

The ASA logo is rendered in a large, bold, black, sans-serif font. It is positioned on the left side of the page, partially overlapping a decorative graphic of red and white squares and lines that forms a stylized human figure.

Formations

2014

- Développement durable
- Management
- Qualité
- Hygiène
- Sécurité
- Environnement

Un réseau de consultants à votre service
pour renforcer vos compétences
et accompagner l'évolution de votre entreprise

A.S.A : un réseau de partenaires pour une réponse adaptée à vos besoins : formation, conseil, coaching, audit, diagnostic.

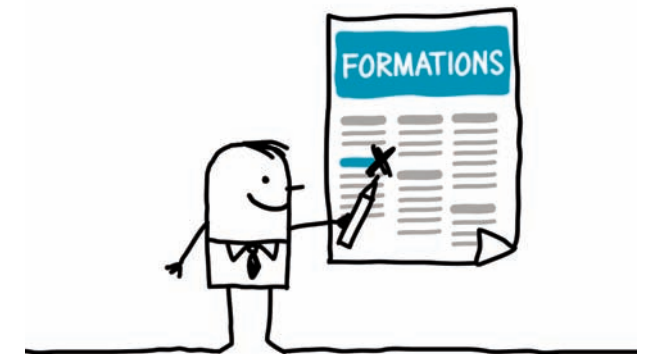
Chaque entreprise se trouve confrontée à des obligations réglementaires et à des projets volontaires en fonction de ses orientations et de sa politique management, gestion de projets, ressources humaines, et Q. H. S. E.

Pour répondre au mieux aux attentes des entreprises, A.S.A. a développé un réseau de consultants spécialisés sur les thèmes :

- *Management stratégique* : développement durable, gestion du risque,
- *Qualité* : référentiels ISO et distributeurs, outils d'amélioration et de management,
- *Hygiène* : réglementation, analyse des dangers (HACCP), plan de maîtrise sanitaire (PMS), ...
- *Sécurité* : sécurité des opérateurs, document unique, OHSAS 18001,
- *Environnement* : bilan carbone®, gestion de l'eau et des déchets, systèmes de management de l'environnement et de l'énergie.

Ce catalogue 2014 recense les formations généralistes que nous personnalisons pour répondre à vos besoins.
Pour toute demande plus spécifique, nous sommes à votre écoute afin de bâtir un programme sur mesure.

Prestation et animation par
des formateurs et
des consultants seniors,
indépendants, et spécialisés



Ce catalogue 2014
recense les formations
généralistes que nous adaptons
au cas de chaque entreprise.
Pour toute demande
plus spécifique, nous sommes
à votre écoute afin de bâtir
un programme sur mesure.

En complément de nos formations,
et à votre demande, nous réalisons
des prestations de coaching,
d'expertise, de conseil, de diagnostic
et d'audit blanc sur
les thèmes de compétence
de notre réseau, dont :

- audit : organisationnel,
gestion de projet,
sécurité des aliments,
microbiologie,
- diagnostic comparatif des référentiels
de sécurité des denrées alimentaires et
de la réglementation,
- diagnostic Développement Durable ...
- bilan carbone®,

Stages intra-entreprise à la carte

1 Management stratégique *page 4*

2 Systèmes de management *page 5*

3 Hygiène, HACCP, PMS *page 8*

4 Méthodes et outils *page 12*

5 Environnement *page 14*

6 Hygiène et Sécurité des opérateurs *page 17*

1 Management stratégique

Développement Durable

réf. : 1-01-A

■ **Objectif** : Comprendre le développement durable et responsabiliser une équipe cadre.

■ **Public** : groupe cadre et agents de maîtrise d'une entreprise leur permettant de conduire un projet global.

■ **Contenu** :

- Historique du concept, définitions,
- Contraintes réglementaires et enjeux pour les entreprises,
- Composantes du Développement Durable,
- Les parties prenantes,
- Responsabilité sociétale et ISO 26000,
- Les enjeux prioritaires de l'entreprise et ses objectifs,
- Référentiels supports déjà mis en place dans les entreprises,
- Liens entre des démarches de Management et le Développement Durable.

■ **Durée** : 1 à 2 j selon l'objectif et le public présent.

Développement Durable

réf. : 1-01-B

■ **Objectif** : Faire adhérer l'ensemble du personnel de l'entreprise à une démarche souhaitée par la direction.

■ **Public** : Ensemble des salariés de l'entreprise.

■ **Contenu** :

- Historique du concept, définitions,
- Contraintes réglementaires et enjeux pour les entreprises,
- Composantes du Développement Durable,
- Les enjeux prioritaires de l'entreprise et ses objectifs,

■ **Durée** : 0,5 à 1 j selon l'objectif et le public présent.

Système de Management du Risque

réf. : 1-02

■ **Objectif** : Pouvoir fédérer les démarches d'analyses de risques dans un système de management commun à tous les services (direction, ressources humaines, production, qualité, maintenance, environnement, ...).

■ **Public** : direction, groupe cadre, agents de maîtrise et tout salarié responsable d'une équipe ou d'un projet.

■ **Contenu** :

- Définition des dangers et des risques,
- Application aux cas de l'entreprise (opportunité, vulnérabilité),
- Classification et cartographie des risques,
- Outils d'analyse des risques,
- Organisation du système de management,
- Norme ISO 31000,
- Liens avec la gestion de crise.

■ **Durée** : 1 à 2 j selon l'objectif et le public présent.

Gestion de crise : sensibilisation

réf. : 1-03

■ **Objectif** : Sensibiliser le groupe cadre à une logique de réponses immédiates et adaptées; donner des éléments pour la maîtrise d'une cellule de crise (tout type de crise).

■ **Public** : Directeur et gérant d'entreprise, groupe cadre.

■ **Contenu** :

- quelques crises récentes, définition, réglementation,
- phase de mise en place : les règles de gestion de crise, état des lieux de l'entreprise, mise en place, communication interne et externe,
- équipe de crise et culture crise,
- exercices de mise en situation.

■ **Durée** : 2 j par groupe.



2 Systèmes de management

IFS Food : décrypter et savoir intégrer les exigences

réf. : 2-01

■ **Objectif :** Maîtriser et identifier les exigences du référentiel IFS Food pour les mettre en application en interne.

■ **Public :** Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu :**

- historique des référentiels distributeurs, philosophie et objectifs,
- les différentes parties de l'IFS Food : protocole d'audit, check-list d'audit, exigences pour les OC et les auditeurs, reporting, logiciel, et portail d'audit, annexes,
- contenu du référentiel IFS Food : responsabilité de la direction, système de management de la qualité et de la sécurité des aliments, gestion des ressources, planification et procédé de fabrication, mesures analyses, amélioration, protection de la chaîne alimentaire (malveillance),
- le système de notation, les non conformités, incidence sur l'émission des certificats,
- l'audit du référentiel et les conditions d'attribution du certificat.

■ **Durée :** 1 j par groupe.

IFS Logistique : décrypter et savoir intégrer les exigences

réf. : 2-02

■ **Objectif :** Maîtriser et identifier les exigences du référentiel IFS Logistique pour les mettre en application en interne.

■ **Public :** Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu :**

- historique des référentiels distributeurs, philosophie et objectifs,
- les différentes parties de l'IFS Logistique : protocole d'audit, check-list d'audit, exigences pour les OC et les auditeurs, reporting, logiciel, et portail d'audit, annexes,
- contenu du référentiel IFS Logistique : responsabilité de la direction, système de management de la qualité et de la sécurité des produits, gestion des ressources, réalisation de la prestation de service, mesures analyses, amélioration, protection de la chaîne alimentaire (malveillance),
- le système de notation, les non conformités, incidence sur l'émission des certificats,
- l'audit du référentiel et les conditions d'attribution du certificat.

■ **Durée :** 1 j par groupe.

Food défense : savoir mettre en application les exigences

réf. : 2-03

■ **Objectif :** Savoir intégrer les paramètres réglementaires et les exigences de la version 6 de l'IFS Food.

■ **Public :** Groupe cadre et équipe d'analyse de risque.

■ **Contenu :**

- historique des référentiels distributeurs, philosophie et objectifs,
- réglementation et normalisation,
- les éléments de prévention, leur mise en application,
- les systèmes d'analyse de risque (VACCP, CARVER...),
- planification et revue,
- mise en application pratique dans l'entreprise.

■ **Durée :** 1 à 3 j par groupe.
Animation en formation-action.



2 Systèmes de management

BRC : décrypter et savoir intégrer les exigences

réf. : 2-04

■ **Objectif** : Maîtriser et identifier les exigences du référentiel BRC pour les mettre en application en interne.

■ **Public** : Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu** :

- historique des référentiels distributeurs, philosophie et objectifs,
- les différentes parties du BRC : introduction, exigences, protocole d'audit, management et gouvernance du protocole,
- contenu du référentiel BRC : engagement de la direction, plan de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires HACCP, système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, exigences relatives au site, maîtrise du produit, maîtrise du procédé, personnel,
- le système de notation, les non conformités, incidence sur l'émission des certificats,
- l'audit du référentiel et les conditions d'attribution du certificat.

■ **Durée** : 1 j par groupe.

ISO 22000 Système de management de la sécurité des aliments

réf. : 2-05

■ **Objectif** : Identifier les prérequis et les différentes exigences de la norme ISO 22000 pour la mettre en application en interne.

■ **Public** : Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu** :

- panorama et différences de divers référentiels,
- la réglementation : Codex, paquet hygiène,
- une bonne base : HACCP,
- analyse des différentes exigences :
 - engagement de la direction, politique sécurité et communication,
 - maîtrise des documents,
 - management des ressources,
 - réalisation de produits sûrs (PRP – HACCP – PRPo, traçabilité, maîtrise des non-conformités),
 - validation, vérification, amélioration,
- les étapes préliminaires à la mise en place,
- planification vers l'audit de certification.

■ **Durée** : 1 à 2 j par groupe.

Comprendre les différences entre les référentiels de la sécurité des aliments

réf. : 2-08

■ **Objectif** : Comprendre l'articulation entre les exigences réglementaires et les différents référentiels qualité, produits, sécurité des aliments (Codex, Paquet Hygiène, ISO 9001 et ISO 22000, IFS, BRC) ...

■ **Public** : Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu** :

- la réglementation CEE,
- les différents référentiels (philosophie, objectifs, auditabilité) : Codex Alimentarius, HACCP, ISO 9001, ISO 22000, IFS - BRC, référentiels produits (label, AOC, CCP, IGP, AOP), autres référentiels (EurepGap, ISO 14001,...),
- points communs et différences :
 - engagement de la direction,
 - méthode HACCP,
 - système de management de la qualité,
 - management des ressources (humaines et matérielles),
 - réalisation des produits,
 - mesures, analyses, amélioration,
- exigences à prendre en compte.

■ **Durée** : 1 j par groupe.

Savoir faire évoluer une démarche HACCP vers les référentiels de sécurité des aliments (ISO 22000, IFS, BRC...)

réf. : 2-06

Connaître les spécificités des référentiels de sécurité des aliments : ISO 22000 et 22002, IFS Food et Logistique, BRC

réf. : 2-07



2 Systèmes de management

ISO 9001 Système de management de la qualité

réf. : 2-09

■ **Objectif** : Maîtriser les 8 principes et identifier les exigences de la norme ISO 9001 pour la mettre en application en interne.

■ **Public** : Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu** :

- panorama et différences entre les normes de la série 9000, historique,
- le référentiel ISO 9001,
- les 8 principes,
- spécificités de l'approche processus,
- analyse des différentes exigences :
 - engagement de la direction, de l'écoute client aux objectifs,
 - système documentaire,
 - management des ressources,
 - réalisation du produit,
 - mesures, analyses, amélioration,
- les étapes de la mise en place,
- planification vers l'audit de certification.

■ **Durée** : 1 à 2 j par groupe.

ISO 14001 Système de management de l'environnement

réf. : 2-10

■ **Objectif** : Maîtriser les principes et identifier les exigences de la norme ISO 14001 pour la mettre en application en interne.

■ **Public** : Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise, responsable environnemental.

■ **Contenu** :

- historique des normes ISO 14001,
- environnement : la base réglementaire,
- les principes de management et de construction de la norme,
- analyse des différentes exigences du système de management environnemental :
 - exigences générales,
 - politique environnementale,
 - planification,
 - mise en œuvre et fonctionnement,
 - contrôle,
 - revue de direction,
- les outils techniques et indicateurs,
- les étapes de la mise en place,
- planification vers l'audit de certification.

■ **Durée** : 1 à 2 j par groupe.

OHSAS 18001 Système de management de la santé et sécurité au travail

réf. : 2-11

■ **Objectif** : Maîtriser les principes et identifier les exigences de la norme OHSAS 18001 pour la mettre en application en interne.

■ **Public** : Groupe cadre et principaux agents de maîtrise d'une entreprise, responsable sécurité.

■ **Contenu** :

- lien entre réglementation et normalisation,
- définitions et analyse des risques,
- évaluation des risques et plan d'actions,
- construction du système de management selon les exigences de la norme OHSAS,
- les principes de l'amélioration continue,
- ILO OSH 2000.

■ **Durée** : 1 à 2 j par groupe.



3 Hygiène, HACCP, PMS

Réglementation : savoir traduire les exigences et migrer vers la normalisation réf. : 3-01

■ **Objectif :** Connaître la réglementation applicable au secteur de l'alimentaire.

Faire le lien entre les exigences réglementaires et normatives en fonction des champs d'application.

■ **Public :** Directeurs, responsables qualité, production, maintenance, agents de maîtrise en production, techniciens de maintenance, responsable équipe d'hygiène.

■ Contenu :

- le Codex Alimentarius : les grandes lignes et exigences,
- règlement "Food Law" 178/2002 : création de l'AESA, mise en place des principes et obligations des entreprises,
- les règlements constitutifs du paquet hygiène (852, 853, 854, 882/2004,...), et leurs champs d'application,
- réactualisation des Guides de Bonnes Pratiques Hygiène,
- les normes françaises (HACCP, Traçabilité),
- les normes de management (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000),
- les référentiels distributeurs (BRC, IFS, EurepGap),
- comparaison des exigences respectives.

■ **Durée :** 1 j par groupe.



Hygiène : connaître les dangers réf. : 3-02

■ **Objectif :** Connaître les dangers et les moyens de maîtrise.

■ **Public :** Personnel de production (réception, fabrication, expédition, maintenance, nettoyage, ..).

■ Contenu :

- la réglementation CEE,
- le visible et l'invisible,
- modes de vie des microbes,
- nettoyage et désinfection,
- les autres dangers (physiques et chimiques),
- tenue et comportement à adopter.

■ **Durée :** 0,5 j par groupe.

Hygiène : Hygiène en production réf. : 3-03

■ **Objectif :** Identifier les dangers et les moyens de maîtrise pour l'entreprise à partir d'éléments concrets issus de celle-ci.

■ **Public :** Personnel de production (réception, fabrication, expédition, maintenance, nettoyage, ..).

■ Contenu :

- la réglementation CEE,
- introduction à l'hygiène (définitions, chaîne),
- les différents dangers,
- présentation et étude d'éléments issus de l'entreprise,
- synthèse des règles à respecter.

■ **Durée :** 1 j par groupe.

Hygiène : Hygiène en restauration réf. : 3-04

ASA2 étant enregistré dispensateur de formation auprès de la DRAAF, ce module permet de répondre à l'exigence de formation en hygiène alimentaire pour certains établissements de la restauration commerciale imposée par le décret n°2011-731 du 24 juin 2011

■ **Objectif :** Permettre aux salariés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

■ **Public :** Personnels des établissements de restauration commerciale.

■ Contenu :

- Aliments et risques pour le consommateur : les divers dangers et risques liés,
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :
 - notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
 - l'hygiène des denrées alimentaires - les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,
 - les contrôles officiels,
- Le plan de maîtrise sanitaire (Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP, mesures de vérification, Guide de Bonnes Pratiques du restaurateur)

■ **Durée :** 2 j.

Formation en intra-entreprise (possible en inter-entreprise pour un groupe de 6 à 10 personnes).

En option : formation action au sein du restaurant avec travaux sur le cas concret du site et identification d'actions d'amélioration.

3 Hygiène, HACCP, PMS

Hygiène : Hygiène en maintenance

réf. : 3-05

■ **Objectif** : Sensibiliser les services de maintenance pour faire prendre conscience de leurs rôles et les impliquer dans l'atteinte des objectifs globaux de sécurité des aliments.

■ **Public** : Personnels en charge de la maintenance, production, qualité.

■ Contenu :

- Introduction, contexte réglementaire et responsabilités,
- Lien entre sécurité des aliments et activités de maintenance de 1er et 2nd niveau,
- Notions de dangers, risques et enjeux,
- Logique de l'hygiène en maintenance,
- Risques spécifiques liés aux interventions externes ou internes à la zone de production,
- Règles particulières en maintenance : organisation, interventions, sous traitants,
- Procédures utiles : nettoyage et désinfection, contrôle-surveillance, traçabilité,
- Echange sur les bonnes pratiques de maintenance.

■ **Durée** : 1 à 2 j : 1 jour par groupe; en option +1 jour sur le cas entreprise.

Pour une efficacité accrue, il peut être judicieux de compléter cette formation par le module "5S" (réf 6.01 de ce catalogue).

HACCP : connaître les principes

réf. : 3-06A

■ **Objectif** : Maîtriser la méthodologie HACCP du Codex Alimentarius.

■ **Public** : Responsables qualité, production, maintenance, hygiène, conducteurs de ligne, ...

■ Contenu :

- la réglementation : Codex Alimentarius, Paquet Hygiène, et sa traduction en Guides des Bonnes Pratiques,
- définitions,
- les 7 principes : analyse des dangers, maîtrise des points critiques, éléments supports, vérification et maintien du système.

■ **Durée** : 1 j par groupe.

HACCP : réussir sa mise en place

réf. : 3-06B

■ **Objectif** : Maîtriser et appliquer la méthodologie HACCP sur une étude en interne; donner l'autonomie à l'équipe pour déployer la méthode sur d'autres lignes et/ou produits.

■ **Public** : Equipe HACCP interne : responsables qualité, production, maintenance, hygiène, conducteurs de ligne, R&D.

■ Contenu :

- la réglementation : Codex Alimentarius, Paquet Hygiène, et sa traduction en Guide de Bonnes Pratiques,
- définitions, et notions préalables,
- mise en place des prérequis,
- méthodologie en 13 étapes selon les 7 principes,
- application concrète sur une ligne de produits.

■ **Durée** : 2 à 5 j par étude
(exercice sur un cas simple ou complexe).

HACCP : savoir adapter son plan pour construire un PMS

réf. : 3-07-A

■ **Objectif** : Traduire son HACCP vers les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

■ **Public** : Directeurs, responsables qualité et production.

■ Contenu :

- la réglementation : Codex Alimentarius, Paquet Hygiène,
- le PMS selon la réglementation en cours,
- Bonnes Pratiques Professionnelles,
- procédures du HACCP,
- traçabilité,
- gestion des produits non-conformes.

■ **Durée** : 0,5 à 1 j par groupe,

PMS : connaître, construire et savoir mettre en application

réf. : 3-07-B

■ **Objectif** : Connaître et savoir mettre en application les différentes exigences du PMS.

■ **Public** : Directeurs d'entreprises, responsables qualité et production.

■ Contenu :

- le PMS selon la réglementation en cours, (la réglementation, les bonnes pratiques professionnelles, le HACCP, la traçabilité, la gestion des produits non-conformes,
- mise en place des éléments de l'entreprise aux exigences réglementaires.
- adaptation et maintien des éléments clés du PMS en conformité aux exigences.

■ **Durée** : 1 à 4 j par groupe selon personnalisation.

3 Hygiène, HACCP, PMS

Les stages Nettoyage et Désinfection
3-10-A et 3-10-B
sont applicables aux secteurs de l'alimentaire,
de la cosmétologie, du pharmaceutique,
de la restauration, des collectivités,...

Allergènes : connaître le danger, ses risques et les moyens de maîtrise

réf. : 3-08

■ **Objectif** : Comprendre les mécanismes de l'allergie et donner conscience des mesures de maîtrise à mettre en place.

■ **Public** : Responsables qualité, R & D, production, membres de l'équipe HACCP.

■ **Contenu** :

- définitions : allergies, allergies alimentaires, différences avec l'intolérance,
- évolution des cas d'allergies (histoire, évolution, recrudescence),
- manifestations de l'allergie,
- état de la réglementation sur les allergènes majeurs définis,
- obligations légales de maîtrise et obligations des référentiels de sécurité alimentaire,
- moyens de maîtrise et de surveillance,
- recherche et analyses,
- traçabilité et étiquetage.

■ **Durée** : 0,5 à 1 j par groupe.

Corps étrangers : les maîtriser pour améliorer la sécurité des produits

réf. : 3-09

■ **Objectif** : Etre capable de gérer efficacement les corps étrangers afin de sécuriser en diminuant les risques physiques.

■ **Public** : Personnels des fonctions qualité, R&D, maintenance, production.

■ **Contenu** :

- Introduction et contexte,
- Exigences relatives aux corps étrangers (réglementaires, référentiels),
- Enjeux,
- Mesures préventives,
 - Bonnes pratiques - HACCP,
 - Nature et origines des corps étrangers.

■ **Durée** : 0,5 à 1 j par groupe.



Nettoyage et Désinfection : Sensibiliser les opérateurs

réf. : 3-10-A

■ **Objectif** : Prendre conscience de l'importance du nettoyage; valoriser le personnel en charge de cette activité; motiver les opérateurs de production pour la réalisation du nettoyage.

■ **Public** : Opérateurs en charge du nettoyage (interne ou prestataire), responsable d'équipe.

■ **Contenu** :

- rappels, notions de base et définitions,
- nettoyage et désinfection : approches et produits,
- méthodologie, techniques et plan de nettoyage.

■ **Durée** : 0,5 j par groupe; en option + 0,5 j en atelier.

Nettoyage et Désinfection : Créer et appliquer son plan

réf. : 3-10-B

■ **Objectif** : Etre capable d'identifier les produits à utiliser et de les appliquer efficacement et de façon pertinente; connaître et mettre en pratique les règles de sécurité liées à l'utilisation de ces produits.

■ **Public** : Responsables d'équipe de nettoyage (interne ou prestataire), responsables d'équipe de production, responsable qualité, membres de l'équipe HACCP.

■ **Contenu** :

- rappels des prérequis,
- les paramètres clés (souillure, surface, eau, agents),
- méthodes et matériels, systèmes ouverts, NEP,
- principes d'élaboration d'un plan de N et D,
- exercice sur un cas pratique de l'entreprise (système ouvert).

■ **Durée** : 1 j par groupe; en option + 1 j personnalisé.

3 Hygiène, HACCP, PMS

Microbiologie : 1° niveau Sensibilisation

réf. : 3-11-A

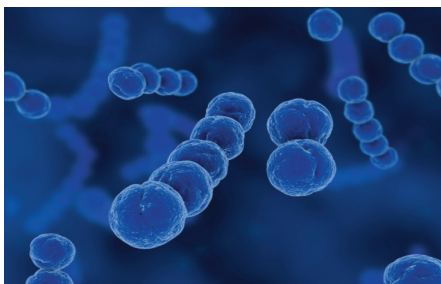
■ **Objectif** : Comprendre les bases de la sécurité microbiologique des aliments pour permettre d'anticiper sur les risques, d'alerter et d'argumenter l'importance des méthodes de travail prédéfinies.

■ **Public** : Techniciens des services production, maintenance, R&D, qualité, membres de l'équipe HACCP.

■ Contenu :

- le monde microbien,
- la cellule microbienne : multiplication, destruction,
- enjeux et risques liés,
- sécurisation et moyens de maîtrise,
- obligations de l'entreprise,

■ **Durée** : 1 j par groupe;



Microbiologie : 2° niveau

Maîtrise et qualité des produits réf. : 3-11-B

■ **Objectif** : Appréhender les problèmes d'altération et de sécurité microbiologique des aliments; permettre d'identifier des moyens de maîtrise efficaces et un plan de contrôle adapté aux exigences.

■ **Public** : Responsables qualité, techniciens des services internes (qualité, production, maintenance, R&D), membres de l'équipe HACCP,

■ Contenu :

- bactéries, fongiques, flores pathogènes, germes d'altération,
- croissance, loi de destruction, résistance,
- risques encourus : qualité marchande, sécurité des consommateurs,
- sécurisation-sanitation : maîtrise de la contamination et multiplication, moyens de conservation,
- obligations de l'entreprise, réglementation,
- approche des analyses et du plan de contrôle microbiologique,

■ **Durée** : 1 j par groupe; en option + 1 j cas entreprise.

Microbiologie alimentaire : 3° niveau

Plan de contrôle et Critères réf. : 3-11-C

■ **Objectif** : Au sein de l'entreprise, être capable de définir les flores et critères clés de sécurité et d'hygiène, puis de composer, d'argumenter et d'appliquer un plan de contrôle adapté aux besoins internes et aux exigences externes, y compris de la réglementation.

■ **Public** : Responsable qualité, techniciens (qualité, laboratoire, R & D...), responsable production, membres de l'équipe HACCP.

■ Contenu :

- obligations légales et réglementaires,
- différentes typologies de contrôles,
- analyse microbiologique et schéma de vie du produit,
- panorama des analyses : recherche, dénombrement, techniques classiques et rapides,
- échantillonnage, lecture, expression des résultats,
- critères réglementaires et / ou clients,
- démarche de mise en place d'un plan de contrôle microbiologique,

■ **Durée** : 1 j par groupe; en option + 1 j cas entreprise.

Tous secteurs : de l'alimentaire, de la cosmétologie,
du pharmaceutique, de la restauration, des collectivités,
des services (sous-traitants, prestataires), de la distribution.

4 Méthodes et Outils

Gestion documentaire

réf. : 4-01

■ **Objectif** : Identifier les exigences des différents référentiels pour améliorer la gestion documentaire propre à l'entreprise. Deux approches possibles :

Mise en place initiale.

Objectif : sensibiliser à la démarche de mise en place d'un système de gestion documentaire performant au sein de l'entreprise.

Amélioration du système de gestion documentaire.

Objectif : assurer la réussite du projet par une démarche structurée en amont des phases opérationnelles, ainsi qu'une bonne définition des cibles, contraintes, moyens.

■ **Public** : Responsables et techniciens qualité, personnel en charge de la création et/ou modification des documents.

■ **Contenu** :

- la réglementation CEE,
- les exigences des différents référentiels (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS, BRC,...),
- analyse des documents existants dans l'entreprise,
- création de la pyramide documentaire,
- planification des modifications et vérification de leur efficacité.

■ **Durée** : 0,5 à 1 j par groupe.

Traçabilité :

identifier les exigences

réf. : 4-02

■ **Objectif** : Identifier les contraintes et exigences spécifiques en agro-alimentaire.

■ **Public** : Groupe cadre, principaux responsables et agents de maîtrise d'une entreprise.

■ **Contenu** :

- évolutions de la réglementation, enjeux et exigences des référentiels HQSE ou clients,
- normes spécifiques sur la traçabilité,
- définitions et paramètres spécifiques à tracer selon la filière,
- les systèmes et outils existants,
- audit traçabilité : spécificités matières et process,
- intégration dans le système (retrait - rappel, crise, PMS).

■ **Durée** : 1 j par groupe.

Prévention

de la crise alimentaire

réf. : 4-03

■ **Objectif** : Permettre à l'équipe en charge de la sécurité des aliments de prendre conscience et de comprendre les mécanismes préventifs nécessaires pour gérer au mieux les situations de crises alimentaires.

■ **Public** : Directeur d'entreprise, responsable de la sécurité des produits, membres de l'équipe HACCP.

■ **Contenu** :

- crise, incident, alerte, retrait - rappel...
- conséquences d'une mauvaise prévention,
- un projet dynamique et sans fin : construction par temps calme, amélioration continue, implication de tous,
- une préoccupation quotidienne : réseaux, veille, alerte, simulation, audit, culture crise,
- dispositifs et outils de base.

■ **Durée** : 1 j par groupe.



4 Méthodes et Outils

Audit interne : bases de l'audit

réf. : 4-04-A

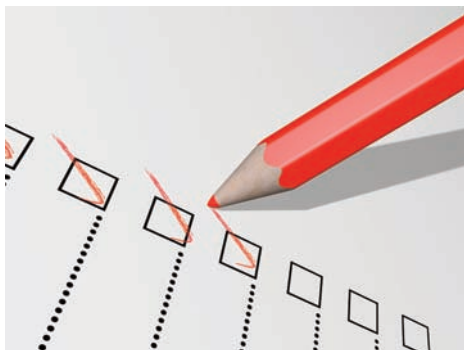
■ **Objectif** : Connaître et savoir présenter les différentes phases de l'audit interne et les relations auditeur - audité.

■ **Public** : Groupe cadre, principaux responsables et agents de maîtrise d'une entreprise, équipe d'audit.

■ **Contenu** :

- définitions (diagnostic, audit),
- philosophie de l'audit interne,
- les différentes étapes de l'audit : préparation, audit proprement dit, suites à audit,
- relation auditeur - audité,
- le rapport d'audit.

■ **Durée** : 1 j par groupe.



Audit interne : savoir appliquer

réf. : 4-04-B

■ **Prérequis** : Cette formation s'adresse à des stagiaires qui ont déjà une bonne connaissance de la théorie (stage 3-02 ci-contre ou équivalent).

■ **Objectif** : Intégrer, maîtriser et savoir appliquer les différentes phases de l'audit interne en s'appuyant sur la relation auditeur - audité.
Adapter l'audit au(x) référentiel(s) utilisé(s) dans l'entreprise : HACCP, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, référentiels distributeurs, traçabilité, ...

■ **Public** : Groupe cadre, principaux responsables et agents de maîtrise d'une entreprise, équipe d'audit.

■ **Contenu** :

- rappels de l'audit et sa philosophie,
- exigences du référentiel de l'entreprise concernant l'audit interne,
- exercices de mise en œuvre :
 - préparation,
 - guide d'audit,
 - réalisation de l'audit,
 - rédaction du rapport,
 - propositions d'actions correctives,
 - solde des non conformités,
- synthèse des exercices : règles et timing à respecter, exigences concernant la préparation et les supports à employer ; difficultés de la relation auditeur - audité,
- en option : analyse des premiers rapports d'audit réalisés depuis 3 mois.

■ **Durée** : 2 j par groupe.

Revue de direction

réf. : 4-05

■ **Objectif** : Sensibiliser et motiver le groupe cadre aux principes de la revue de direction en tant qu'outil d'amélioration.

■ **Public** : Groupe cadre de l'entreprise en présence du responsable qualité.

■ **Contenu** :

- historique des normes ISO 9000 et autres normes applicables en entreprise (HQSE),
- la revue de direction en tant qu'outil d'amélioration,
- principes d'établissement de la revue : impact de la direction, objectifs et finalités,
- éléments constitutifs de la revue de direction : données d'entrée (résultats des audits, retours d'informations clients, fonctionnement des processus internes, état des non-conformités et actions correctives, autres données), données de sortie (amélioration de l'efficacité, besoins en ressources,...),
- mesure, surveillance et analyse en vue de l'amélioration continue

■ **Durée** : 0,5 j par groupe
en option : + 0,5 j préparation, présence et analyse de la première revue.

5 Environnement

ISO 50001 : Maîtriser ses coûts de production par un SME réf. : 5-01-A

■ **Objectif :** *Maîtriser les principes et identifier les exigences de la norme; diminuer les coûts énergétiques et les émissions de gaz à effet de serre; intégrer la maîtrise de l'énergie dans le système de management de l'entreprise.*

■ **Public :** *Responsables et agents de maîtrise en environnement, qualité, production, maintenance.*

■ **Contenu :**

- rappels réglementaires,
- norme ISO 14001 et bilan carbone®,
- principes du management et de l'amélioration continue,
- exigence du système de management de l'énergie :
 - exigences générales,
 - politique énergétique,
 - planification,
 - mise en œuvre et fonctionnement,
 - vérification,
 - revue du système par la direction,
- planification vers l'audit,

■ **Durée :** 1 j par groupe.

ISO 50001 : Analyser et diminuer ses consommations énergétiques réf. : 5-01-B

■ **Objectifs :**

Appréhender les enjeux économiques, de rareté et climatiques liés à la consommation d'énergie, Maîtriser les unités de puissance et de comptage des énergies, Améliorer la maîtrise des paramètres du process de production influençant les consommations d'énergie, Déterminer les axes d'amélioration du matériel, du process et de l'organisation, Appliquer les bonnes pratiques en matière de maîtrise de l'énergie.

■ **Public :** *Responsables et animateurs en charge du management de l'environnement, Responsable Production, Maintenance, Technique, Qualité...*

■ **Contenu :**

- Le contexte et les enjeux,
- Les unités et correspondances,
- Les équipements consommateurs,
- Les mauvaises habitudes,
- Analyses des données,
- Les principaux postes consommateurs et les axes d'amélioration,
- Etude de la faisabilité des améliorations,
- Le plan d'actions.

■ **Durée :** 3 à 5 j, en fonction de la complexité des process et de l'entreprise.

Bilan carbone® : comprendre et intégrer les exigences réf. : 5-02-A

■ **Objectifs :**

Appréhender les enjeux climatiques, économiques et sociétaux liés aux émissions de gaz à effet de serre Connaitre l'ensemble des secteurs, postes et services concernés par le diagnostic des émissions de gaz à effet de serre, Identifier les données nécessaires, Intégrer ce reporting dans le système de management de l'entreprise.

■ **Public :** *Responsables RSE, Environnement, Qualité...*

■ **Contenu :**

- Le changement climatique,
- Le diagnostic des émissions de gaz à effet de serre,
- Les données utilisées,
- L'identification des interlocuteurs,
- Les étapes de la mise en place,
- Liens avec le système de management en place et le PDCA,
- La revue du système.

■ **Durée :** 1 j.



5 Environnement

Bilan carbone® : connaître sa dépendance pétrolière

réf. : 5-02-B

■ Objectif :

- Action collective : comprendre le changement climatique et ses enjeux économiques; connaître la méthodologie du Bilan Carbone®; connaître les différentes techniques de réduction des consommations d'énergie,
- Suivi personnalisé en entreprise : réaliser le bilan Carbone® partiel d'un site et préconiser les actions d'amélioration; réaliser un bilan financier des consommations d'énergie et proposer les actions d'économie associées.

■ Public : Responsable production, environnement, maintenance, achats...

■ Contenu :

- les enjeux : le changement climatique et ses conséquences; les ressources énergétiques et l'évolution du marché; le Bilan Carbone® d'une entreprise,
- l'économie : performance des chaudières à tube de fumées, la cogénération, performances des groupes froids, performance des moteurs électriques et de l'éclairage,
- le plan d'actions : les principales émissions de CO2 de l'entreprise, élaboration du plan d'actions de l'entreprise.

■ Durée : 2 j par groupe;
en option + 2 j de suivi personnalisé.

Affichage environnemental

réf. : 5-03

■ Objectif : Connaître les objectifs de cette mesure réglementaire; connaître les contraintes liées aux produits; identifier les outils disponibles pour répondre à ce nouveau besoin; identifier les axes d'amélioration pour diminuer les impacts des produits de l'entreprise.

■ Public : Responsables marketing, R & D, environnement, qualité.

■ Contenu :

- contexte environnemental, social, politique et réglementaire,
- les exigences réglementaires et le calendrier,
- les exemples d'affichage volontaire,
- la méthodologie définie par les groupes de travail ADEME / AFNOR,
- les outils disponibles pour répondre à ce nouveau besoin,
- exemples d'amélioration des indicateurs environnementaux de la fabrication de produits.

■ Durée : 1 j par groupe.

Technique : déchets maîtriser les coûts

réf. : 5-04

■ Objectif :

- Action collective : comprendre les enjeux économiques et réglementaires liés à la gestion des déchets; connaître les filières de valorisation des sous-produits et des déchets; connaître les intervenants locaux du traitement et de la valorisation des déchets et sous-produits,
- Suivi personnalisé en entreprise : réaliser le bilan réglementaire et financier de la gestion de tous les déchets et sous-produits de l'entreprise; proposer les actions d'amélioration du traitement et de la valorisation des déchets et sous-produits.

■ Public : Responsable production, environnement, maintenance, qualité, opérateur...

■ Contenu :

- les enjeux : la réglementation et le suivi des déchets, les filières de valorisations par type de déchets ou de sous produits, les acteurs locaux et régionaux des filières,
- l'économie : méthode d'analyse de la gestion des déchets; analyse réglementaire, technique et économique de la gestion des déchets de l'entreprise,
- le plan d'actions : les moyens de prévention de production des déchets, élaboration du plan d'actions de l'entreprise.

■ Durée : 2 j par groupe;
en option + 1 j de suivi personnalisé.

5 Environnement

Technique : eau

diminuer les consommations réf. : 5-05

■ Objectif :

● *Action collective : comprendre les enjeux écologiques, économiques et réglementaires liés à la gestion de l'eau; connaître les différentes techniques du traitement de l'eau potable et des effluents; interpréter les résultats des analyses d'eau ou d'effluents,*

● *Suivi personnalisé en entreprise : réaliser le bilan qualitatif détaillé, financier et réglementaire des consommations d'eau et production d'effluents; proposer les actions d'économie des consommations, de réduction de la charge polluante et d'amélioration des traitements.*

■ **Public :** Responsable production, environnement, de la station d'épuration, maintenance, qualité, opérateur...

■ Contenu :

● *les enjeux : la ressource en eau et les milieux aquatiques, la réglementation eau potable et effluents, les techniques de traitement de l'eau potable et des effluents,*

● *l'économie : méthode d'analyse de la gestion de l'eau, analyse réglementaire technique et économique de la gestion de l'eau de l'entreprise,*

● *le plan d'actions : les indicateurs, élaboration du plan d'actions de l'entreprise.*

■ **Durée :** 2 j par groupe;

en option + 1 j de suivi personnalisé.

Technique : eau

sécuriser l'approvisionnement réf. : 5-06

■ Objectif :

Identifier les risques environnementaux et économiques des pollutions internes et externes de l'approvisionnement en eau; connaître la réglementation française concernant les forages et le raccordement au réseau public; identifier les moyens de protection, matériel, management, maintenance et contrôles; définir les actions et responsabilités pour vérifier, standardiser et améliorer la sécurisation de l'approvisionnement en eau (forage et connexion au réseau public).

■ **Public :** Responsable Technique, Maintenance, Environnement, Qualité

■ Contenu :

● *Les situations de pollutions,*

● *Exemples d'incidents,*

● *La réglementation IOTA,*

● *La réglementation ICPE,*

● *Le code la santé,*

● *Les moyens disponibles, matériel, organisation et contrôles,*

● *Synthèse des actions à mener.*

■ **Durée :** 1 j.

Opérateurs : impliquer le personnel aux règles environnementales

réf. : 5-08

■ **Objectif :** *domaines concernés, pollutions de l'eau et du sol, modes de traitement des déchets, consommations d'énergie et conséquences, axes de la politique environnementale de l'entreprise, consignes environnementales aux différents postes de travail*

■ **Public :** *Opérateurs et agents de maîtrise, de ligne, technique ou administratif.*

La réglementation

ICPE

réf. : 5-07

■ **Objectif :** *Connaître la réglementation des installations classées (ICPE); identifier les textes réglementaires applicables; identifier les différentes techniques de traitement des effluents; choisir les filières adaptées au traitement des déchets; identifier les outils de management.*

■ **Public :** *Gérant de société, directeur d'usine, responsable production, environnement, maintenance, qualité, ...*

■ Contenu :

● *réglementation : généralités sur l'environnement et la réglementation installations classées (ICPE), la nomenclature ICPE, les procédures de déclaration et d'autorisation, l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter, les principaux textes sur l'eau, les déchets, les fluides frigorigènes, l'énergie,...*

● *l'eau : la ressource en eau et les économies, les techniques de traitement des effluents,*

● *les déchets : les filières de traitement des déchets, le suivi des déchets,*

■ **Durée :** 2 j par groupe;

en option + 1 j de suivi personnalisé.

■ Contenu :

● *Les enjeux pour l'entreprise,*

● *l'eau, l'air, l'énergie et les déchets, pollution des sols,*

● *La politique environnementale de l'entreprise*

● *Les actions menées par l'entreprise*

● *Les consignes de l'entreprise en matière d'environnement*

■ **Durée :** *en fonction du contexte*

6 Hygiène et Sécurité Opérateur

5 S : optimiser le fonctionnement et les coûts

réf. : 6-01

- **Objectif** : Sensibiliser et motiver le personnel de production et de maintenance à la mise en place et l'entretien d'une méthodologie 5 S.
- **Public** : Responsables et opérateurs de production, de maintenance, administratifs ...
- **Contenu** :
 - réglementation applicable en entreprise (document unique, hygiène)
 - les dangers pour les opérateurs,
 - les constats au quotidien (gestes et attitudes),
 - méthode des 5 S (débarrasser, ranger, nettoyer, conserver en ordre, impliquer et formaliser),
 - freins et difficultés dans l'entreprise,
 - exemples concrets à partir de photographies préalablement prises en entreprise.
- **Durée** : 0,5 à 1 j par groupe.



Accueil de vos nouveaux arrivants (salariés, saisonniers, intérimaires) : vous pouvez externaliser cette prestation de formation auprès de notre réseau. Sur la base de vos éléments, nous réalisons pour vous ces actions d'accueil au sein de votre site ou chez votre prestataire.

Document Unique : connaître la méthode

réf. : 6-02-A

- **Objectif** : Aider les responsables à acquérir une méthode pour identifier les dangers aux postes de travail et maîtriser les risques professionnels.
- **Public** : Responsables de production et de maintenance, responsable sécurité, CHSCT, personnel de production.
- **Contenu** :
 - la réglementation CEE, les textes de loi française,
 - les dangers et les risques, le document unique,
 - principes de l'analyse des dangers,
 - planification de la construction d'une étude,
 - les référentiels normatifs.
- **Durée** : 1 j par groupe.

Document Unique : rendre l'équipe autonome

réf. : 6-02-B

- **Objectif** : Maîtriser et appliquer l'analyse des risques en interne ; rendre autonome l'équipe sur les autres postes de travail.
- **Public** : Equipe Sécurité interne : responsables sécurité, production, maintenance, hygiène, conducteurs de ligne, conducteurs de machine...
- **Contenu** :
 - la réglementation CEE, les textes de lois français,
 - définitions et méthodologie d'analyse des risques,
 - application sur un poste de travail,
 - création du document unique
 - modalités de réactualisation.
- **Durée** : 2 à 5 j par étude.

Hygiène et Sécurité au travail Notions de base

réf. : 6-03-A

- **Objectif** : Intégrer les obligations du poste en termes d'hygiène et de sécurité au travail.
- **Public** : Intérimaires, saisonniers, personnels d'entreprises prestataires, personnels titulaires polyvalents.
- **Contenu** :
 - définition et notion de dangers et de risques,
 - obligations et enjeux pour l'entreprise et pour le salarié,
 - dispositif en place,
 - règles à respecter.
- **Durée** : 1 j par groupe. Approfondissement par application au poste : 1 j + 2 X 0,5 j (2 j)

Hygiène et Sécurité au travail application aux intérimaires et saisonniers en mission courtes

réf. : 6-03-B

- **Objectif** : Intégrer les exigences de l'entreprise accueillante et du poste en termes d'hygiène et de sécurité au travail.
- **Public** : Intérimaires, saisonniers, personnels d'entreprises prestataires...
- **Contenu** :
 - notion de danger et de risques,
 - obligation pour les entreprises (prestataire et d'accueil) et les salariés,
 - dispositif en place,
 - règles à respecter (hygiène, ERP ...),
 - modalités de réactualisation.
- **Durée** : 2 h par groupe, en agence avant l'accueil ou à l'accueil en entreprise.

Conditions générales de vente :

Objet

Les conventions de formation ont pour objet d'organiser les modalités et conditions générales pour la réalisation d'actions de formation par l'organisme de formation au bénéfice du client. Elles sont complétées par les parties qui conviennent du détail et des conditions particulières des formations. Sur ces documents sont notamment déterminés l'objectif, le contenu, le programme et les moyens pédagogiques de la formation, le nom du formateur, la durée prévisionnelle ainsi que le prix convenu. Les modalités figurant sur les conventions de formation prévaudront sur les présentes conditions générales.

Exécution de la formation

L'organisme de formation s'engage à mener à bien la tâche précisée dans les conventions de formation. Le formateur aura déterminé avec le client les conditions d'exécution de son intervention. Il agit en toute indépendance vis-à-vis du client, et est seul juge du mode de réalisation de l'action de formation, de l'organisation de ses horaires et de son travail. L'organisme de formation conserve en permanence l'autorité hiérarchique sur son formateur et assume la gestion administrative de celui-ci.

Par la signature d'une convention de formation, l'organisme de formation valide les conditions d'intervention négociées par son formateur et s'engage contractuellement à l'égard du client.

Lieu et durée des prestations

Les conventions de formation définissent une durée et un calendrier prévisionnel. Le formateur exécutera sa mission dans les locaux de l'organisme de formation, à son domicile et/ou dans l'établissement du client. Le lieu d'intervention est spécifié dans la convention. Le formateur s'engage à se conformer aux prescriptions du règlement intérieur et aux consignes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'établissement du client.

Nature des obligations

Pour l'accomplissement des diligences et prestations prévues, l'organisme de formation, ainsi que le formateur, s'engagent à donner leurs meilleurs soins, conformément aux règles de l'art. La présente obligation n'est, de convention expresse, que pure obligation de moyens.

Responsabilité et assurances

Le client convient que, quels que soient les fondements de sa réclamation, et la procédure suivie pour la mettre en œuvre, la responsabilité éventuelle de l'organisme de formation à raison de l'exécution des actions de formation prévues dans les conventions de formation, sera limitée à un montant n'excédant pas la somme totale effectivement payée par le client, pour les services fournis par l'organisme de formation.

Confidentialité

L'organisme de formation considèrera comme strictement confidentiel, et s'interdit de divulguer, toute information, tout document, toute donnée ou tout concept dont il pourrait avoir connaissance à l'occasion de l'exécution des conventions de formation. L'organisme de formation répond de son formateur pour l'application de cette clause. L'organisme de formation, toutefois, ne saurait être tenu pour responsable lorsque les informations divulguées étaient dans le domaine public ou s'il les obtient de tiers par des moyens légitimes.

Propriété des prestations réalisées

Tous les droits éventuels de copie, de reproduction et d'édition des documents produits restent la propriété du client. Toutefois, les documents produits feront clairement apparaître mention du nom et des coordonnées commerciales de l'organisme de formation. L'organisme de formation conserve la propriété exclusive des brevets, logiciels, dessins et modèles développés et déposés préalablement à la signature des conventions de formation ou n'entrant pas dans le champ de la réalisation de l'action de formation menée pour le compte du client. Le client autorise l'organisme de formation à mentionner son nom comme référence des travaux accomplis dans le cadre de la convention de formation signée.

Annulation et report

Les conventions de formation professionnelles signées indiquent les conditions spécifiques précisées par chaque animateur de formation.

Résiliation

Tout manquement de l'une des parties aux obligations de la convention de formation signée pourra entraîner la résiliation de plein droit de la convention un mois après mise en demeure d'exécuter par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse, sans préjudice de tout dommage et intérêt. Les sommes déjà perçues par le prestataire lui demeureront acquises et le client pourra faire usage des documents, études, résultats qui lui auront déjà été communiqués.

Droit applicable – litige

Tout litige susceptible de s'élever entre les parties, à propos de la formation, de l'exécution ou de l'interprétation d'une convention sera de la compétence du tribunal de commerce de Mont de Marsan. Les règlements sont effectués, en fonction des factures mensuelles, à 30 jours de date de facture, nets et sans escompte, même en cas de règlement anticipé. Tout retard de règlement donnera lieu de plein droit et sans qu'aucune mise en demeure ne soit nécessaire au paiement de pénalités de retard sur la base du taux BCE majoré de dix (10) points et au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros.



En complément des formations, et pour une réponse adaptée, nous vous proposons des actions de conseil, audit et accompagnement par des consultants seniors indépendants et spécialisés :
management des ressources, gestion de projet, hygiène, sécurité, environnement.

■ Jacqueline MONTEARD :
Tél. 06 78 73 80 34
Mél : asaconseil@orange.fr

■ Fabienne SAINT-MARTIN :
Tél. 06 73 16 54 18
Mél : asaconseil@orange.fr

■ Emmanuel ESTEVE :
Tél. 06 07 26 04 13
Mél : asaconseil@orange.fr

■ Emmanuel ESTEVE :
Tél. 06 07 26 04 13
Mél : asaconseil@orange.fr

■ Jean-Michel MORA :
Tél. 06 73 68 97 92
Mél : asaconseil@orange.fr