

N°	INTITULE DE LA FORMATION	OBJECTIFS	PUBLIC CIBLE	CONTENU	DUREE	Tarif (eur) htva
01	Initiation au management de la qualité : présentation des référentiels	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Promouvoir la culture qualité dans l'entreprise ☞ S'approprier les concepts et principes de base du management qualité afin de d'améliorer l'efficacité et la compétitivité et de répondre avec efficacité aux exigences des marchés très concurrentiels ☞ Préparer l'entreprise à s'engager dans une démarche qualité ☞ Connaître les exigences des normes (IFS, BRC, ISO22000) et les articulations entre elles 	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs d'entreprise - Responsables qualité - Responsables de production et des achats - Responsables de laboratoire - Membres du comité qualité - Toute personne intéressé par le sujet 	<ul style="list-style-type: none"> - Historique de la qualité - Concepts qualité - Pourquoi faire la qualité ? - Comment obtenir la qualité ? - Comment gérer la qualité ? - Comment assurer l'amélioration continue de la qualité - Management de la qualité 	2x8 h	Sur demande
	Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Application de la norme ISO 22000 : 2005	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Comprendre les concepts et principes de base du management de la qualité. ☞ Comprendre l'esprit de la norme ISO 22000-2005 en vue de réussir son application dans l'entreprise. ☞ Mettre en place un système de management de sécurité des denrées alimentaires 		<ul style="list-style-type: none"> - Concepts de base de la qualité - Management de la sécurité des denrées alimentaire - Présentation de la structure de la norme ISO 22000 : 2005 - Etude des exigences de la norme - Echanges d'expériences 		
	Système de management de la Qualité – Application de la norme ISO 9001 : 2008	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Comprendre les concepts et principes de base du management de la qualité. ☞ Comprendre l'esprit de la norme ISO 9001-2000 en vue de réussir son application dans l'entreprise. ☞ Etre capable d'appréhender les exigences et de définir les critères applicables à chaque processus 		<ul style="list-style-type: none"> - Concepts de base de la qualité - Management de la qualité - Présentation de la structure de la norme ISO 9001 : 2000 - Etude des exigences de la norme - Echanges d'expériences 		
02	Présentation & mise en place de l'HACCP et l'autocontrôle sectoriel	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Connaissance des tenants et aboutissants de l'HACCP et des exigences réglementaires ☞ Apprendre les bases de l'HACCP ☞ Préparer l'entreprise à l'autocontrôle ☞ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ☞ Etre capable de dresser son plan et de maîtriser CP 	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs d'entreprise - Responsables qualité - Responsables de production et des achats - Responsables de laboratoire - Membres du comité qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de l'HACCP - Créer son plan HACCP - L'autocontrôle en pratique 	2x8 h	Sur demande
03	Mise en place d'un système de management pour la sécurité alimentaire (type IFS, BRC, ISO9001, ISO22000)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Connaissance des tenants et aboutissants du référentiel choisi ☞ Avoir le plan d'actions de la mise en place du système de gestion tracé, avoir constitué les groupes de travail et mis en évidence les principaux pièges à éviter ☞ Apprendre les bases de l'Haccp ☞ Connaître les exigences des normes BRC, IFS ou SIO9001 ou ISO22000 ☞ Etre capable de créer son manuel qualité, son plan HACcp et ses procédures documentaires ☞ Mettre sur pied son plan qualité et l'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs d'entreprise - Responsables qualité - Responsables de production et des achats - Responsables de laboratoire - Membres du comité qualité - Toute personne intéressé par le sujet 	<ul style="list-style-type: none"> - Référentiel choisi : les 8 chapitres de la norme - Les outils de rédaction du SMQ - La liste des fonctions - L'étude Haccp - Listing des procédures exigées dans le référentiel - Plan d'analyses et d'autocontrôle 	2x8 h	Sur demande

04	Bonnes pratiques d'hygiène en industrie AI	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Connaître la réglementation et comprendre les principes généraux d'hygiène en matière de production et de distribution des produits alimentaires. ☞ Comprendre les pratiques permettant de réduire au minimum la contamination du produit, d'entretenir, de nettoyer et de désinfecter convenablement le matériel de production. ☞ Connaître les exigences en matière de nettoyage et désinfection ☞ Apprendre les bases de l'HACCP, BPH, BPF ☞ Comprendre l'HACCP et les CCPs 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable qualité, - Responsables de production et des achats - Responsable d'hygiène et d'entretien, - Membres de l'équipe qualité - Cadres d'entreprises appartenant à la chaîne alimentaire - Toute personne intéressé par le sujet 	<ul style="list-style-type: none"> - Exigences réglementaires - Définition - Présentation du monde microbien - Moyens de lutte contre les microbes - Conception et installation des bâtiments - Bonnes pratiques de fabrication - Prescriptions d'hygiène des établissements - Hygiène du personnel - La gestion des stockages, réception et expédition - Les autres BPF et BPH - La règle des 5M à l'HACCP - la traçabilité - La gestion du froid et du chaud et contamination croisée - La gestion des déchets - Les contrôles en productions - La gestion des vestiaires 	2x8 h	Sur demande
05	Qualité sur le point de vente : hygiène, sécurité alimentaire, traçabilité et CCP	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Connaissance des tenants et aboutissants de la sécurité alimentaire, des BPH, BPF, de la traçabilité et de la maîtrise des CCPs. ☞ Comprendre les bases de l'HACCP, ds BPH et des BPF. ☞ Connaître les exigences en matière de nettoyage et désinfection ☞ Pouvoir remplir des documents qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - Gérant de point de vente, - Gérant de rayon - Vendeur, - Membres de l'équipe qualité - Cadres d'entreprises appartenant à la chaîne alimentaire - Responsable logistique 	<ul style="list-style-type: none"> - La formation consiste à organiser des séances de formations très proche du terrain dont l'objectif peut se traduire en final par « je suis capable de ... » - Module de base théorique (chaîne du froid, du chaud, nettoyage et désinfection, hygiène personnel, contamination croisée, vestiaires, gestion des durées de vie et des non conformes, maîtrise des CCPs) - Module de logistique et stockage (enjeux de la sécurité alimentaire, mise en œuvre de la sécurité alimentaire, outils et aspects qualité) - Modules de formation par poste (réception, stockage, préparation, buffet, boucherie, traiteur, boulangerie, F&L, LS) 	1x8 h	Sur demande
06	Contrôles et actions correctives en IAA. Etiquetage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Connaissance des tenants et aboutissants des contrôles. ☞ Comprendre les bases microbiologiques et chimiques. ☞ Connaître les exigences en matière d'analyses ☞ Comprendre l'utilité des analyses ☞ Pouvoir remplir les demandes d'analyses au laboratoire ☞ Pouvoir comprendre et établir l'étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable qualité, - Responsables de production et des achats - Responsable R&D - Membres de l'équipe qualité - Cadres d'entreprises appartenant à la chaîne alimentaire - Toute personne intéressé par le sujet - Nutritionniste/ diététicien 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles des matières premières - Contrôles in process - Contrôles des produits finis - Contrôles bactériologiques - Contrôles des contaminants - Etiquetage nutritionnel - Interprétation de bulletins d'analyses - Les techniques d'analyses laboratoires - L'accréditation des laboratoires - Actions correctives à prendre en cas de dépassement des valeurs réglementaires 	3x8 h	Sur demande

07	La revue de direction en IAA	<ul style="list-style-type: none"> Méthodologie pour réaliser une revue de direction en IAA 	<ul style="list-style-type: none"> Responsable qualité, Responsables de production et des achats Responsable R&D Membres de l'équipe qualité Cadres d'entreprises 	<ul style="list-style-type: none"> Les données d'entrée de la revue de direction Les données de sorties de la revue de direction Le rapport de revue de direction Exemple pratique d'une revue de direction 	1x6 h	670 €
08	Notification obligatoire, rappel produit et gestion de crises	<ul style="list-style-type: none"> Méthodologie à suivre et à appliquer pour réaliser un rappel produit et une notification auprès de l'AFSCA Méthodologie à suivre pour la gestion de crise (différents cas de figures) 	<ul style="list-style-type: none"> Responsable qualité, Responsables de production et des achats Responsable R&D Membres de l'équipe qualité Cadres d'entreprises Toute personne intéressé par le sujet 	<ul style="list-style-type: none"> Généralités sur la notification, rappel et cas des crises et aspects législatifs Les cas de notifications obligatoires et de gestion de crises L'équipe de gestion de crise La méthodologie à suivre Exemples pratiques d'une notification et rappel produits 	1x8h	900 €
09	Pratiques de l'audit qualité interne	<ul style="list-style-type: none"> Rappels sur les exigences des référentiels et situation de l'audit interne Découvrir les outils et techniques à utiliser pour préparer, réaliser et cloturer un audit interne qualité Savoir évaluer l'efficacité d'un système de management de la qualité de l'entreprise Comprendre les relations auditeurs et audités pour augmenter les performances de l'audit interne Evaluer les atouts d'un audit interne performant par le biais d'un cas pratique à l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> Responsables qualité Auditeurs qualité Personnel d'encadrement dont les activités sont liées à la qualité Toute personne de formation qualité voulant se familiariser avec la fonction d'audit qualité Toute personne intéressé par le sujet 	<ul style="list-style-type: none"> Rappels sur les exigences des référentiels et situation de l'audit interne Découvrir les outils et techniques à utiliser pour préparer, réaliser et cloturer un audit interne qualité Savoir évaluer l'efficacité d'un système de management de la qualité de l'entreprise Comprendre les relations auditeurs et audités pour augmenter les performances de l'audit interne Evaluer les atouts d'un audit interne performant par le biais d'un cas pratique à l'entreprise 	3x8h	Sur demande
10	Les techniques de prélèvements d'échantillons	<ul style="list-style-type: none"> Se rafraichir les BPH et les notions de microbiologie Découvrir la méthodologie à suivre pour réaliser un prélèvement et un échantillonnage approprié et représentatif 	<ul style="list-style-type: none"> Responsables qualité Auditeurs qualité Personnel d'encadrement dont les activités sont liées à la qualité Toute personne de formation ingénieur qualité voulant se familiariser avec la fonction d'audit qualité 	<ul style="list-style-type: none"> Rappels des bonnes pratique d'hygiène Le prélèvement des denrées alimentaires et de l'eau (bactério et chimique)- méthodologie et représentativité Les prélèvements d'eau de process Etude de cas pratiques à l'entreprise 	1x4h	Sur demande
11	Initiation à l'analyse sensorielle	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre le fonctionnement de nos 5 sens Etre capable de comprendre et d'utiliser le vocabulaire de l'analyse sensorielle Pouvoir mener une dégustation d'un produit 	<ul style="list-style-type: none"> Responsables qualité Auditeurs qualité Personnel d'encadrement dont les activités sont liées à la qualité Toute personne 	<ul style="list-style-type: none"> Physiologie des sens Analyses sensorielles : définitions et objectifs Intérêts pour l'entreprise et applications Mener une dégustation d'un produit Cas pratiques 	1x8h	Sur demande

12	Les techniques d'analyses sensorielles	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Pouvoir installer un laboratoire d'analyse sensorielle en interne ☛ Choisir le bon test en fonction des objectifs à remplir ☛ Contrôles des matières premières, produits finis et encours de fabrication ☛ Apprendre à utiliser cette arme scientifique et marketing dans le cadre du développement de produits et d'étude de marché 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsables qualité - Auditeurs qualité - Personnel d'encadrement dont les activités sont liées à la qualité - Responsable R&D - Responsable Marketing - Toute personne intéressée par le sujet sensoriel 	<ul style="list-style-type: none"> - Physiologie des sens - Définitions et objectifs de l'as - Intérêts et applications pour l'entreprise - Les types d'épreuves - L'organisation pratique - Les contraintes pour l'entreprise - Présentation des différents types d'essais - Cas particulier du contrôles sensoriel pour les encours de production - Application à la problématique de l'entreprise 	3x8h	Sur demande
13	Contrôles sensoriels des matières premières, produits finis et encours de fabrication	☛	<ul style="list-style-type: none"> - Responsables qualité - Auditeurs qualité - Personnel d'encadrement dont les activités sont liées à la qualité - Responsable R&D - Responsable Marketing - Toute personne intéressée par le sujet 	<ul style="list-style-type: none"> - Définitions et objectifs de l'as - Intérêts et applications pour l'entreprise - L'organisation pratique - Les contraintes pour l'entreprise - Présentation du contrôles sensoriel pour les encours de production - Application à la problématique de l'entreprise 	3x8h	Sur demande
14	Développement de produits : démarché de formulation et validation, choix et utilisation des ingrédients, optimisation des procédés	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Mener à bien un développement et/ou une amélioration d'un produit ☛ Choisir les bons ingrédients et la bonne recette ☛ Développer un produit conforme aux attentes des consommateurs ☛ Comprendre les liens avec l'analyse sensorielle 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsables qualité - Auditeurs qualité - Personnel d'encadrement dont les activités sont liées à la qualité - Responsable R&D - Responsable Marketing - Toute personne intéressée par le sujet 	-	3x8h	Sur demande