

OKTEO, ENTREPRISE NUMÉRIQUE COOPÉRATIVE POUR L'AGRICULTURE ET LES PME

NOS FORMATIONS QHSE

CATALOGUE 2025



ÉDITO

OKTEO est Centre de Formation agréé sur les logiciels de gestion depuis 1994 pour tout secteur d'activité et dans le domaine de la qualité, hygiène, sécurité pour le secteur agroalimentaire.

Notre métier de formateur est en constante réorganisation avec l'arrivée des nouvelles technologies numériques qui impactent notre manière de travailler mais également les attentes de nos clients.

Nous avons su nous adapter au fil des années avec toujours le même but : la satisfaction du client grâce à des formations de qualité.

Pour cela, nous avons des formateurs spécialisés sur chaque produit diffusé et des équipes administratives formées pour la gestion et le suivi des dossiers.

Afin de proposer plus de flexibilité à nos clients, nos formations sont réalisables dans leurs locaux, sur le site OKTEO ou encore en web session (il suffit d'une connexion internet de bonne qualité et d'un téléphone).

Nos équipes sont à votre service au 04.74.25.09.70 ou par mail okteo@okteo.fr

« OKTEO, SE FORMER
POUR MIEUX RÉUSSIR »

POURQUOI CHOISIR OKTEO ?

Qualiopi
processus certifié



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

« La certification qualité a été délivrée
au titre de la ou des catégories
d'actions suivantes :
actions de formation »



Prestations sur site OKTEO

- Parking & bornes de recharges pour véhicules électriques
- Restaurant d'entreprise pour la pause déjeuner

CHIFFRES

414 stagiaires formés en 2024

24 consultants formateurs

89.60 % de taux de satisfaction

- 1) Formation / sensibilisation RSE
- 2) Formation gestes & postures 7h
- 3) Formation gestes & postures 4h
- 4) HACCP 4H
- 5) HACCP 7H
- 6) Food safety culture
- 7) Food defense
- 8) Food fraud
- 9) Auditeur interne
- 10) Maîtrise des dangers alimentaires
- 11) Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage.
- 12) Maîtrise de l'environnement de production
- 13) Formation à la maîtrise des produits
- 14) Formation à la maîtrise des fournisseurs et prestataires
- 15) Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale
- 16) Formation à la mise en place des coûts de revient industriels
- 17) Principe de base de la charcuterie-salaison
- 18) Spécifique produits secs
- 19) Biosécurité transformation viande de porc - PPA

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1200 € HT journée

Durée et modalités d'organisation

1 jour (7 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Collaborateurs impliqués dans la RSE
Groupe de 12 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les fondamentaux de la RSE
Connaître les bases de la réglementation et la terminologie liée à la RSE.
Comprendre le rôle d'un Comité RSE.
Savoir définir et animer un plan d'actions RSE
Comprendre un audit PME+

Prérequis

Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection.
Cas pratique

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.

PROGRAMME

Les fondamentaux et la terminologie RSE :

Contexte général
Réglementation et terminologie RSE
Les piliers RSE
Rôle d'un comité RSE
Fondements de la performance extra-financière
CSRD
Outils/indicateurs d'analyse (parties prenantes, double matérialité, Bilan Carbone...)

Label PME+ :

Analyse d'un rapport
Analyse des préconisations (cartographie des actions, niveau d'avancement, hiérarchisation des actions, sens de chaque action)

Les bonnes pratiques liées à la RSE : Etude de cas

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERLAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET : 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA : FR19333264810
N° Déclaration Existence : 82 01 00403 01

Tarif : Sur devis

Durée et modalités d'organisation

1 journée (7 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel permanent pratiquant une activité nécessitant de la manutention manuelle de charges.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Connaitre le fonctionnement et les limites du corps humain pour comprendre les risques liés aux gestes et postures de travail,
Appliquer le principe de sécurité physique et d'économie d'effort,
Adapter ses gestes et postures lors de manutentions manuelles,
Observer son poste de travail pour participer à la maîtrise du risque dans son entreprise.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
Un bilan des acquis sera synthétisé.

PROGRAMME

La formation comprendra 2 parties :

Une partie « théorique » au cours de laquelle seront abordés :

- > Démarche de la prévention des risques (les valeurs essentielles, les acteurs de la prévention, le document unique)
- > Accident de travail et maladie professionnelle : statistiques, notion de danger, risques
- > Définition des TMS
- > Introduction au fonctionnement du corps humains et de ses différentes atteintes : squelette, muscles, tendons, nerfs, colonne vertébrale,
- > Les limites du corps humains : amplitudes articulaires,
- > Les facteurs aggravants : individus, biomécaniques, ambiances, environnementaux
- > Observation de son activité de travail et des manutentions : posture de travail assis, travail sur écran, conduite, tirer-pousser

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique » avec des études de cas pratique sur :

- > Exercice sur le principe de sécurité physique et d'économie d'effort : découverte en salle, échauffement,
- > Échange oral sur les différents postes de travail des participants.

Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

600 € HT / Session

Durée et modalités d'organisation

0.5 jour (4 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel permanent pratiquant une activité nécessitant de la manutention manuelle de charges.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Connaître le fonctionnement et les limites du corps humain pour comprendre les risques liés aux gestes et postures de travail,
Appliquer le principe de sécurité physique et d'économie d'effort,
Adapter ses gestes et postures lors de manutentions manuelles.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
Un bilan des acquis sera synthétisé.

PROGRAMME

La formation comprendra 2 parties :

Une partie « théorique » au cours de laquelle seront abordés :

- > La démarche de la prévention des risques, (les valeurs essentielles, les acteurs de la prévention, le document unique...)
- > Accident du travail et maladie professionnelle : statistiques, notion de danger, risques
- > La définition des TMS,
- > Introduction au fonctionnement du corps humains et de ses différentes atteintes : squelette, muscles, tendons, nerfs, colonne vertébrale,
- > Les limites du corps humains : amplitudes articulaires,
- > Les facteurs aggravants : individus, biomécaniques, ambiances, environnementaux
- > Observation de son activité de travail et des manutentions : posture de travail assis, travail sur écran, conduite, tirer-pousser

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique » avec des études de cas pratique sur :

- > Exercice sur le principe de sécurité physique et d'économie d'effort : découverte en salle, échauffement,
- > Échange oral sur les différents postes de travail des participants.

Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

850 € HT / Session

Durée et modalités d'organisation

0.5 jour (4 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise.

Groupe de 12 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les risques liés à une mauvaise hygiène ou à un non-respect des consignes de fabrication.

Respecter et appliquer sur son poste de travail les règles et les principes de base réglementaire au niveau de l'hygiène.

Intégrer les règles d'hygiène comme automatisme.

Intégrer les procédés de nettoyage et de rangement du poste.

Comprendre la méthode HACCP, son déroulement et son application au quotidien au niveau de leur poste de travail.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.

Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

Un bilan des acquis sera synthétisé.

4) FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA METHODE HACCP

PROGRAMME

La formation comprendra 2 parties :

Partie théorique :

Le contexte réglementaire du paquet hygiène,
Les 4 dangers : microbiologique avec rappel sur les microorganismes, physique, chimique et allergène,
Illustration des vecteurs de contaminations : méthode des 5 M :

Matières premières : contrôles associés

Main d'œuvre : hygiène du personnel, tenue de travail, ...

Milieu : rangement au poste de travail

Matériel : nettoyage et désinfection, le TACT

Méthode : étapes du process

Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication associées,

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

Le système des prérequis en amont de la démarche,
HACCP : les 7 principes / 12 étapes : définitions et illustrations.

Partie pratique :

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Echange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme.

Illustration des 4 dangers : échange sur photo et sur les contrôles CCP/PRPo de l'entreprise.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

1200 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

1 journée (8 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise ou ayant à mettre en œuvre ou à pratiquer la méthode HACCP. Groupe de 8 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les principes et les étapes de la méthode HACCP. Pratiquer la méthode HACCP et l'appliquer au sein de son entreprise. Comprendre les exigences réglementaires en termes d'hygiène.

Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et comprendre les risques liés aux mauvaises pratiques. Mettre en œuvre les procédés de nettoyage et de désinfection et de rangement au poste de travail. Savoir appliquer des autocontrôles et interpréter les résultats. Identifier les vecteurs de contaminations (méthode des 5 M)

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation. Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

Un bilan des acquis sera synthétisé.

5) FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA METHODE HACCP

PROGRAMME

La formation comprendra 2 parties :

Une partie « théorique » au cours de laquelle seront abordés :

La réglementation en matière d'hygiène :

Principes de base du paquet hygiène

Les évolutions réglementaires

Les guides des bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :

Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail

L'hygiène du personnel

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Les bases du nettoyage et de la désinfection :

Les différents produits de nettoyage (détergent, désinfectant...)

Le cercle de Sinner (TACT)

Les méthodes de nettoyage

Les autocontrôles : méthode de prélèvement et interprétation (lames de surfaces, écouvillons)

La méthode HACCP :

Les dangers microbiologiques : différents microorganismes (utiles, altération, pathogènes), les facteurs de contamination (initiale, croisée, multiplication), destruction des microorganismes

Les incidences d'un développement microbien : flore d'altération, pathogène, Toxi-infections alimentaires

Les différentes méthodes de lutte contre les microorganismes : traitement thermique, séchage, lyophilisation, réfrigération, congélation, conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée, acidification.

Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes, la maîtrise et la prévention

La méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes

Les prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance
Les CCP, PRPO, PRP

Une partie « pratique » avec des études de cas pratiques sur :

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Echange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme

La méthode HACCP :

Les stagiaires appliquent progressivement les 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur.

Application de la méthode sur exemple concret de l'entreprise (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1 200 € HT / Session

Durée et modalités d'organisation

1 jour (7 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, responsables de site et/ou d'atelier, responsables de l'ensemble des services de l'entreprise (RH, achats, qualité, ...), ensemble des opérateurs.
Groupe de 8 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

- Appréhender les enjeux de la Food Safety Culture
- Connaître les exigences des référentiels FOOD en matière de Food Safety Culture (IFS, BRC et FSSC 22000),
- Initier une culture positive de la sécurité des aliments dans son organisation,
- Réaliser son (auto)diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de « Food Safety culture »,
- Définir un plan d'actions pour l'amélioration de la Food Safety Culture au sein de son système de management

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
Un bilan des acquis sera synthétisé.

PROGRAMME

La formation comprendra 2 parties :

Partie théorique :

Comprendre les contextes et enjeux de la « Food Safety Culture » ou « culture de l'organisation. »

- Définition de la « Food Safety Culture » avec exemples de cas (valeurs, symboles...)
- La culture positive et durable de la sécurité des denrées alimentaires (définition & enjeux)
- L'importance de l'implication de tous dans la culture de la sécurité des aliments et l'entretien d'une culture positive de la sécurité des aliments

Les exigences des principaux référentiels en termes de Food Safety Culture

- Règlement UE 2021/382 du 3 mars 2021 : exigences de la réglementation,
- FSSC 22000, BRCGS et IFS Food : exigences des référentiels

Développer la Food Safety Culture au sein de son organisation pour répondre aux exigences des référentiels de certification, lors des audits

- Présentation des 5 piliers de la Food Safety Culture : Projet et mission, Personnes, Cohérence, Capacité d'adaptation, Sensibilisations aux dangers et aux risques,
- Détermination du niveau de maturité « Food Safety Culture » de son entreprise : outils d'autodiagnostic, méthodologie, ...
- Construction de son plan d'actions « Food Safety Culture »
- Définition des modalités des mesures de l'efficacité et de leur revue, dans un objectif d'amélioration continue

Partie pratique :

Avec des études de cas pratique.
Les stagiaires appliquent progressivement la méthodologie avec l'aide du formateur par des exercices d'autodiagnostic, de création de plan d'action et mécanismes de vérification de l'efficacité de la FSC.
Les stagiaires auront un support de formation.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1200 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

1 journée (7 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, responsable qualité, responsables techniques.
Équipe Food defense.
Groupe de 8 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre et répondre aux exigences liées à la Food Defense selon le référentiel IFS,
Connaître les outils et méthodes existants,
Savoir réaliser une analyse de la vulnérabilité sur son site,
Identifier et proposer un plan d'action avec mise en place de mesure de prévention.

Prérequis

Notion sur le référentiel IFS.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

PROGRAMME

Partie théorique :

- Les définitions, l'historique de la Food Defense,
- Les exigences du référentiel IFS,
- Les différentes thématiques de la Food Defense :
 - Mesure de protection physique des accès,
 - Contrôle des flux de circulation,
 - Sûreté liée au personnel de l'établissement,
 - Gestion des stocks,
 - Process,
 - Sûreté informatique

La formalisation de la méthode :

- Autodiagnostic,
- Méthode VACCP,
- Plan d'actions,
- Vérification et mise à jour du système.

Partie pratique :

Les stagiaires appliquent progressivement la méthodologie avec l'aide du formateur.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.
Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERLAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1200 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

1 journée (7 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, responsable qualité, responsables des achats, responsable d'usine. Equipe Food fraude.
Groupe de 8 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre et répondre aux exigences liées à la fraude alimentaire selon le référentiel IFS,
Connaître les typologies de fraudes,
Savoir identifier les risques de fraude et réaliser une analyse de la vulnérabilité,
Identifier et proposer des mesures de prévention.

Prérequis

Notion sur le référentiel IFS.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

PROGRAMME

Partie théorique :

Les définitions, le contexte de la Fraude alimentaire,
Les exigences du référentiel IFS,
Cas de fraude, source et outils,
La stratégie de la méthode et formalisation de l'analyse :
- Préparation préliminaire
- Méthode d'évaluation de la vulnérabilité
- Mesures de prévention
- Vérification et mise à jour du système.

Partie pratique :

Les stagiaires appliquent progressivement la méthodologie avec l'aide du formateur.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.
Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

2 jours (14 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Service qualité, technicien, toute personne pouvant être amené à réaliser des audits internes.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Prendre en compte les exigences d'un référentiel,
Maîtriser les étapes pour la préparation et la réalisation d'un audit interne,
Acquérir la méthodologie et les techniques pour dérouler un audit interne,
Être capable d'identifier les points d'amélioration,
Organiser la restitution de l'audit interne.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Il est recommandé de connaître la structure d'une norme ou d'un référentiel
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.

PROGRAMME

Partie théorique :

L'objectif d'un audit interne :

Présentation des différentes étapes du processus,
Rôles et pratiques de l'auditeur interne.

La préparation de l'audit interne :

Définition du champ de l'audit et des secteurs audités,
Compréhension et description des exigences du référentiel IFS par grand chapitre,
Préparation préliminaire pour réussir l'audit.

La réalisation de l'audit interne :

Animation d'une réunion d'ouverture,
Interview et communication,
Prise de note et identification des écarts.

La conclusion de l'audit interne :

Rédiger le rapport d'audit,
Formaliser les écarts,
Animation d'une réunion de clôture,
Les suites de l'audit interne.

Partie pratique :

Réalisation d'exercices pratiques, travaux en sous-groupe et échange orale.

Pratique de l'audit interne : préparation et réalisation d'un audit interne sur site, animation des réunions d'ouverture et de clôture.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

4 jours (28 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Tout personnel ayant à mettre en œuvre ou à pratiquer la méthode HACCP.

Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA et identifier les attentes des référentiels existants,

Mettre en œuvre les principes et les étapes de la méthode HACCP,

Identifier et évaluer les mesures de prévention nécessaires à toutes les étapes du process,

Être capable de valider, vérifier et améliorer le système de management de la qualité mis en place,

Reporter à la direction les indicateurs de maîtrise de la qualité sanitaire.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.

Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.

10) FORMATION À LA MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

PROGRAMME

PARTIE THÉORIQUE :

La réglementation en matière d'hygiène :

Principes de base du paquet hygiène,
Plan de maîtrise sanitaire et exigences du dossier d'agrément,
Présentation et utilisation du guide des bonnes pratiques (GBPH).

Les principaux référentiels de certification qualité :

Exigences communes,
Comparaison entre les différents référentiels (IFS, ISO, BRC...).

L'hygiène alimentaire :

Comprendre les règles d'hygiène et de fabrication,
Définir les prérequis (PRP) pour initier l'HACCP.

La méthode HACCP :

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M,
Les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes), facteurs de contamination, destruction et multiplication,
Les autres dangers : chimiques, physiques, allergènes : maîtrise et prévention,
La méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes.
Les prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance,
PRP, PRPO et CCP : Comment les identifier et définir les mesures de maîtrise ?

Procédures de vérification et d'amélioration continue

Modalités pratiques : suivi des enregistrements, audits, revue de direction,
Conséquences et mise à jour du système de management de la qualité : revue HACCP, politique d'entreprise,
Efficacité du plan : indicateurs liés.

Une partie « pratique » :

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M : Echange sur photos ou retours d'expériences, étude de cas.

La méthode HACCP : Les stagiaires appliquent progressivement les 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur. Exercices ou études de cas en salle.

Déroulé de l'HACCP : Mise en situation pratique sur les postes de travail et process dans les ateliers (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).

Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance. Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

4 jours (28 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, responsables, chefs de service, techniciens de production, opérateurs.

Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage,

Appliquer les prérequis et suivre les indicateurs d'efficacité,

Définir et appliquer un plan de nettoyage et désinfection,
Avoir conscience de son rôle vis-à-vis de la sécurité sanitaire des aliments.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.

Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.

11) FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE

PROGRAMME

Partie théorique :

Les bonnes pratiques liées au Milieu :

Les différents types de nuisibles,
Conception des locaux et les bonnes pratiques pour limiter les intrusions,
Programme de lutte contre les nuisibles,
Inspection, formalisation et actions correctives,
Flux et gestion des déchets par catégorie.

Les bonnes pratiques liées au Matériel :

Les points clés d'un plan de nettoyage et de désinfection,
Mesure de l'efficacité du plan par les autocontrôles,
La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique,
La documentation associée,
Traitement et analyse de l'eau.

Les bonnes pratiques liées à la Main d'œuvre :

Plan de formation en lien avec l'hygiène, tableau des compétences et fiches de poste,
L'hygiène du personnel : état de santé, hygiène corporelle, tenue de travail,
Hygiène des manipulations : port du gant, nettoyage petit matériel.

Les bonnes pratiques liées à la Méthode :

Inspections usine,
Instructions de travail et enregistrements.

Les bonnes pratiques liées à la Matière :

Spécification des matières premières,
Contrôles à réception, stockages, transport,
Plan de surveillance.

Partie pratique

Etudes de cas pratiques, définition et mise en place des indicateurs d'efficacité, instructions de travail et enregistrements associés,
Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance. Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

4 jours (28 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, responsables, chef de services, techniciens de production, service maintenance et métrologie, opérateur habilité.

Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Décrire l'environnement de production : intérieur et extérieur du site,

Limiter les contaminations par cet environnement,

Maîtriser les étapes clés du process et les extérieurs du site,

Organiser les opérations de maintenance dans le respect des bonnes pratiques,

Gérer de manière efficace son parc d'appareils de mesure, métrologie.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.

Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.

PROGRAMME

Partie théorique :

L'environnement de production : extérieurs du site :

Environnement d'usine : infrastructures et équipements, Flux,
Sûreté et sécurisation du site (notion Food Defense).

L'environnement de production intérieur du site :

Environnement d'usine : infrastructures et équipements, Marche en avant et flux,
Contrôle aux étapes clés du process : réception, stockage, transformation, conditionnement, transport,
Chaîne du froid, matériels et moyens de surveillance.

L'environnement de production : maintenance des matériels et équipements :

Maintenance préventive et curative,
Fiche d'intervention, fiche de vie des matériels,
Bonnes pratiques d'intervention en IAA,
Aptitude au contact alimentaire.

Gestion de la métrologie :

Les bases de la métrologie,
Les différents types d'équipements et appareils de mesure,
Procédures et méthodes d'étalonnage ou de vérification,
La documentation associée.

Partie pratique :

Etudes de cas pratiques

Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance. Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

4 jours(28 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, responsables, chef de services, techniciens de production, opérateur habilité.

Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Constituer un dossier produit : développement, recette et spécification, analyses, étiquetage,

Déterminer les méthodes de traçabilité produit,

Maîtriser les incidents liés au produit : réclamations, non-conformités, actions correctives, gestion de crise,

Mettre en place la documentation associée : rédaction et conservation.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.

Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

13) FORMATION À LA MAÎTRISE DES PRODUITS

PROGRAMME

Partie théorique :

Traçabilité des produits :

Enjeux et définition de la traçabilité,
Méthodes et moyens de mise en place,
Test de traçabilité amont et aval, comptabilité matière.

Exigences documentaires :

Règles de rédaction et validation,
Suivi et durée d'archivage.

Système de gestion des produits non-conformes et réclamations :

Traitement des non-conformités et réclamations, actions curatives,
Fiche de non-conformité,
Logigramme de maîtrise du produit (isolement, identification et destruction).

Actions correctives et amélioration continue :

Outils d'analyse des causes,
Mise en place et suivi de l'efficacité des actions.

Gestion de crise, retrait/appel :

Définition des retraits/appels,
Guide des alertes,
Responsabilités, organisation de la cellule de crise, organisation interne et externe.

Plan d'analyse produit :

Notions microbiologiques, physico-chimiques,
Outils et supports : FCD, codes des usages, réglementation,
Durée de vie des produits,
Procédure de libération produit.

Développement et formulation des produits :

Le suivi et la validation des essais,
Les recettes et dégustations produits.

Etiquetage et spécifications produits finis :

Réglementation, origine, spécificités,
Valeurs nutritionnelles,
Rédiger les fiches produits finis.

Partie pratique :

Etudes de cas pratiques

Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance. Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

3 jours (21 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, service achat et approvisionnement, service qualité, service de gestion des prestataires (technicien, maintenance), opérateur habilité.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Maîtriser le processus achat,
Sélectionner et évaluer les fournisseurs et prestataires
Gérer et vérifier la conformité de la documentation associée,
Valider les accords de contrat et achats,
Analyser la vulnérabilité des matières (fraude alimentaire).

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.

PROGRAMME

Partie théorique :

Processus achat :

Procédure et méthode de sélection des fournisseurs et prestataires
Dossier de référencement,
Cahier des charges et accord de contrat.

Évaluation et suivi des fournisseurs et des prestataires :

Critères d'évaluation,
Indicateurs pertinents,
Audits fournisseurs.

Gestion documentaire fournisseur :

Questionnaire qualité et documents nécessaires,
Fiches de spécification,
Déclaration de conformité emballages.

Analyse de la vulnérabilité (fraude alimentaire) :

Type de fraude,
Stratégie de la méthode et formalisation de l'analyse,
Sources et outils.

Partie pratique »:

Etudes de cas pratiques
Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance.
Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

1000 € HT / Session

Durée et modalités d'organisation

2 journées (14 heures) en présentiel sur le site client
Dont 4 heures de mise de cas pratiques.

Public concerné

Membres de tout établissement de restauration commerciale.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître le paquet hygiène ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Prérequis

Travailler en établissement de restauration commerciale.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

4 heures de cas pratiques avec des mises en situation.

Modalités d'évaluation

Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.

15) HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

PROGRAMME

Partie théorique :

1. Aliments et risques pour le consommateur

- 1.1. Les différents dangers
- 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites
 - 1.2.1. Microbiologie des aliments
 - 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires réglementation communautaire et nationale en vigueur)
- 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation
- 2.4. Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- 3.2. Les principes de l'HACCP
- 3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- 3.5. La traçabilité

PARTIE PRATIQUE

Etudes de cas :

- Exercices

- Mise en situation :

• Appliquer les principes de l'hygiène alimentaire/identifier les dangers et mettre en place les mesures correctives

• Pratiquer le bon lavage des mains et se familiariser avec le matériel et les produits utilisés

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERIAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1000 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

4 jour(s) (28 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, Responsable de production, Directeur administratif et financier, Responsable Qualité, Encadrement.
Groupe de 8 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les principes de base des prix de revient,
Être capable d'optimiser ses prix de revient,
Intégrer les méthodes de calcul dans le développement de produits,
Définir les bons indicateurs pour mieux piloter la production.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émarginée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire. Un bilan des acquis sera synthétisé.

PROGRAMME

Partie « théorique » :

Formation à la mise en place des coûts de revient des produits,
Les méthodes en coût complet,
Utiliser les nomenclatures et les gammes de production
Déterminer les centres d'analyse, les unités d'œuvre,
Valoriser les stocks, les encours de production,
Chiffrer le coût de production.

Partie pratique :

Avec des études de cas pratiques rencontrés dans votre entreprise.

Les stagiaires auront un support de formation.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Un debriefing en début de chaque séance est prévu afin d'échanger sur ce qui aura été vu lors de la session précédente.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERIAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

1200 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

2 jour(s) (14 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne...
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les principes de base de la charcuterie salaison,
Illustrer les qualités technologiques et caractéristiques physico chimiques des viandes,
Découvrir les grandes familles de produits existantes,
Aborder les process et étapes clés de fabrication des produits ainsi que les matériels utilisés

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émarginée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire. Un bilan des acquis sera synthétisé.

PROGRAMME

Partie théorique :

Les différents morceaux de viandes utilisés en charcuterie, par espèce : caractéristiques, utilisation et évolution :

- Porc,
- Bœuf,
- Veau,
- Agneau,
- Volailles,

Les grandes familles de produits : présentation générale :

- Viandes fraîches,
- Produits crus, à cuire,
- Produits frais étuvés, à cuire,
- Produits cuits,
- Produits secs (hachés),
- Produits secs (entiers),

Les techniques de fabrication et étapes clés des process, avec matériels communs et spécifiques associés :

- Réception et contrôles,
- Découpe,
- Etuvage séchage,
- Cuisson refroidissement,
- Saumurage par injection / immersion,
- Stockage à température dirigée / raidissage / congélation / surgélation.

Partie pratique :

Construite sur des cas concrets et mise en situation sur les postes de travail.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

1200 € HT / journée

Durée et modalités d'organisation

3 jour(s) (21 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne...
Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Comprendre les technologies de transformation de la charcuterie sèche,
Définir les critères de qualité technologiques des viandes,
Découvrir les gammes de produits secs,
Aborder les process et étapes clés de fabrication des produits secs,
Être capable d'utiliser les matériels au cours du process.

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.
Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire. Un bilan des acquis sera synthétisé.

18) FORMATION SPECIFIQUE PRODUITS SECS

PROGRAMME

La formation comprendra 2 parties :

Partie « théorique » :

Les différentes matières premières utilisées en charcuterie sèche : caractéristiques, utilisations et évolutions :

- Viandes,
- Ingrédient et additifs,
- Boyaux.

Les grandes familles de produits secs :

- Produits entiers salés,
- Produits hachés/embossés,
- Produits fumés.

Les étapes clés des process et matériels associés :

Réception et contrôles des viandes,
Techniques de salage,
Hachage/embossage,
Etuage, fumage,
Tranchage,
Conditionnement.

La qualité des produits secs :

- Critères microbiologiques et paramètres physico-chimiques,
- Manipulation et risques associés,
- Caractéristiques organoleptiques et défauts à éviter.

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique » construite sur des cas concrets et mise en situation sur les postes de travail.

- Formation aux divers postes de fabrication : exemples : hachage sur hachoir/cutter, mélange sur cutter/mélangeur, embossage sur poussoir, trancheuse, conduite d'étuve et séchoir, conduite de machines à emballer.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Siège Social
259 Route des Soudanières
CS 10002 - 01250 CEYZERAT
TEL / 04 74 25 09 70
FAX / 04 74 30 02 43

SIRET 333 264 810 00016
NAF 6201Z
N° TVA FR19333264810
N° Déclaration Existence 82 01 00403 01

850 € HT / Session

Durée et modalités d'organisation

1/2 jour(s) (4 heures) en présentiel sur le site client

Public concerné

Direction, service qualité, service production, opérateurs habilités,

Groupe de 10 stagiaires maximum.

Objectifs pédagogiques de formation

Connaître les bases scientifiques de la peste porcine africaine,

Être capable de concevoir et gérer un plan de biosécurité

Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sur la base des Instructions techniques existantes et réglementations applicables

Prérequis

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.

Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

Suivi de la formation

Délivrance d'une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires.

Délivrance d'un certificat de réalisation en fin de stage.

Moyens et méthodes pédagogiques

Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.

Animation pratique sur cas de l'entreprise : visite du site, jeu de rôle, restitution orale.

Modalités d'évaluation

Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire. Un bilan des acquis sera synthétisé.

PROGRAMME

Partie théorique :

Connaître les bases scientifiques de la peste porcine africaine :

- Connaissances de base sur la PPA,
- Les voies de contamination et de propagation,
- La situation actuelle.

Être capable de concevoir et gérer un plan de biosécurité :

- La notion de biosécurité et la présentation de l'arrêté du 16 octobre 2018,
- Flux des intrants et sortants et réservoirs de germes présents dans les exploitations,
- Les règles principales de biosécurité.

Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sur la base des Instructions techniques existantes et réglementations applicables :

- Mesures d'hygiène nécessaire : process, personnel, transport, ...
- Traitements d'atténuation,
- Traçabilité,
- Nettoyage/désinfection spécifique

Les stagiaires auront un support de formation.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

MODALITÉS

Prise de contact	Contact par mail : organisme.formation@okteo.fr Contact par téléphone : 04 74 25 09 70 Adresse : 259 route des Soudanières 01250 CEYZÉRIAT
Délais d'accès à la formation formation	Notre organisme s'engage à répondre à vos demandes de formation sous les plus brefs délais. Les délais moyens par typologie de formation sont affichés dans le tableau DELAIS. Nous faisons en sorte de vous proposer la date de début de formation la plus conforme à vos besoins et contraintes. Nous vous préciserons également quels sont les financements mobilisables.
Accueil dans l'organisme de formation	L'organisme de formation accueille uniquement un public de professionnels du secteur privé ou public. Les stagiaires sont accueillis dans une salle de formation équipée. L'accès aux locaux et leurs équipements sont conformes à la réglementation. Un restaurant d'entreprise est à la disposition des stagiaires pour la pause déjeuner. Un espace cafétéria / espace vert est prévu pour les pauses du matin et de l'après-midi. Un accès WIFI est réservé aux stagiaires. De grands parkings équipés de bornes de recharge facilitent le stationnement.
Accueil sur le site du client	Pour un meilleur déroulement de la formation, merci de prévoir une salle, un poste de travail, un vidéo projecteur, un paperboard et une imprimante.
Formation à distance	Le stagiaire doit posséder un poste de travail ainsi qu'une connexion Internet suffisante.
Accueil de personnes en situation de handicap	Les locaux de l'organisme de formation ne permettent pas d'accueillir de personnes en situation de handicap. Liens vers des solutions pour personnes handicapées : https://www.agefiph.fr/articles/conseil-pratiques/formation-comment-trouver-un-organisme-et-des-financements https://www.agefiph.fr/annuaire?zone=49&besoin=162 https://www.ladapt.net/etablissement-service-auvergne-rhone-alpes-ain-savoie
Tarifs	Nos tarifs sont indiqués en HT avec une TVA en sus au tarif en vigueur Les frais de déplacement sont en sus La facturation est établie à l'issue de chaque session de formation. Le règlement peut être effectué par virement, chèque ou traite à 30 jours nets. Les frais pédagogiques pourront être facturés par OKTEO à l'OPCO du client en totalité ou en partie à condition : - que la demande de prise en charge a été acceptée par l'OPCO avec une demande de paiement direct à OKTEO - que les stagiaires suivent la formation en totalité
Conditions générales de ventes	Retrouvez les conditions générales de ventes sur le site www.okteo.fr

DÉLAIS

Formation	Délais d'accès à la formation
Magisoft	2 mois
Crystal Report	2 mois
Micgest	1 mois
ERP Octafood	2 mois
Logiciel EBP	1 mois
Logiciel Sage	1 mois
Logiciel Cegid	1 mois
Logiciels Keeple et N2F	1 mois
Logiciel Silae	1 mois
Formations QHSE en IAA	1 mois
Odoo	2 mois

Informations complémentaires

> Pour connaître les tarifs de formations non répertoriées dans le tableau merci de nous contacter directement.

> Les frais de déplacement sont en sus

SIRET 333 264 810 00016

NAF 6201Z

N° TVA : FR19333264810

N° Déclaration d'Existence : 82 01 00403 01