - Cartographie
 - stratégie de gestion de risques
 - Identification des danger et évaluation des risques
 - Comment déterminer un point critique (CCP)
 - L'établissement des limites critiques
 - L'établissement d'un système de surveillance
 - L'établissement des actions correctives
 - Les procédures de vérification et de validation
 - La mise en place de la documentation et des enregistrements
 - Les pré requis
 - Définition et intégration dans l'analyse de risques
 - Les plans de contrôle
 - Définition, enregistrements, retour d'information...
 - La revue de système
 - Audits internes
 - Revue de direction
 - Indicateurs

QUALITE – SECURITE – PERFORMANCE - RESULTATS

QSPR Consulting
Plateforme Alimentec
Rue Henri de Boissieu
01060 Bourg en Bresse Cedex 9

Tel/Fax : 00 33 (0)4 74 50 23 87
Email : yves.lequay@qspr-consulting.com
Site : www.qspr-consulting.com
Siret : 484 786 397 00014 Bourg en Bresse
TVA intracommunautaire : FR 82484786397

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82 01 00968 02 auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

- La réglementation concernant l'environnement
 - La gestion des déchets
 - La gestion de l'eau, des énergies
- Le management des risques
 - L'analyse de risques
 - La stratégie de gestion des risques
- La réglementation concernant les risques professionnels
 - L'EvRP
 - Le document unique
- Management et communication
 - Définition des objectifs
 - Objectif de la communication (écouter, entendre, dire, ne pas dire)
 - Attitudes et comportements
 - Techniques de communication
 - Comment faire passer les messages
- Modalités de validation des acquis
 - QCM

Durée de la formation : 42 Heures

6 journées de 7 Heures
 Les journées de travail peuvent être échelonnées ou consécutives.

Lieu de la formation : A définir

Nombre de participant : 6-8 par session

Montant net de la formation: 1 000,00 € HT par participant
 (hors frais de déplacement et de repas)

QUALITE – SECURITE – PERFORMANCE - RESULTATS

QSPR Consulting
 Plateforme Alimentec
 Rue Henri de Boissieu
 01060 Bourg en Bresse Cedex 9

Tel/Fax : 00 33 (0)4 74 50 23 87
 Email : yves.lequay@qspr-consulting.com
 Site : www.qspr-consulting.com
 Siret : 484 786 397 00014 Bourg en Bresse
 TVA intracommunautaire : FR 82484786397

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82 01 00968 02 auprès du préfet de région de Rhône-Alpes