



2024/2025

échange *e*formation

DEVELOPPEUR
DE PERFORMANCES QHSE

35 ans d'expérience

pour vous

↗ AUDIT

↗ FORMATION

↗ CONSEIL

Qualiopi
processus certifié 

Depuis 1989

UNE ÉQUIPE AUX COMPÉTENCES ET QUALITÉS HUMAINES RECONNUES DES FORMATEURS PERMANENTS

Qualiopi
processus certifié

Catégorie action de formation
Certificat N° 2020/89962.3



Olivier PIERRE
Président



Noël CHOMEL
Directeur



Luc CHEVALLIER
Directeur Pédagogique



Magalie Arnaud
Formatrice Consultante



Corinne FRANCAVILLA
Comptable



Emmanuel POUSSIN
Formateur Consultant



Arezki AMLIGH
Formateur Consultant



Oménoune BENMERZOUG
Assistante Programmes



Justine GILOPPE
Assistante Programmes
Comptabilité Clients



3 METIERS POUR SATISFAIRE VOS ATTENTES

Notre équipe de **formateurs permanents**, constamment à jour des dernières réformes et changements de réglementation, vous propose des actions sur mesure qui vous permettent :

- De vous **maintenir en conformité** avec les nouvelles normes et exigences de votre profession.
- De bénéficier d'un **personnel qualifié, motivé et compétent**, atout incontestable de toute entreprise compétitive. L'ensemble de nos formateurs consultants est attaché au **secret professionnel**.



↓
AUDIT

Analyse, diagnostic
et proposition d'axes
de progrès

- > Mesurer la conformité et l'efficacité de vos activités par un examen méthodique et indépendant
- > Dresser un état de la situation réelle
- > Proposer des axes de progrès



↓
FORMATION

Formation-action,
personnalisée
adaptée à vos réalités

- > Former vos équipes dans votre entreprise ou en inter-établissements
- > Développer des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être
- > Créer un échange et une appropriation



↓
CONSEIL EXPERTISE

Suggestions
et actions en vue
d'améliorations ciblées

- > Préconiser des actions préventives et/ ou correctives
- > Accompagner la mise en œuvre de changements, de nouvelles réglementations, de nouvelles organisations, etc.

LA QUALITÉ

Echange Formation est certifié Qualiopi n° 2020/89961.3. "Catégorie Action de formation"



Certifié QUALIOPi depuis 2020 "Catégorie Action de Formation", Echange Formation fait partie du réseau de prestataires labellisés par l'OCAPIAT. Nos qualifications professionnelles sont la garantie d'une relation de confiance, l'assurance d'un partenaire compétent et un gage d'excellence.

HYGIÈNE - QUALITÉ - SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- p8**
 - Audit et conseil en sécurité sanitaire des aliments
 - Accompagnement dans la mise en place de votre plan de Maîtrise Sanitaire "PMS"
- p9**
 - Application et mise en place des référentiels Qualité : ISO 22000, IFS, BRC...
 - Formation et/ou accompagnement HACCP
- p10**
 - Maîtriser l'hygiène et la réglementation dans un atelier de transformation fermière
 - Management de l'Hygiène par l'encadrement intermédiaire
- p11**
 - Professionnalisation des animateurs Qualité en Grande Distribution
 - Pack Evolution® : Méthodes et outils d'évaluation de l'Hygiène
- p12**
 - Formation du personnel à l'Hygiène et à la Qualité
 - Formation QHS du personnel intérimaire et saisonnier
- p13**
 - Formation Hygiène et Qualité en grande distribution
 - Formation Hygiène et Qualité en plateforme de Distribution
- p14**
 - Formation QHSE sous forme de jeux adaptés à l'agroalimentaire
 - Audit et conseil en Nettoyage et Désinfection

SANTÉ/SÉCURITÉ - ENVIRONNEMENT

- p15**
 - Audit et Conseil en Santé et Sécurité au travail – Agir pour ne pas subir !
 - Accompagnement pour la mise en place de votre démarche Santé/Sécurité au travail
- p16**
 - ISO 50001/14001 : Formation/Accompagnement : Diminuer votre impact environnemental
 - Formation réglementaire des membres de votre CSE et ou CSSCT
- p17**
 - Rôles et Missions des membres du CSE et ou de la CSSCT
 - Formation Animateur Sécurité dans l'agroalimentaire
- p18**
 - Manager de la mission sécurité
 - Management et prise en charge de la Sécurité au Quotidien
- p19**
 - PRP - Prévention des Risques Professionnels action OCAPIAT
 - Prévention de l'usure professionnelle : emploi et attractivité du secteur agroalimentaire

- p20**
 - Formation Compétences de base de prévention CARSAT Auvergne-Rhône-Alpes
 - Document unique : Un outil dans l'analyse et la prévention des risques
- p21**
 - Bien analyser les accidents du travail pour mieux prévenir
 - Prog Sécur® : Méthode et outils d'évaluation de la Sécurité
- p22**
 - Formation du personnel à la Sécurité - Bonnes pratiques de sécurité
 - Prévention des risques chimiques
- p23**
 - Gestes et postures : Comportement Santé/Sécurité au travail
 - Evaluer/Diminuer les gestes répétitifs et les postures pénibles
- p24**
 - Animer, Améliorer ou mettre en place une communication Santé Sécurité performante

FORMATION MÉTIERS AGROALIMENTAIRES

- p25**
 - Formation Certificat de Qualification Professionnelle Conducteur de Machine CQP
 - Formation Certificat de Qualification Professionnelle Conducteur de Ligne CQP
- p26**
 - Formation Certificat de Qualification Professionnelle Responsable d'Equipe CQP
 - Formation de tuteurs
- p27**
 - Formation Certificat de Qualification Professionnelle Opérateur en Nettoyage Industriel CQP
 - La pratique du Nettoyage - Désinfection des locaux et matériels
- p28**
 - Transfert des savoirs et des savoirs faire (TSF) – Action clé en main OCAPIAT

MANAGEMENT - COMMUNICATION - MOTIVATION

- p29**
 - Réussir vos parcours d'intégration
 - Bonnes pratiques du management - Niveau 1
- p30**
 - Communication et Management d'équipe - Niveau 2
 - Formation management et Communication de l'encadrement de proximité
- p31**
 - Formation d'Auditeurs interne
 - Conduire les entretiens d'évaluation et/ou professionnels



LE PACTE :

UNE MÉTHODOLOGIE,
VÉRITABLE CONTRAT D'EFFICACITÉ

AU DELÀ DES MOTS ... DES HOMMES ET DES FEMMES D'ACTION ET D'EFFICACITÉ



Préparation par une ingénierie pédagogique fondée sur l'écoute



Analyse du contexte, des motivations de votre demande de formation



Compréhension de vos objectifs de formation, besoins réels, savoir, technicité, comportement, résultats attendus, messages spécifiques à transmettre, attentes des participants et connaissance de leurs profils



Traduction des temps forts vécus en formation en progrès personnel, en motivation individuelle et collective, en structuration de bonnes pratiques professionnelles, dont la formation-action en situation de travail - Adaptation de nos interventions à votre organisation



Évaluation de l'impact de la formation. Mesure du degré de maîtrise des nouveaux savoir-faire, évaluation des comportements, adéquation de l'action de formation à vos objectifs initiaux. Propositions d'actions complémentaires, de rappels, de plans individuels ou collectifs de suivi dans une perspective à moyen/long terme



DÉFINITION DE VOS ATTENTES

PERSONNALISATION

RÉSULTAT



QUALITÉ

AU DELÀ DES MOTS ... DES HOMMES ET DES FEMMES D'ACTION ET D'EFFICACITÉ

Echange Formation fait partie des premiers organismes répondant aux nouvelles exigences de la loi concernant la Qualité des organismes formation professionnelle **en étant certifié QUALIOPi depuis Décembre 2020 sous le N° 2020/89961.3 au titre de la catégorie : Action de formation.**

L'audit de conformité a été réalisé par AFNOR Certification.



Sur les 10 dernières années **100 % de nos clients** ont répondu **OUI** à la question :

Recommanderiez-vous notre organisme à vos relations professionnelles.

En 2023, la qualité de nos formations a été évaluée par les donneurs d'ordres avec une moyenne de 9,08 sur 10 *



De 2010 à février 2024,
100 % des stagiaires qui se sont présentés à l'examen CQP avec Echange Formation l'ont obtenu.



AUDIT ET CONSEIL EN SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Analyse de votre entreprise, secteur par secteur, selon réglementation ou référentiel normatif ou privé: IFS, ISO ...

Entretien avec les responsables et visite des différents secteurs

Réalisation de photos numériques

Identification et maîtrise des points à risques et des points critiques selon la méthode HACCP - Vos BPH, CCP, PRP, PRPO...

Précision des points forts de l'organisation et des points à améliorer

Analyse de votre méthode HACCP, système documentaire et suivi des procédures sur le terrain

Examen des procédures d'Hygiène, HACCP, leur application

Connaissance et application de vos "BPH" par le personnel

Maîtrise de vos CCP

Repérage des principaux dysfonctionnements en Hygiène - Qualité

Recherche des causes des anomalies constatées

Évaluation des niveaux d'Hygiène / Qualité et présentation des résultats

Propositions de solutions, d'actions correctives, recommandations

Réunion de bilan

Proposition et validation d'un plan d'action

Remise d'un rapport complet

- > RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX PRÉCIS
- > METTRE EN AVANT LES POINTS POSITIFS ET LES POINTS À AMÉLIORER
- > DÉFINIR UN PLAN D'ACTIONS

DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement
PARTICIPANTS : Responsable / Direction

DATES & TARIFS :
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun

ACCOMPAGNEMENT DANS LA MISE EN PLACE DE VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE "PMS"

Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire "PMS"

Place du PMS dans la nouvelle réglementation relative à la Sécurité Sanitaire des aliments

Les éléments constitutifs du PMS

Les bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis réglementaires

Le plan HACCP

Traçabilité et gestion des produits non conformes

Accompagnement dans l'élaboration de votre PMS

Identification des étapes des procédés (diagramme de fabrication) Identification des dangers et de leur nature

Probabilité d'apparition, gravité et conséquences des dangers

Choix des mesures de maîtrise

Application des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Plan et étude HACCP

Détermination des points critiques (CCP)

Cas particulier de la maîtrise des températures

Les limites critiques des CCP

Le système de surveillance des CCP

Les mesures correctives à mettre en place

Le plan d'autocontrôle microbiologique, traçabilité et gestion des produits non conformes

Les procédures de retrait ou de rappel

La notification aux autorités compétentes - Alertes et rappels produits

Vérification de votre PMS

Le système de documentation et d'enregistrement associé à votre PMS

Les contrôles du PMS par les autorités compétentes

- > CONNAÎTRE LES POINTS ESSENTIELS POUR LA MISE EN PLACE DE VOTRE PMS
- > ÊTRE ACCOMPAGNÉ DANS LA MISE EN PLACE DE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement
PARTICIPANTS : Encadrement, Qualité, Direction

DATES & TARIFS :
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Connaissance de la méthode HACCP

APPLICATION ET MISE EN PLACE DES RÉFÉRENTIELS QUALITÉ : ISO 22000, IFS, BRC...

Normes et référentiels

Contexte normatif et réglementaire; Relations Clients/Fournisseurs

ISO 9001 V2015

Norme pour les systèmes de Management de la Qualité

L'approche processus et l'amélioration continue pour la satisfaction du client

Le PDCA

Maîtrise des risques

Exigences documentaires

Planification opérationnelle etc.

ISO 22000

Référentiel pour les systèmes de Management de la Sécurité des produits alimentaires; Principales exigences de la norme

Relation ISO 9000 / ISO 22000 / HACCP

IFS et BRC

Référentiels d'audit des fournisseurs de produits à marques de distributeurs ; Les points-clé ; Les points KO ; le Food Défense

Formation aux exigences des référentiels

> Pour le personnel pilote du projet

> Pour les postes-clés liés directement à la maîtrise de la Sécurité Sanitaire des aliments

Formation à la pratique de l'audit interne :

Auto-évaluation : réalisation d'une grille d'audit sur mesure

Diagnostic (audit à blanc)

Etat des lieux, bilan et rapports de recommandations

Accompagnement pour la mise en place de plans d'actions

Validation des grilles d'audit

- > CONNAÎTRE LES RÉFÉRENTIELS SUR LESQUELS SE BASENT LES CLIENTS DES IAA
- > VALORISER LA DÉMARCHE QUALITÉ DE L'ENTREPRISE AUPRÈS DES CLIENTS
- > PRÉPARER L'ENCADREMENT ET LES ÉQUIPES AUX AUDITS DE RÉFÉRENCIEMENT ET DE SUIVI

DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement
PARTICIPANTS : Qualité, Personnel

DATES & TARIFS :
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun

FORMATION ET/OU ACCOMPAGNEMENT HACCP

Présentation de la méthode HACCP

Pourquoi cette méthode ?

Objectif de cette méthode

Présentation de la méthode HACCP

Les points clés d'une méthode réussie

La réglementation et la mise en place du PMS

Présentation de la réglementation européenne

Le Paquet Hygiène et les règlements associés : Règlement 178/2002 - Règlement 852/2004 - Règlement 853/2004

La notion et les attentes concernant les retraits/rappels

Les documents Qualité nécessaires

Les différents types de dangers et la notion de risque

Dangers Physiques

Dangers Chimiques

Dangers Microbiologiques

Dangers Allergiques

Les 7 principes de la méthode HACCP

Analyser les dangers

Déterminer les CCPs ou des QCP, Fixer les limites critiques

Établir des actions de surveillance

Établir des actions correctives

Vérification de votre méthode HACCP

Enregistrements

Les 12 étapes de la méthode HACCP

Dérouler la méthodologie de l'HACCP

Distinguer chaque étape de l'analyse des dangers

Le diagramme d'Ishikawa et la méthode des 5 M

Comment réaliser ou revoir le diagramme de fabrication ?

Les différentes étapes

Mettre en place des procédures de bonnes pratiques

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène "BPH" indispensables

Créer une charte d'Hygiène pour le personnel

- > CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LA DÉMARCHE HACCP
- > ÊTRE CAPABLE DE FAIRE ÉVOLUER VOTRE DÉMARCHE QUALITÉ
- > ÉVENTUELLEMENT ÊTRE ACCOMPAGNÉ DANS LA MISE À JOUR OU LA CRÉATION DE VOTRE MÉTHODE HACCP

DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement
PARTICIPANTS : Encadrement, Qualité, Direction

DATES & TARIFS :
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun

MAÎTRISER L'HYGIÈNE ET LA RÉGLEMENTATION DANS UN ATELIER DE TRANSFORMATION FERMIÈRE

Présentation de la réglementation européenne

Le Paquet Hygiène et les règlements associés :
règlement 178/2002 - règlement 852/2004 - règlement 853/2004
La notion et les attentes concernant les retraits/rappels
Les documents Qualité nécessaires à l'obtention de l'agrément sanitaire
Les points incontournables de l'agrément

Définitions des dangers

Les différents types de dangers et la notion de risque

Dangers Physiques
Dangers Chimiques
Dangers Microbiologiques
Dangers Allergiques

La méthode HACCP

Rappels sur la méthode HACCP
Les points clés d'une méthode réussie
Distinguer chaque étape de l'analyse des dangers
Le diagramme d'Ishikawa et la méthode des 5 M

Comment réaliser ou revoir le diagramme de fabrication ?

Les différentes étapes :

Réception/Stockage - Production - Transformation
Stockage/Distribution/Transports
Rédiger les mesures de préventions nécessaires et mettre en place des moyens de maîtrise et de contrôle
Déterminer les différents contrôles et les seuils critiques
Créer des autocontrôles simples
Définition des CCP ou QCP de l'entreprise
Mettre en place des procédures de bonnes pratiques
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène "BPH" indispensables
Créer une charte d'Hygiène pour le personnel
Synthèse

MANAGEMENT DE L'HYGIÈNE PAR L'ENCADREMENT INTERMÉDIAIRE

Le rôle de l'encadrement intermédiaire dans la maîtrise au quotidien des règles d'hygiène

L'Hygiène dans la démarche Sécurité Sanitaire des Aliments - HACCP L'Hygiène et la méthode HACCP

Objectif commun : la satisfaction du client

Manager et maîtriser l'Hygiène selon la méthode des 5 M

Matières premières - Main d'œuvre - Méthodes - Matériels - Milieu

L'exemplarité requise des responsables

Examen des moyens et méthodes de pilotage de l'Hygiène

Faire appliquer les règles au quotidien

Organiser efficacement le respect des règles d'Hygiène :

Analyse des objectifs et moyens utilisés dans l'organisation de l'Hygiène

Les outils indispensables

Procédures d'Hygiène HACCP adaptées - procédure qualité, PRPO/CCP Choix d'indicateurs Hygiène
Programme de nettoyage, désinfection, contrôles et auto-contrôles ...

Hygiène et rentabilité

Réflexion sur les coûts d'altération des produits

Evaluation de l'impact humain et financier d'une toxo-infection alimentaire

Responsabilisation de l'encadrement

Référentiels de management de la Sécurité Sanitaire des Aliments: IFS, BRC, Norme ISO 22000, Paquet Hygiène ...

PROFESSIONNALISATION DES ANIMATEURS QUALITÉ EN GRANDE DISTRIBUTION

La réglementation Hygiène

Le référentiel Paquet Hygiène
Le plan de Maîtrise Sanitaire dans un magasin, comment et pourquoi ?
Les autocontrôles à mettre en place dans les différents rayons afin de répondre aux attentes de la réglementation

La méthode HACCP : présentation simple et application au quotidien par les équipes
Les impératifs de la traçabilité pour les rayons traditionnels

La microbiologie alimentaire imagée

Notions de base sur les micro-organismes :
Les principales bactéries pathogènes responsables d'intoxication alimentaires

La pratique quotidienne de l'Hygiène

Réception, chaîne du froid : Pourquoi ? Comment ?
Stockage des produits frais, rotation et FIFO

Mise en rayon, gestion des DLC – Délai d'ouverture des produits mis à la vente
Vente – Etiquetage des rayons traditionnels

Moyens de traçabilité
Particularités concernant la traçabilité des rayons boucheries, poissonneries, pâtisserie/boulangeries, traiteur, drive

Connaissance des procédures Qualité à suivre au quotidien

Présentation des documents à mettre en place à chaque rayon
Présentation d'exemples de procédures

Être en mesure de répondre aux demandes des Services Officiels

Les attentes des Services Officiels
Ce qu'il faut faire lors d'un contrôle
Comment réaliser une réponse efficace à un courrier ou une mise en demeure ?
Evaluation des acquis QCM de fin de formation

PACK EVOLUTION® : MÉTHODES ET OUTILS D'ÉVALUATION DE L'HYGIÈNE

Mise en place d'un outil breveté et unique d'animation et d'évaluation de l'Hygiène/Qualité

Sur la base d'une analyse de votre entreprise :

Définitions des priorités, des points essentiels à surveiller avec les responsables de service

Bilan des services concernés

Secteurs, locaux, postes de travail
Produits et techniques de fabrication
Circuits et circulation
Comportement humain au sein de votre établissement

Evaluation des niveaux de Qualité sur les plans humain, organisationnel et technique

Identification des points sensibles à maîtriser

Nature, importance, caractéristiques, définitions d'objectifs

Choix et définitions d'indicateurs mesurables, service par service

Nature, importance, fréquence, causes, moyens de prévention et/ou de correction

Examiner les moyens et fréquence des évaluations

Présentation des résultats par tableaux de bord, histogrammes et validation par vos responsables

Agir par des actions ciblées afin de progresser

Propositions d'actions de motivation, de communication, de sensibilisation et de formation du personnel

Définition de plans d'actions concrets

- > CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION ET METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE QUALITÉ
- > CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS DANGERS AFIN DE LES MAÎTRISER
- > METTRE EN ŒUVRE LES PROCÉDURES NÉCESSAIRES AU SUIVI ET AU RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

- > ASSUMER AU MIEUX LES RESPONSABILITÉS LIÉES À L'HYGIÈNE ET À LA QUALITÉ
- > DÉFINIR LES STRUCTURES À METTRE EN ŒUVRE POUR MANAGER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION ET AUX NORMES EN VIGUEUR
- > MIEUX GÉRER LES MOYENS HUMAINS ET MATÉRIELS INDISPENSABLES À LA MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE

- > FORMER DES ANIMATEURS ET RESPONSABLES QUALITÉ À LA RÉGLEMENTATION CONCERNANT LES RAYONS FRAIS ET TRADITIONNELS AFIN QU'IL SOIT CAPABLE DE :
- > PRENDRE CONSCIENCE DE LA NOTION DE RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
- > CONNAÎTRE LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET SES APPLICATIONS POUR CHAQUE RAYON. MÉTHODE HACCP ET RÉGLEMENTATION PMS ADAPTÉE AUX RAYONS FRAIS
- > CONNAÎTRE LES ATTENTES DES SERVICES OFFICIELS ET SOIENT EN MESURE DE RÉPONDRE AUX DEMANDES DE CELLES-CI.

- > ANALYSER LES NIVEAUX D'HYGIÈNE ET DE QUALITÉ SERVICE PAR SERVICE ET MESURER LES PROGRESSIONS
- > OBTENIR UN TABLEAU DE BORD PRÉCIS DE VOTRE EFFICACITÉ DANS CES DOMAINES
- > IMPLIQUER VOS RESPONSABLES, VOTRE PERSONNEL PAR UNE PRISE EN CHARGE DES CRITÈRES ESSENTIELS
- > CRÉER UNE ÉMULATION AU MOYEN D'OBJECTIFS QUANTIFIABLES

DURÉE :

NOUS CONSULTER

Intra uniquement
PARTICIPANTS : Personnel, encadrement, animateur Qualité, responsable d'un atelier de transformation fermière

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun

DURÉE :

INTER 1 JOUR

Intra : nous consulter

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS : Encadrement

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun

DURÉE :

DE 1 À 2 JOURS SELON VOS

ATTENTES

Inter ou Intra

PARTICIPANTS : Animateurs qualité

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Connaissances des rayons frais

DURÉE :

NOUS CONSULTER

Intra uniquement
PARTICIPANTS : Encadrement, Direction, Personnel

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun

FORMATION DU PERSONNEL À L'HYGIÈNE ET À LA QUALITÉ

Réalisation d'un QCM en début de Formation

La Qualité, l'Hygiène : définitions, importance, incidence sur votre travail

Présentation du contexte et des enjeux de la Sécurité Sanitaire

Crises sanitaires actuelles

La Sécurité Sanitaire des Aliments

L'obligation réglementaire

Le Paquet Hygiène, le PMS

Divers référentiels: ISO 22000, IFS, BRC...

Hygiène et microbiologie appliquée :

image du monde microbien

Développement, transmission, destruction

Prévention des taxi-infections alimentaires

L'Hygiène du produit :

Respect du produit, des températures, de la durée de conservation

Gestion des allergènes

La méthode HACCP

Présentation simple et participative

Définition des structures et des procédures à mettre en œuvre pour maîtriser la Sécurité et le Sanitaire

Analyse des dangers et définition des CCP

Analyse des étapes à risques et

maîtrise des points critiques CCP

Mesures préventives, maîtrise, actions correctives

L'Hygiène du personnel : une exigence quotidienne, des actions concrètes

Hygiène corporelle, vestimentaire, le lavage des mains, l'utilisation des gants jetables, état de santé, prévention des contaminations ...

Formation au Nettoyage/ Désinfection

Nettoyage/ Désinfection du matériel et des locaux

Utilisation conforme des produits et matériels, efficacité, dosages, temps d'application

Rôle et implication du personnel dans l'application des exigences qualité

Applications pratiques

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

- > FORMER VOTRE PERSONNEL AU RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE
- > INTÉGRER LES RÈGLES D'HYGIÈNE COMME AUTOMATISMES ET DONNER DU SENS AUX CONSIGNES

DURÉE :

INTER : 1 JOUR

Intra : nous consulter

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS :

Personnel/Encadrement

DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :

Aucun

FORMATION QHS DU PERSONNEL INTÉRIMAIRE ET SAISONNIER

Réalisation d'un QCM en début de Formation

L'Hygiène : Actualisation des connaissances

Les risques microbiens en agroalimentaire

Connaissance pratique des micro-organismes, prolifération, destruction...

Crises actuelles et conséquences pour l'entreprise. Présentation des risques de contamination par type de produit et par poste de travail

Examen de la charte d'Hygiène

Hygiène personnelle : Tenue, état de santé, Hygiène corporelle

Comportements attendus en matière d'Hygiène : lavage des mains, port des gants et désinfection, lavage des chaussures ...

Le nettoyage et la désinfection au poste de travail

Définition du nettoyage, de la désinfection, objectifs du nettoyage-désinfection

Utilisation conforme des produits et matériels, efficacité, dosages, temps d'application

Qualité : La démarche HACCP et

la Sécurité Sanitaire des Aliments HACCP :

Les points de maîtrise et incidence sur le travail quotidien. Respect des procédures HACCP, Hygiène, Qualité, instructions de travail

Les référentiels qualité spécifiques

Les norme IFS, BRC, ISO ; Les points importants des normes

Sécurité

Formation à la Sécurité, sensibilisation aux risques ; Prévention des accidents. Réglementation en vigueur: Sécurité Machines, Secours, Incendie, port des EPI. ..

Identification des principaux risques

Sécurité au travail

Circulation et comportement dans l'entreprise

Risque électrique, Risque chimique, étiquetages, utilisation des produits

Objets tranchants : utilisations, moyens de protection, consignes, machines à risques

Le bruit...

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

- > ÊTRE CAPABLE DE TRAVAILLER DANS LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES
- > CONNAÎTRE LES RÈGLES D'HYGIÈNE HACCP - QUALITÉ DÉFINIES AU SEIN DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES
- > ÊTRE CAPABLE DE RESPECTER LES INSTRUCTIONS QUALITÉ MISES EN PLACE
- > CONNAÎTRE ET APPLIQUER LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DURÉE :

NOUS CONSULTER - 1 JOUR

Intra uniquement

PARTICIPANTS : Personnel intérimaire ou saisonnier

DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :

Aucun

FORMATION HYGIÈNE ET QUALITÉ EN GRANDE DISTRIBUTION

Réalisation d'un QCM en début de Formation

Qualité et Sécurité Sanitaire : pourquoi ? Définition

Risques encourus dans un point de vente

Les services de contrôles

Les attentes de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations DDCSPP

La microbiologie alimentaire

Facteurs de développement

Les principales bactéries pathogènes responsables d'intoxications alimentaires

Les sources de contamination et les moyens de lutte

La pratique quotidienne de l'Hygiène

Le port de la tenue, la gestion des gants

Le lavage des mains

Réception, chaîne du froid, la règle des 30 minutes ; Stockage

Préparation, fabrication

Nettoyage-Désinfection

Mise en rayon, merchandising ...

La réglementation Hygiène pour la Grande Distribution

La nouvelle approche réglementaire : Moyens et Responsabilités

Le 'Paquet Hygiène'

Les autocontrôles à mettre en place dans chaque rayon frais

Connaissance des procédures Qualité spécifiques à mettre en place dans les rayons frais. Aide pour la rédaction de protocoles et documents de traçabilité

Le règlement (UE) n°1169/2011 sur l'information des consommateurs sur les allergènes

Le point sur l'INCO pour les aliments non emballés

Le référentiel IFS Food Store

Les points KO

Les attentes de l'auditeur

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

- > PRENDRE CONSCIENCE DE LA NOTION DE RESPONSABILITÉ DU PERSONNEL ET DU MAGASIN EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
- > CONNAÎTRE LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET SES IMPLICATIONS POUR LE MAGASIN
- > CONNAÎTRE ET RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE AU QUOTIDIEN

DURÉE :

INTER : 1 JOUR

Intra : nous consulter

PARTICIPANTS : personnel des rayons frais

DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :

Aucun

FORMATION HYGIÈNE ET QUALITÉ EN PLATEFORME DE DISTRIBUTION

L'Hygiène

L'Hygiène et la santé : la vôtre et celle de vos consommateurs

Les crises sanitaires et leurs répercussions pour le client et pour l'entreprise.

Présentation des dernières crises sanitaire

Prévention des accidents alimentaires possibles liés au stockage et aux manipulations des produits frais

L'Hygiène du personnel

Notions élémentaires d'Hygiène

Tenue du personnel :

Hygiène corporelle, Hygiène vestimentaire.

Analyse des moments à risques

Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre

Définition

Plus nombreux, plus dangereux qu'il y a 20 ans ?

Bactéries pathogènes les plus courantes : staphylocoques, Listeria, Salmonella, Escherichia coli o157H7...

Leurs supports et leurs modes de propagation

Multiplication et rapidité de développement

Influence des températures

Comment stopper leur développement et les détruire ?

L'Hygiène du produit

Règles générales de Sécurité des aliments, de la réception au départ des produits

Contrôle des produits et maîtrise des températures

Contrôle des réceptions et des expéditions.

Importance de la traçabilité

La règle de la demi-heure

La méthode HACCP

Présentation

Buts et objectifs de la méthode

Le rôle de chacun

Le suivi des enregistrements

Les documents Qualité de la plateforme

L'Hygiène des locaux et du matériel

Importance de l'ordre, du rangement

Importance de la propreté

La lutte contre les nuisibles

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

- > FAIRE COMPRENDRE AUX PARTICIPANTS L'IMPORTANCE DU RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE AU QUOTIDIEN SUR LA QUALITÉ DU PRODUIT
- > AMENER LES PARTICIPANTS À CONNAÎTRE LES PRINCIPES DE LA MÉTHODE HACCP ET LES POINTS INCONTOURNABLES À MAÎTRISER DANS UN ENTREPÔT FRIGORIFIQUE
- > AMENER L'ÉQUIPE À UNE PRISE DE CONSCIENCE SUR LES RISQUES ENCOURUS

DURÉE :

1 JOURNÉE PAR GROUPE

Inter ou Intra

PARTICIPANTS : Préparateurs de commande - Encadrement

Réalisation du QCM de début de formation

DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :

Aucun

NOUVEAU

FORMATION QHSE SOUS FORME DE JEUX ADAPTÉS À L'AGROALIMENTAIRE

Réalisation d'un QCM en début de formation

Formation sous forme de jeux

Plusieurs jeux possibles : jeux sur mesure, jeux solo, jeux en équipe ...

Phase 1 : Analyse de la situation sur le terrain et construction du jeu

Cette analyse contribue à la réalisation d'un jeu sur mesure.

Adaptation du contenu de la formation

Visite des locaux > Rencontre avec les acteurs de la formation

Création du jeu et des questions

Réalisation de photos numériques QCM ...

Type de thèmes abordés lors du jeu HYGIÈNE

L'Hygiène du personnel

- Le port et la gestion des gants
- Le respect de la charte d'hygiène ...

Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre

Staphylocoques, Listéria, Salmonelles, Escherichia coli ...

Leurs supports et leurs modes de propagation Multiplication et rapidité de développement

La qualité

Méthode HACCP

Démarche IFS, ISO, BRC etc ...

L'environnement

L'Hygiène de fabrication

Les 4 types de contaminations

- Les contaminations microbiologiques

- Les contaminations physiques, la gestion des corps étrangers

- Les contaminations chimiques

- Les allergènes

L'Hygiène des locaux et du matériel

Formation au nettoyage-désinfection :

- Du matériel

- Des locaux

La Sécurité au travail

Port des EPI

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

AUDIT ET CONSEIL EN NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Analyse et évaluation sur le terrain de l'organisation du travail de Nettoyage-Désinfection

Analyse des étapes du travail de l'équipe de Nettoyage-Désinfection en fonction des locaux

Méthode de travail

Connaissance et utilisation des produits

Analyse des fiches techniques

Utilisation du matériel conforme, entretien

Communication dans le service et entre services

Suivi documentaire : planning de Nettoyage, fiches de poste

Détermination des points critiques :

examen des procédures de Nettoyage, plannings de Nettoyage

Analyse de l'application des protocoles par le personnel

Diagnostic des points forts et des points à améliorer dans les domaines : organisation, techniques, efficacité ...

Restitution du constat à la Direction, à l'encadrement et/ou au personnel

Préconisations d'amélioration

Organisation

Méthodes

Suivi documentaire

Aide à la réalisation de procédures

Validation des procédures en place

Réflexion sur l'organisation du travail

Suggestions d'amélioration, conseils personnalisés

Validation des méthodes de travail

Remise d'un rapport complet et de préconisations d'améliorations



- > ANALYSER LE SECTEUR DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION
- > ÉVALUER LA MAÎTRISE DES MOYENS HUMAINS, ORGANISATIONNELS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES DU NETTOYAGE
- > CONSEILLER QUANT À L'ORGANISATION ET METTRE EN PLACE DES PROCÉDURES



DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

AUDIT ET CONSEIL EN SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL - AGIR POUR NE PAS SUBIR !

Sur la base de la réglementation existante

Visite de votre établissement : analyse et évaluation sur le terrain de la Sécurité Évaluation de la réglementation interne générale

Règlement intérieur; Dispositions générales de Sécurité; Consignes affichées; Charte Sécurité; Plan de Sécurité annuel; Objectifs Sécurité de l'année ...

Évaluation des accidents sur le site

Vérification des différents indicateurs Sécurité

Nombre d'accidents du travail sur votre site. Nombre d'AT avec et sans arrêt de travail. Taux de fréquence; Taux de gravité

Analyse en utilisant les grilles INRS : DIGEST ou GPSST

Évaluation de la documentation technique

Catalogue des procédés et des produits

Fiches de Données Sécurité (FDS)

Matières premières

Matériaux; Produits

Informations Sécurité

Documentation, procédure, analyse des risques

Évaluation des consignes et instructions de Sécurité spécifiques à votre entreprise. Consignes générales :

Règles de circulation

Suivi des formations et vérifications réglementaires

Permis de feu

Risques électriques

Plan de prévention

Etude pénibilité du travail

Entretien et maintenance

Consignes particulières

Liquides inflammables, gaz, zone Atex

Machines et appareils dangereux ...

Évaluation du plan de formation Sécurité

Évaluation des informations communiquées au CSE

Propositions d'un plan d'actions pour améliorer la Sécurité

Remise d'un rapport détaillé



- > ANALYSER LE NIVEAU DE SÉCURITÉ DE VOTRE ENTREPRISE
- > ÉVALUER LA MAÎTRISE DES MOYENS HUMAINS, ORGANISATIONNELS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES POUR LA SÉCURITÉ
- > VOUS APPORTER DES SOLUTIONS



DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

ACCOMPAGNEMENT POUR LA MISE EN PLACE DE VOTRE DÉMARCHE SANTÉ/SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Comprendre les enjeux des systèmes Santé-Sécurité-Environnement

Les objectifs

Les missions-clés d'un responsable ou d'un animateur Environnement-Sécurité dans la mise en place d'une démarche Santé et Sécurité du travail

Les référentiels :

But et grands principes du référentiel ISO 45001

Rappels législatifs du contexte de la Sécurité

Assurer la Sécurité et protéger la Santé (y compris des travailleurs temporaires)

Mise en œuvre des 9 principes de Prévention

Les résultats de l'entreprise par rapport à son secteur d'activité :

Présentation sur la base du dossier INRS Statistiques et des statistiques du site Amelie.fr

Présentation des résultats des différentes branches professionnelles de

la branche de l'entreprise

Quels indicateurs mettre en place pour le pilotage de la Santé/Sécurité ?

Réaliser un état des lieux en utilisant les grilles DIGEST ou GPSST de l'INRS

Le document unique :

Travail sur le Document Unique si existant, présentation d'une trame de Document Unique

Intervention sur machine et législation

Travail sur la création d'un plan de Prévention adapté

Réaliser des enquêtes pour analyser les accidents

Réaliser des inspections et analyser les Risques

La communication Sécurité

Autres points en fonction de vos attentes

Accompagnement pratique



- > AVOIR UNE CONNAISSANCE ACTUALISÉE DU CADRE LÉGISLATIF, CONNAÎTRE LES PRINCIPALES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES ET ACQUÉRIR LES MÉTHODES ET OUTILS AFIN D'ÊTRE EFFICACE
- > CONNAÎTRE ET ÊTRE CAPABLE DE METTRE EN ŒUVRE UNE DÉMARCHE SÉCURITÉ STRUCTURÉE BASÉE SUR LES RÉFÉRENTIELS SÉCURITÉ
- > MAÎTRISER LES PRINCIPALES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES EN LIEN AVEC LA SANTÉ/SÉCURITÉ DU PERSONNEL



DURÉE :
NOUS CONSULTER
Intra uniquement



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Connaissances de base en Santé/Sécurité au travail. Dans l'idéal avoir suivi la formation base de prévention CARSAT

NOUVEAU

ISO 50001/14001 : FORMATION/ ACCOMPAGNEMENT : DIMINUER VOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Rencontre de la Direction et du Responsable environnement

Organisation de l'accompagnement : visite des ateliers, rencontre avec les différents interlocuteurs du site (production, qualité, maintenance)

Visite des locaux et présentation des process

Présentation de votre démarche environnementale

Situation de l'environnement dans le contexte actuel, évolution normative

Enjeux de l'environnement

Avantages liés à la mise en place d'un Plan Environnement Entreprise (PEE)

Accompagnement dans la mise en place de votre démarche environnementale :

Les normes ISO 14000 et ou 50001 : Analyse détaillée de chaque point de la norme et parallèle avec votre entreprise

Importance accrue du management et de l'engagement de la Direction

Introduction de la notion d'amélioration de la performance environne-

mentale et d'une stratégie de communication

La gestion des déchets industriels dans votre entreprise

Les D.I.B., Déchets industriels banals

Les D.I.I., Déchets Industriels Inertes

Les D.I.S., Déchets Industriels Spéciaux

Recherche de débouchés locaux pour la revalorisation des déchets

Analyse et accompagnement dans la mise en place ou l'évolution des processus de votre démarche environnementale

Analyse des bonnes pratiques dans l'entreprise

Questionnement des différents acteurs

Examen du système documentaire en place : Aide à l'amélioration ou à la création du système, procédures, modes opératoires, enregistrements

Réalisation d'un audit à blanc

Restitution de l'audit

Mise en avant des points positifs et des écarts

Fixation d'objectif

FORMATION RÉGLEMENTAIRE DES MEMBRES DE VOTRE CSE ET DE LA CSSCT

La loi du 29 mars 2018 demande dans l'article L. 2315-18 du Code du travail, que tous les membres du CSE (titulaires et suppléants) bénéficient de la formation nécessaire à l'exercice de leurs missions en matière de santé, de sécurité et de conditions de travail.

Les grandes missions du CSE

Ce qui change entre les anciennes instances CE/DP/CHSCT et le CSE

Fonctionnement du CSE et de la C.S.S.C.T., réglementation Santé au Travail

Importance du CSE dans l'amélioration des conditions de travail

Moyens de fonctionnement de l'instance

Relations avec les autres acteurs de la Sécurité

Le cadre légal de la Sécurité

Le code du travail. Les points clés, où trouver rapidement l'information ? L'article L4121 du Code du Travail fondement de la démarche Sécurité au sein des entreprises

Les principes généraux de prévention, les 9 principes de prévention

Localisation des risques d'Utilisation, mise à jour et modification du Document Unique d'Évaluation des Risques

Réaliser des inspections Chasse aux risques dans l'entre-prise :

En groupe de travail, visite des ateliers, repérage des différents risques et situations à risques. Débriefing en salle, recherche en commun de solutions et réalisation d'un compte-rendu. Simulations 3D en VR (Réalité Virtuelle)

Validation des acquis de la formation avec un Jeu spécifique et exclusif créé par l'équipe Échange Formation.

Validation des acquis de la formation avec un Jeu spécifique et exclusif créé par l'équipe Échange Formation. Synthèse et évaluation formalisée

RÔLES ET MISSIONS DES MEMBRES DU CSE ET OU DE LA CSSCT

Rappel du fonctionnement du C.S.E

Rôle et mission des élus du CSE vis-à-vis de la Santé/Sécurité

Attentes des collègues

Organisation collective de l'instance et de ses travaux

Construire des stratégies d'intervention afin d'améliorer les conditions de travail des salariés

Améliorer l'efficacité du CSE/CSSCT

Comment ?

Réaliser des inspections et analyser les risques

Le Document Unique, présentation de celui de l'entreprise

Comment utiliser et comprendre le Document Unique ?

Nouveaux risques à prendre en compte : stress, risques psychosociaux, TMS...

Principaux risques : physiques, chimiques, routiers...

Intégration des critères de pénibilité actuels et passés

Quand et comment procéder à une inspection sur le terrain ?

Grilles et check-lists d'identification des risques – Travail sur la création d'une grille sur mesure pour l'entreprise

Localisation des risques

Caractéristiques des risques

Typologie

Signalisation et information sur les risques

Les maladies professionnelles

Les consignes de Sécurité

Réaliser des enquêtes pour analyser les accidents

Quand et comment procéder à une enquête ?

Constituer une délégation et recueillir les faits

S'initier aux principes de la méthode de l'arbre des causes, jeux de rôle sur l'arbre des causes

Fin de la formation par une visite de l'entreprise, travaux pratiques, exercices en situation.

Applications pratiques, exercices pratiques

Synthèse et évaluation formalisée

FORMATION ANIMATEURS SÉCURITÉ EN AGROALIMENTAIRE

La situation de l'entreprise au regard de la prévention de risques :

Rappels législatifs

Présentation des 9 principes généraux de prévention pour évaluer, anticiper, protéger et informer le personnel (article L. 4121-2) :

Les objectifs généraux de la prévention

Les statistiques nationales

Les coûts de la non-sécurité, des accidents du travail et des maladies professionnelles

Pourquoi prendre en compte chaque accident ?

La pyramide de BIRD

Situations de danger grave et imminent, comment réagir ?

Les différents types : Incidents, accidents bénins, accidents avec arrêt, accident de trajet...

Les maladies professionnelles : Définition et statistiques

La notion de risques basée sur les éléments de l'INRS

Présentation des différentes familles de risques dans l'agroalimentaire

Les risques chimiques, les gestes et postures...

Les moyens de prévention, les

bonnes pratiques Santé/Sécurité

Initiation à une méthode d'analyse d'accident

L'arbre des causes, les autres méthodes

L'enquête accident

Exercices pratiques de l'arbre des causes

Travail sur l'utilisation d'un outil de recueil des faits

La mise en place d'un plan d'action

Utilisation du Document Unique d'Évaluation des Risques

La réalisation d'inspections terrain (Exercices pratiques)

LE PLAN DE PREVENTION

Réglementation et entreprises extérieures

Le protocole de chargement/déchargement

Travail sur des exemples de documents- Cas particulier du mode dégradé

Les formations obligatoires

Les différents contrôles obligatoires

Communication et Sécurité

Réalisation d'un QCM de fin de formation

Synthèse et évaluation formalisée

- > CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES ATTRIBUTIONS DU CSE ET DE LA CSSCT,
- > CONNAÎTRE LES MISSIONS EN MATIÈRE DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE CONDITIONS DE TRAVAIL ET S'APPROPRIER LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES EN MATIÈRE DE FONCTIONNEMENT DE L'INSTITUTION
- > PARTICIPER ACTIVEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE LA PRÉVENTION DES RISQUES DANS L'ENTREPRISE

DURÉE : 5 jours pour les nouveaux membres et 3 jours pour les recyclages

DATES & TARIFS NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Aucun

PARTICIPANTS : membres ou futurs membres du CSE/CSSCT - Titulaires et suppléants

- > RAPPELER LES DIFFÉRENTES ATTRIBUTIONS DU CSE ET OU DE LA CSSCT
- > PARTICIPER ACTIVEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE LA PRÉVENTION DES RISQUES DANS L'ENTREPRISE ET DÉVELOPPER LES CAPACITÉS DE CHAQUE MEMBRE DU CSE À L'ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL
- > PARTICIPER À LA MISE EN PLACE DE MESURES DE PRÉVENTION ADAPTÉES

DURÉE : Intra uniquement

DATES & TARIFS NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Être membre de CSE

PARTICIPANTS : Membres du CSE ayant réalisé la Formation Réglementaire

- > FORMER DES ANIMATEURS SÉCURITÉ AFIN QU'ILS SOIENT EN MESURE DE :
- > COMPRENDRE, SAVOIR UTILISER ET METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ ET DE LA SANTÉ AU TRAVAIL.
- > CONNAÎTRE ET UTILISER DES OUTILS POUR ANALYSER ET GÉRER LES DIFFÉRENTS RISQUES ET PARTICIPER ACTIVEMENT À LA PRÉVENTION AU SEIN DES ATELIERS.
- > MIEUX MAÎTRISER LES OUTILS DE COMMUNICATION, D'ANIMATION AU QUOTIDIEN ET DE FORMATION DES SALARIÉS.

DURÉE : 3 ou 5 JOURS

DATES & TARIFS NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Français lu, parlé, écrit

PARTICIPANTS : Futurs animateurs Sécurité. Encadrement



MANAGER DE LA MISSION SÉCURITÉ

Le référentiel ISO 45001

Les grandes étapes pour la mise en place du référentiel ISO 45001

Les exigences des normes

Rappels législatifs du contexte de la Sécurité

Assurer la Sécurité et protéger la Santé (y compris des travailleurs temporaires)

Les 9 principes de prévention

Les 8 bonnes pratiques Sécurité : Comment amorcer la mise en place d'un plan de Prévention de l'Usure Professionnelle et l'intégrer dans la démarche ISO 45001 ?

L'usure Professionnelle: définition
Différence entre usure et épuisement
Comment utiliser l'écoute des

sala-riés afin d'évaluer et prévenir l'usure Professionnelle? Prioriser en mettant en avant les postes et les métiers à risques

Accompagnement dans la construction d'un plan d'action

Les TMS : définition et première cause de maladies professionnelles

Les troubles musculo-squelettiques (TMS) Les différentes pathologies liées aux TMS

Prévenir les TMS : Accompagnement dans la mise en place d'un plan d'action afin de réduire les TMS

Réaliser des enquêtes pour analyser les accidents

S'initier aux principes de la méthode de l'arbre des causes, jeux de rôle sur l'arbre des causes La méthode des 5 P

La communication Sécurité Paragraphe :

Mettre en place une stratégie de communication

Mettre en œuvre une véritable démarche d'amélioration continue compatible avec le référentiel ISO 45001

La définition d'objectifs à partir de la politique Sécurité
Faire des bilans, animer des réunions sur le terrain

Planifier la prévention

MANAGEMENT ET PRISE EN CHARGE DE LA SÉCURITÉ AU QUOTIDIEN

Amélioration de la prise en charge et du management de la Sécurité

A partir d'une analyse réalisée en début de mission et des observations, nous vous proposons d'obtenir un état des lieux précis.

Notre prestation s'articule en 2 phases :

1^{ère} Phase : Analyse de la situation

Nous rencontrons la Direction, l'animateur / l'animatrice Sécurité et prenons connaissance des statistiques à votre disposition.

Nous visitons votre site de production.

Nous analysons le système Sécurité en place sur votre site.

Nous mettons en avant les points positifs et à améliorer.

Nous validons le contenu pédagogique de la Phase 2.

Nous rencontrons votre encadrement et les membres du CSE/CSSCT afin de leur présenter l'action.

2^{ème} Phase formation

Nous formons les participants au management de la Sécurité avec un rappel du cadre légal et un contenu pédagogique adapté en fonction de leurs attentes et des constats établis lors de la première phase.

Nous aidons les participants à dégager des objectifs à atteindre pour chacun des services.

Nous accompagnons les participants en situation de travail.

Nous participons à la dynamisation de Système de management de la Sécurité.

> METTRE EN PLACE UNE POLITIQUE DE SÉCURITÉ PLUS POUSSÉE, FORMALISÉE DANS UN VÉRITABLE SMS SYSTÈME MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ.

> ASSURER LA PRISE EN CHARGE AU QUOTIDIEN DE LA SÉCURITÉ PAR L'ENCADREMENT ET VOS CONDUCTEURS DE LIGNE, AFIN QUE CEUX-CI SOIENT IMPLIQUÉS DANS CETTE DÉMARCHE ET SOIENT LES GARANTS, AVEC LE CONCOURS DE L'ENSEMBLE DES PERSONNELS, DE LA SÉCURITÉ DE VOTRE ENTREPRISE.

> DÉFINIR DES OBJECTIFS À ATTEINDRE AVEC L'ENCADREMENT, ASSURER LE SUIVI ET DIMINUER LE NOMBRE ET LA GRAVITÉ DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.



DURÉE :

NOUS CONSULTER

Participants : La Direction, l'encadrement, la maîtrise, les conducteurs de ligne, les membres du CSE ou de la CSSCT, le référent Sécurité...



DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun

PRP - PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ACTION OCAPIAT

La Prévention des Risques Professionnels "PRP" est une action OCAPIAT "clé en main"

Cette action permet à l'entreprise de faciliter l'intégration de la santé-sécurité dans toutes les activités de travail et de soutenir la politique. Elle est uniquement dispensée par un organisme labellisé faisant partie du réseau partenaire OCAPIAT depuis l'année 2012.

Cette formation peut être prise en charge par l'OCAPIAT pour les entreprises adhérentes de moins de 50 salariés, sous conditions de disponibilités de fonds mutualisés.

1^{ère} partie : Analyse de la situation de l'entreprise

Découverte de l'entreprise et des at-tentes Analyse de la demande avec la Direction. Recueil des informations nécessaires au bon déroulement de l'intervention, registre des accidents du travail, document unique ...

Formation Réaliser un point sur le niveau de sécurité et sur les chantiers engagés au

sein de l'entreprise

Partager un état des pratiques

Prendre conscience des différents risques

2^{ème} partie : Formation prévention des risques professionnels "PRP" en partenariat avec l'OCAPIAT

L'observation de situations de travail
Quels repères pour les observations et entretiens ?

Quelle(s) pratique(s) d'observation ?
Qui ? Posture de l'analyste ? Combien de temps ?

Travail sur des cas concrets accidents ou presque accidents de l'entreprise ; présenter les 5 étapes de la démarche

Travail sur les objectifs proposés ou décidés

avec les participants

Exemple de chantiers PRP :

- Mise à jour du document unique
 - Analyse de la pénibilité du travail
 - Plan de prévention
 - Mise en place d'un mode dégradé
- Plus de 70 chantiers PRP menés avec succès



> ÊTRE CAPABLE DE MENER À BIEN UNE DÉMARCHE DE PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS
> TRANSMETTRE UNE MÉTHODOLOGIE APPLICABLE À LA RÉALITÉ DES ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE
> RÉALISER ET SUIVRE UN PLAN D'ACTIONS, AFIN D'AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL



DURÉE :

3 ou 5 JOURS DE FORMATION EN FONCTION DE LA PROBLÉMATIQUE
Participants : RH, Responsable Sécurité, Encadrement, Personnel, Membres du CHSCT



DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Être adhérent à l'OCAPIAT
Financement possible pour les entreprises de moins de 50 personnes

PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE : EMPLOI ET ATTRACTIVITE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Les enjeux

Présentation des enjeux de la démarche de prévention pour les métiers de l'agroalimentaire. Les statistiques de la branche professionnelle
L'importance de la vision RH : Connaissance des parcours professionnels, des métiers, des compétences ...

Importance d'interviewer et d'impliquer les salariés dans la démarche
Evaluer l'ergonomie des postes et l'organisation du travail afin de lutter contre les TMS. Comment utiliser l'ergonomie pour observer le travail?

Quels sont les facteurs de risque? Sur lesquels agir ?

Comment rechercher les causes ? Réaliser des analyses de postes

Pénibilité au travail : définition

Distinguer les principales notions : pénibilité, usure, facteurs de risques ...

Connaître les seuils d'exposition réglementaires et ceux recommandés

Point RH, Direction

Être capable d'utiliser objectivement les indicateurs qui sont disponibles : incident, accident du travail, turn-over ...

Créer des indicateurs

Plan d'action

Être capable d'amorcer la mise en place d'un Plan de Prévention de l'Usure Professionnelle



> PRENDRE CONSCIENCE DE L'IMPORTANCE DE LA MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE DE PRÉVENTION POUR LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES AFIN D'ÊTRE PLUS ATTRACTIVES AUPRÈS DE FUTURS SALARIÉS LORS DES RECRUTEMENTS.

> AVEC LE SERVICE RH, AMORCER LA RÉFLEXION DE LA MISE EN PLACE D'UN PLAN DE PRÉVENTION PRIMAIRE ACCRU AVEC POUR OBJECTIF DE PRÉVENIR L'USURE PROFESSIONNELLE ET LA RÉDUCTION DES TMS.

> ÊTRE EN MESURE DE LUTTER POUR LE MAINTIEN DANS L'EMPLOI ; CONNAÎTRE ET ÉVALUER LES DIFFÉRENTS SEUILS AFIN DE PRÉVENIR LES TMS.

> ÊTRE CAPABLE, AU SEIN DE SON ENTREPRISE, D'ANALYSER LES POSTES ET DE METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL.



DURÉE :

2 JOURS
Participants : Dirigeant, RH et Encadrement des entreprises agroalimentaires



DATES & TARIFS

NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun

FORMATION COMPÉTENCES DE BASE DE PRÉVENTION

E La situation de l'entreprise au regard de la prévention des risques :

Rappels législatifs
Les objectifs généraux de la prévention

La situation de l'entreprise par rapport à son secteur d'activité.

Les indicateurs Santé/Sécurité, :
Taux de fréquence, taux de gravité,
La situation de l'entreprise dans son secteur d'activité

Les acteurs internes et externes de la prévention.

Les risques d'atteinte à la santé des personnes :

Les composantes d'une situation de travail liées au risque,
L'Outil d'Identification des Risques.

La notion de risques basée sur les éléments de l'INRS

Présentation des différentes familles de risques

Les mesures de prévention des risques professionnels :

Proposition, hiérarchisation, mise en œuvre, suivi.

Les concepts d'apparition d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle.

La sémantique et les modélisations nationales de base concernant l'accident du travail et la maladie professionnelle.

Initiation à une méthode d'analyse d'accident

L'arbre des causes, la méthode des 5 Pourquoi...

L'enquête accident

La mise en place d'actions correctives

Les EPI, type et choix

Les protections collectives

Méthodes pédagogiques

Exercices d'application.

Études de cas.

Validation à l'issue de la formation : les participants se voient délivrer une attestation de fin de formation validant les acquis par l'Assurance Maladie - Risques Professionnels et l'INRS.

DOCUMENT UNIQUE : UN OUTIL DANS L'ANALYSE ET LA PRÉVENTION DES RISQUES

Décret N°2001/106 du 05/11/2001 - Directive CE 89/39 - Présentation du décret et commentaires

Présentation de la nouvelle loi n°2021-1018 du 2 août 2021

Connaître les points-clé et les champs d'application. Comprendre les attentes du législateur et des partenaires sociaux, inspection du travail, CARSAT ... Évaluer les risques et les coûts de la non sécurité pour l'entreprise Obligation de la mise à jour de son document unique (DUER)

L'évaluation et l'analyse des risques

Méthodologie d'évaluation des risques

Identifier les risques et les évaluer

Apprendre à connaître et reconnaître les risques

Les risques visibles, prévisibles ou diffus

Évaluer les risques : Les types de risques à prendre en compte

Hiérarchisation du risque. Exercices pratiques

Les différents risques d'après l'INRS

Constitution du document unique et mise à jour

Création d'une trame de fond pour la création du document unique

Les points obligatoires, les mentions légales

Intégration de la réglementation sur la pénibilité du travail

Mise en place d'un plan d'action

Votre programme de prévention

L'obligation de résultats et de moyens

Créer un plan de prévention

Suivi dans le temps : Programme Sécurité

Présentation d'un outil novateur et exclusif pour le suivi et la gestion de la Sécurité au quotidien

Applications pratiques et suggestions personnalisées

Définition d'objectifs

- > CONNAÎTRE ET COMPRENDRE LE DÉCRET DU 05/11/2001
- > ÊTRE CAPABLE DE CONDUIRE EN INTERNE L'ÉVALUATION DES RISQUES, ÉTABLIR SON PROPRE SYSTÈME D'ÉVALUATION ET CRÉER LA TRAME DE SON DOCUMENT UNIQUE
- > ÊTRE CAPABLE DE METTRE À JOUR SON DOCUMENT UNIQUE



DURÉE : 1 JOUR

Inter, Intra ou en Microlearning
PARTICIPANTS : Responsable Sécurité, Encadrement, Membres du CSE



PRÉ-REQUIS : Aucun



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



- > ORGANISER ET STRUCTURER L'ANALYSE DES CAUSES DES ACCIDENTS DU TRAVAIL DANS VOTRE ENTREPRISE : RESPONSABILITÉS, SUPPORTS, GROUPES DE TRAVAIL
- > APPRÉHENDER LES DIFFÉRENTES MÉTHODES D'ANALYSES DES CAUSES D'ACCIDENTS DU TRAVAIL ET MALADIES PROFESSIONNELLES
- > IDENTIFIER LES BONNES PRATIQUES ET LES ÉCUEILS À ÉVITER POUR UNE ANALYSE IMPARTIALE ET EFFICACE ET SAVOIR DÉFINIR ET SUIVRE DES ACTIONS CURATIVES, CORRECTIVES ET PRÉVENTIVES



DURÉE : 1 JOUR

Intra / Inter
PARTICIPANTS : Responsable ou animateur sécurité, Membres du CSE/CSSCT, Sauveteurs secouristes du travail, Responsable des Ressources humaines, Encadrement...



PRÉ-REQUIS : Aucun



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER

PROG SÉCUR® : MÉTHODE ET OUTILS D'ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ

Vous voulez progresser en Santé et Sécurité du Travail, impliquer votre encadrement et motiver vos équipes, nous vous proposons la mise en place d'un outil unique d'évaluation et de management de la sécurité et de la santé des salariés qui a fait ses preuves depuis plus de 20 ans

L'outil Prog Sécur, basé sur 15 principes, permet de :

Définir les priorités et les points sensibles avec les responsables des services, le service Qualité et la Direction

Réaliser un bilan précis des niveaux de Sécurité de chaque Service

Élaborer une grille d'analyse selon les critères essentiels spécifiques à chaque service

Réaliser une évaluation sur la base de vos documents Sécurité et de vos statistiques d'accidents de travail

Identifier, service par service, les objectifs ou points sensibles à traiter

Intégrant: Nature, importance, caractéristiques

Choisir et définir les indicateurs mesurables en Sécurité au travail

Nature, gravité, fréquence, cause, moyens de prévention et/ou de correction. Examiner les moyens et fréquences des évaluations

Présenter les résultats par tableaux de bord, histogrammes, validation par vos responsables

Former l'encadrement à la motivation et la communication positives autour de la Santé/ Sécurité

Être force de proposition des mesures de prévention et d'amélioration

Définition de plans d'actions



- > DEVENIR DES ACTEURS RESPONSABLES DE LA SÉCURITÉ
- > CRÉER DES TABLEAUX DE BORD ADAPTÉS À VOS BESOINS
- > DIMINUER LE NOMBRE ET LA GRAVITÉ DES ACCIDENTS DU TRAVAIL



DURÉE :

NOUS CONSULTER

Intra uniquement

PARTICIPANTS : Direction, Responsables, Personnel



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS : Aucun



- > ACQUÉRIER LES CONNAISSANCES ET OUTILS DE PREMIER NIVEAU POUR AGIR SUR LES RISQUES PROFESSIONNELS.



DURÉE : 2 JOURS

Inter ou Intra
PARTICIPANTS : Toute personne en charge d'une mission de prévention des risques professionnels et toute personne devant valider des compétences de base en prévention pour pouvoir s'inscrire à certaines formations du réseau Assurance Maladie-Risques Professionnels / INRS.



PRÉ-REQUIS : Savoir lire et écrire



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER

FORMATION DU PERSONNEL À LA SÉCURITÉ - BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ

Evaluation des connaissances par un QCM de début de formation
L'obligation de respecter la règle de Sécurité au travail

L'état d'esprit Sécurité

Le comportement Prévention Sécurité
La réglementation en matière de Sécurité Prévention des accidents; réflexion sur le climat général engendré par un accident
Consignes de sécurité
Présentation des statistiques de la branche concernée

La signalisation Sécurité

Les familles de pictogrammes ; Avertissement Obligation ; Interdiction Evacuation ; Lutte contre l'incendie
Pictogrammes associés aux risques chimiques

Les risques dans l'entreprise

Risque électrique : électrisation, électrocution
Risque mécanique : risques machines
Risque chute : par dénivellation, chute de plain-pied

Risque thermique : chaud et froid. Conséquences. Risques liés à la manutention manuelle et mécanique
Risque bruit : conditions de travail et environnement sonore
Risque incendie : la prévention, la lutte
Risque chimique : prévention, affichage
Risque coupure : comportement et prévention
Autres risques
Les bonnes pratiques de Sécurité
Le mode dégradé

Les Équipements de Protection Individuelle

Engagement personnel

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

En intra: réalisation d'une chasse aux risques avec les participants
Synthèse de la pratique
Réalisation d'un compte rendu

PRÉVENTION DES RISQUES CHIMIQUES

Evaluation des connaissances par un QCM de début de formation

Formation à la Sécurité et à la prévention des risques produits chimiques

Présentation de Fiches de Données de Sécurité (FDS)
Dilution, manipulation, EPI
Définition des produits dangereux
Quels produits sont potentiellement dangereux dans votre entreprise ?
La manipulation des produits chimiques et ses risques
Présentation des familles de produits, acides, alcalins, solvants ... Étiquetage des produits
Comment lire les pictogrammes et les étiquettes ?

Les produits agressifs ; La notion de pH

Prévenir et protéger : comment ?

Protection, respect des consignes, conduite à tenir

Voies de pénétration dans l'organisme et prévention : conduite à tenir en cas de brûlures

Produits toxiques

Stockage des produits chimiques

Les bacs de rétention
La comptabilité des produits dangereux

Conduite à tenir en cas d'intoxication

Produits inflammables et explosifs

Les mélanges de produits
Les risques lors des mélanges. Conseils pratiques pour chaque produit. Les opérations dangereuses
Formalisation des objectifs et moyens à mettre en œuvre pour assurer la Sécurité de chacun

Autres risques : anoxie, fluide sous pression

Protection individuelle et collective

Les EPI, la disponibilité des EPI, la réglementation

Conseils pratiques

Formalisation des objectifs et moyens

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

GESTES ET POSTURES : COMPORTEMENT SANTÉ / SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Évaluation des connaissances par QCM en début de Formation

Formation du personnel aux Gestes et Postures

Conséquences des mauvais réflexes ... et des bonnes postures
Importance de la colonne vertébrale

L'anatomie

Connaissance du squelette, des muscles, du travail musculaire
Connaissance de la colonne vertébrale
La zone lombaire : déplacement discal
L'épaule, rôle de la coiffe; Le système nerveux
Les déformations possibles

Les principes de la Sécurité physique

Les comportements physiques
Superposition et rapprochement des centres de gravité corps/ charge
Respect des courbures naturelles de la colonne vertébrale
Recherche des appuis ; orientation et mobilité des pieds
Action primordiale et dominante des membres inférieurs
Choix judicieux des prises lors du déplacement d'une charge
Principe de l'économie de l'effort; utilisation de la réaction de la charge
Direction de la poussée d'une charge, utilisation du poids du corps
Les règles de manutention
Bon sens et réflexion ; rôle de la prévention des lombalgies

Analyse de postes de travail

Exercices pratiques, entraînement

Améliorer son poste de travail par ses connaissances et ses propositions

Suggestions personnalisées aux participants

Evaluation des acquis par un QCM de fin de formation

EVALUER/DIMINUER LES GESTES RÉPÉTITIFS ET LES POSTURES PÉNIBLES

Les coûts de la non-Sécurité, des accidents du travail et des maladies professionnelles en France

Statistiques de la branche concernée

Pénibilité au travail

Définitions

Les différentes postures et gestes répétitifs pénibles
Mesurer la pénibilité et connaître les seuils à ne pas dépasser
Seuils réglementaires et bonnes pratiques édictées par l'INRS
L'impact à long terme sur la santé des salariés

Les coûts potentiels pour l'entreprise liés à ces problématiques

L'analyse des causes des différents types d'accidents ou de maladies professionnelles liés aux postures pénibles ou aux gestes répétitifs

Analyser le travail

Présentation et/ou création d'une grille d'analyse des postes

Les supports nécessaires à l'analyse des postes

Les actions curatives, correctives et préventives

Quelles actions mettre en place ?

La formation du personnel concerné

Améliorer l'organisation et la polyvalence du personnel

Mise en pratique

Mise en situation à partir des accidents et maladies de votre établissement ou à partir d'exemples

Ajustement de vos procédures

Synthèse et évaluation formalisée

> DÉVELOPPER LA MOTIVATION DU PERSONNEL AU RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉVENTION, CONNAÎTRE LES RISQUES DANS L'ENTREPRISE ET LES BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ
> COMPRENDRE LES DIFFÉRENTS PICTOGRAMMES, TRAVAILLER EN SÉCURITÉ EN RESPECTANT LES CONSIGNES ET EN PORTANT LES EPI

> FORMER LE PERSONNEL AUX RISQUES LIÉS À LA MANIPULATION DES PRODUITS CHIMIQUES
> SE PROTÉGER CONTRE LES RISQUES, RESPECTER LES CONSIGNES ET CONNAÎTRE LA CONDUITE À TENIR EN CAS D'ACCIDENTS

> FORMER LE PERSONNEL AUX RISQUES LIÉS À DE MAUVAISES POSTURES
> CONNAÎTRE LES POSTURES ADAPTÉES AUX POSTES DE TRAVAIL
> MAÎTRISER LES GESTES ET POSTURES POUR GARANTIR UNE SÉCURITÉ OPTIMALE

> CONNAÎTRE LES CRITÈRES DE PÉNIBILITÉS
> ÊTRE CAPABLE D'ANALYSER LES GESTES RÉPÉTITIFS ET LES POSTURES PÉNIBLES
> ÊTRE EN CAPACITÉ DE MESURER ET D'APPORTER DES SOLUTIONS MATÉRIELLES OU ORGANISATIONNELLES



DURÉE :

INTER : 1 JOUR

INTRA : NOUS CONSULTER

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS : Encadrement, Personnel



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun



DURÉE :

INTER : 1 JOUR

INTRA : NOUS CONSULTER

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS : Personnel manipulant des produits chimiques



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun



DURÉE :

INTER : 1 JOUR

INTRA : NOUS CONSULTER

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS : Personnel de production



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun



DURÉE : NOUS CONSULTER

Intra uniquement
PARTICIPANTS : Responsable ou animateur sécurité, Membres du CSE/CSSCT, Sauveteurs secouristes du travail, Responsable des Ressources humaines
Encadrement...



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

NOUVEAU

ANIMER, AMÉLIORER OU METTRE EN PLACE UNE COMMUNICATION SANTÉ SÉCURITÉ PERFORMANTE

Améliorer la communication Santé/Sécurité

Faire un point des pratiques actuelles de l'entreprise
Support de communication existants
Type de communication en place, Qualité, CSE...
Le système de communication possible

La communication santé Sécurité

Rappel des règles de base de la communication
L'écoute et les méthodes pour améliorer son écoute
Le questionnement, comment faire remonter un maximum d'informations terrain ?
Le langage positif

La mise en œuvre d'une stratégie de communication adaptée à son entreprise

Les indicateurs Sécurité

Sur quels indicateurs communiquer ?
Trouver des indicateurs de performance
Créer des indicateurs pertinents, parlants pour le personnel et motivants
Définir des objectifs, les afficher et les suivre

Motiver le personnel par la communication

Création de support de communication adaptés à l'entreprise
Mettre en place une campagne d'affichage, pourquoi ? Comment ?

Synthèse et évaluation formalisée



- > AMÉLIORER LA COMMUNICATION SANTÉ/SÉCURITÉ
- > ÊTRE CAPABLE DE MOTIVER ET MOBILISER L'ENSEMBLE DES ÉQUIPES AFIN D'AMÉLIORER LA SÉCURITÉ AU QUOTIDIEN
- > METTRE EN PLACE UNE COMMUNICATION SANTÉ/SÉCURITÉ VISUELLE ATTRACTIVE



DURÉE : 1 JOUR

Intra uniquement
PARTICIPANTS : Responsable ou animateur sécurité, Membres du CSE/CSSCT, Ressources humaines, Encadrement...



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

FORMATION CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE CONDUCTEUR DE MACHINE CQP

Le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)

C'est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les entreprises agroalimentaires. C'est aussi une démarche qui s'appuie sur un référentiel emploi national, un dispositif d'évaluation et un dispositif de formation adapté.

Travail réalisé par Echange Formation :

Réalisation de l'étude d'opportunité
Positionnement de candidats avec la plateforme EvAlim de l'OCAPIAT
Formation des tuteurs en entreprise
Elaboration des outils sur mesure
Suivi individualisé
Suivi théorique et pratique, épreuves d'évaluation
La formation CQP comporte un suivi personnalisé et une validation devant un jury professionnel.

Les thèmes abordés :

Hygiène et qualité et Produits / process
Connaissance des produits
Communication et circuit de l'information
Management d'équipe
Sécurité et prise en charge de la sécurité au quotidien
Maintenance de 1er niveau
Préparation du poste de travail et organisation du travail
Conduite de ligne et Résolution de problème
Analyse des dysfonctionnements et recherche de solutions...

100% de réussite CQP

A février 2024, 100 % des stagiaires qui se sont présentés à l'examen CQP avec Echange Formation l'ont obtenu.



- > AMENER LES PARTICIPANTS À MAÎTRISER LES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNELS EN RAPPORT AVEC LES EXIGENCES DES BRANCHES PROFESSIONNELLES AFIN D'OBTENIR SON CQP "CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL" DE CONDUCTEUR DE MACHINE



DURÉE : EN FONCTION DES RÉSULTATS DES TESTS DE POSITIONNEMENT. DURÉE MOYENNE 12 JOURS PAR GROUPE

Inter ou intra
PARTICIPANTS : Conducteurs ou futurs conducteurs de machine



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Être adhérent à l'OCAPIAT et disposer de fonds sur son compte CPF.
Savoir lire et écrire



FORMATION CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE CONDUCTEUR DE LIGNE CQP

Le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)

C'est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les entreprises agroalimentaires. C'est aussi une démarche qui s'appuie sur un référentiel emploi national, un dispositif d'évaluation et un dispositif de formation adapté.

Travail réalisé par Echange Formation :

Réalisation de l'étude d'opportunité
Positionnement de candidats avec la plateforme EvAlim de l'OCAPIAT
Formation des tuteurs en entreprise
Elaboration des outils sur mesure
Projet professionnel adapté à l'entreprise et au référentiel visé
Suivi individualisé
Suivi théorique et pratique, épreuves d'évaluation

Accompagnement et aide dans la réalisation des chantiers professionnels

La formation CQP comporte un suivi personnalisé et une validation devant un jury professionnel. Le candidat

devra présenter la réalisation et les résultats obtenus avec son chantier professionnel

Thèmes abordés pour les conducteurs de ligne :

Hygiène et qualité
Produits / process
Connaissance des produits
Communication et circuit de l'information
Management d'équipe
Sécurité et prise en charge de la sécurité au quotidien
Maintenance de 1er niveau
Préparation du poste de travail et organisation du travail
Conduite de ligne
Analyse des dysfonctionnements et recherche de solutions
Résolution de problème...

A février 2024, 100 % des stagiaires qui se sont présentés à l'examen CQP avec Echange Formation l'ont obtenu.



- > AMENER LES PARTICIPANTS À MAÎTRISER LES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNELS EN RAPPORT AVEC LES EXIGENCES DES BRANCHES PROFESSIONNELLES AFIN D'OBTENIR SON CQP "CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL" CONDUCTEUR DE LIGNE



DURÉE : EN FONCTION DES RÉSULTATS DES TESTS DE POSITIONNEMENT. DURÉE MOYENNE 15 JOURS PAR GROUPE

Inter ou intra
PARTICIPANTS : Conducteurs ou futurs conducteurs de ligne



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Être adhérent à l'OCAPIAT et disposer de fonds sur son compte CPF.
Savoir lire, écrire et utiliser un traitement de texte



FORMATION CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE RESPONSABLE D'EQUIPE CQP

Le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)

C'est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les entreprises agroalimentaires.

Travail réalisé par Echange Formation :

Réalisation de l'étude d'opportunité
Positionnement de candidats avec la plateforme EvAlim de l'OCAPIAT
Formation des tuteurs en entreprise
Elaboration des outils sur mesure
Projet professionnel adapté à l'entreprise et au référentiel visé
Suivi individualisé
Suivi théorique et pratique, épreuves d'évaluation

Accompagnement et aide dans la réalisation des chantiers professionnels

La formation CQP comporte un suivi personnalisé et une validation devant un jury professionnel. Le candidat devra présenter la réalisation et les résultats obtenus avec son chantier professionnel
Pour mener à bien ses missions, un responsable d'équipe doit avoir de solides connaissances en Hygiène/Qualité Sécurité. Il doit aussi être capable de coordonner, réguler et ani-

mer l'activité d'une équipe. Il doit anticiper et de mettre en place et suivre les actions correctives. Il organise et réalise le programme de production en assurant la gestion des moyens mis à sa disposition. Il doit exceller dans l'art de la communication et du management des équipes.

Thèmes abordés pour les Responsables d'équipe agroalimentaire :

Hygiène et qualité
Produits / process
Connaissance des produits
Communication et circuit de l'information
Accueil et formation du personnel.
Tutorat des nouveaux
Management d'équipe
Sécurité et prise en charge de la sécurité au quotidien
Préparation du poste de travail e
Conduite de ligne
Analyse et règlement rapide des dysfonctionnements
Mise en place d'actions correctives
Résolution de problème...

A février 2024, 100 % des stagiaires qui se sont présentés à l'examen CQP avec Echange Formation l'ont obtenu.



> AMENER LES PARTICIPANTS À MAÎTRISER LES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNELS EN RAPPORT AVEC LES EXIGENCES DES BRANCHES PROFESSIONNELLES AFIN D'OBTENIR SON CQP « CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL » RESPONSABLE D'EQUIPE AGROALIMENTAIRE

DURÉE : EN FONCTION DES RÉSULTATS DES TESTS DE POSITIONNEMENT. DURÉE MOYENNE 18 JOURS PAR GROUPE
Inter ou intra

PARTICIPANTS : Responsable d'équipe agroalimentaire

DATES & TARIFS : NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Être adhérent à l'OCAPIAT et disposer de fonds sur son compte CPF. Savoir utiliser un traitement de texte



FORMATION DE TUTEURS

Les techniques de base de la Communication

Savoir communiquer et convaincre
Jeux de rôle sur la Communication

La place de la fonction tutorale dans l'entreprise

Responsabilités et missions du tuteur

Identifier les enjeux liés à la fonction de tuteur

Identifier ses propres motivations, et son rôle, en tant que tuteur

Définir le rôle des autres acteurs : service RH, manager, centre de formation...

Définir, dans son contexte propre, les points clés pour faire vivre le tutorat et les conditions nécessaires à la réussite

Mettre en place les conditions d'un tutorat réussi

Accueillir et intégrer
Réussir les différentes étapes : de l'accueil à l'intégration

Organiser l'accueil sur le poste de travail

Définir les règles du jeu
Mettre en œuvre un support structurant

Comprendre les besoins de l'apprenant

Les besoins individuels et la motivation
Analyser les besoins de l'individu

Faire la différence entre attentes et besoins

Comprendre les moteurs de la motivation

Transmettre son savoir

Vivre une situation de transmission de savoir-faire

Construire une séquence de transmission de savoir-faire

Passer du stade de "professionnel compétent" à celui de "professionnel transmettant"

Accompagner l'acquisition des compétences

Identifier les différentes formes de savoir

Définir des objectifs pédagogiques
Etablir un parcours d'acquisition de compétences

Construire un support de suivi et d'accompagnement de la montée en compétences

Evaluer l'apprenant

Utiliser différentes formes d'évaluation
Construire des supports d'évaluation

Travaux pratiques
Jeux de rôle

> SE POSITIONNER EN TANT QUE TUTEUR
> ANALYSER SES PROPRES COMPÉTENCES POUR SAVOIR LES PARTAGER
> ORGANISER L'ACCUEIL PAR LA MISE EN PLACE D'UN PROGRAMME D'INTÉGRATION
> EVALUER L'INTÉGRATION DU NOUVEL ENTRANT

DURÉE : Intra / Inter : 2 jours

PARTICIPANTS : Formateur ou tuteur interne

DATES & TARIFS : NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Aucun



FORMATION CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE OPÉRATEUR EN NETTOYAGE INDUSTRIEL CQP

Le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)

C'est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les entreprises agroalimentaires.

Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire :

Il réalise les différentes opérations de nettoyage et de désinfection en respectant les consignes de travail et de Sécurité. Il connaît et maîtrise les modes opératoires, les règles d'Hygiène et de Qualité et il réalise son travail dans le temps imparti.

Son métier s'articule autour des 4 missions suivantes :

Préparation des interventions
Réalisation des opérations de nettoyage/désinfection et éventuellement montage et démontage des machines

Contrôle des résultats de son travail et des équipements
Communication et traçabilité des actions de nettoyage

Thèmes abordés pour les opérateurs en nettoyage industriel :

Hygiène et qualité
Connaissances des produits utilisés

Utilisation des produits chimiques et du matériel
Connaissance des dosages

Organisation du travail et des opérations de nettoyage
Rangement et stockage du matériel

Communication et traçabilité des opérations de nettoyage
Sécurité et port des EPI

Préparation du poste de travail et organisation du travail
Contrôles des actions de nettoyage

Accueillir et former un nouveau...

100% CQP de réussite



A février 2024, 100 % des stagiaires qui se sont présentés à l'examen CQP avec Echange Formation l'ont obtenu.

> AMENER LES PARTICIPANTS À MAÎTRISER LES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNELS EN RAPPORT AVEC LES EXIGENCES DES BRANCHES PROFESSIONNELLES AFIN D'OBTENIR SON CQP « CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL » OPÉRATEUR EN NETTOYAGE INDUSTRIEL DU SECTEUR ALIMENTAIRE

DURÉE : EN FONCTION DES RÉSULTATS DES TESTS DE POSITIONNEMENT. DURÉE MOYENNE 10 JOURS PAR GROUPE
Inter / intra

PARTICIPANTS : Responsable d'une équipe de nettoyage, Personnel de l'équipe de nettoyage

DATES & TARIFS : NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Être adhérent à l'OCAPIAT et disposer de fonds sur son compte CPF

LA PRATIQUE DU NETTOYAGE - DÉSINFECTION DES LOCAUX ET MATÉRIELS

Réalisation d'un QCM en début de Formation

Importance de l'Hygiène et du Nettoyage

L'Hygiène dans les services et les locaux

Lien avec les démarches Qualité
Importance du Nettoyage-Désinfection

Hygiène de base, rappels
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et le nettoyage

Le Nettoyage de la propreté visuelle à la propreté microbiologique. Connaissance des produits et des moyens matériels

Examen de fiches techniques et de planning de Nettoyage-Désinfection

Aide pour la réalisation ou la modification du planning de Nettoyage-Désinfection ; Techniques d'entretien, de Nettoyage des locaux

Rappel de l'importance des dilutions
Le TACT; Le SENS

L'alternance des désinfectants - Avantages

Rigueur, exigence, implication personnelle pour un Nettoyage efficace

Le TACT; Le SENS

Le TACT; Le SENS

Le TACT; Le SENS

Le TACT; Le SENS

> OPTIMISER, VALORISER LES MOYENS HUMAINS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES POUR MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION
> ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER UN NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION EFFICACES EN APPLIQUANT LES PROTOCOLES DÉFINIS

DURÉE : INTER : 1 JOUR

INTRA : NOUS CONSULTER
Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS : Personnel

DATES & TARIFS : NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS : Aucun



NOUVEAU

TRANSFERT DES SAVOIRS ET DES SAVOIRS FAIRE (TSF)

ACTION CLÉ EN MAIN OCAPIAT



TSF est une démarche en 2 temps réalisée par un prestataire partenaire labellisé. Echange Formation est labellisé TSF par l'OCAPIAT.

1^{er} temps :

DIAGNOSTIC EN 4 ETAPES

Mes ACTIONS DE TRANSFERT aujourd'hui (état des lieux des pratiques) Les COMPÉTENCES-CLES à transférer (savoirs, savoir-faire en action)

Les ACTEURS du transfert dans mon entreprise

Les MODALITES du transfert, adaptées à mon entreprise

Durée 0,5 à 1 jour.

2^{ème} temps :

IDENTIFIER les savoirs et savoir-faire à transférer : 2 jours

ELABORER les modules ou séquences de transfert : 2 jours

ANIMER un module ou une séquence de transfert : 2 jours

ORGANISER la capitalisation des savoirs et savoir-faire :

Séquences de transfert : 1 jour

L'action TSF permet par exemple :

D'éviter la perte de savoirs et savoir-faire lors de départs à la retraite,

De favoriser la transmission intergénérationnelle des savoirs dans le cadre du dispositif "contrat de génération",

De limiter la concentration de savoir-faire clés de l'entreprise uniquement sur quelques salariés (parfois un seul),

De formaliser et capitaliser les savoirs non décrits pour éviter leur dispersion, et de créer des supports adaptés

D'améliorer l'intégration des nouveaux collaborateurs en s'appuyant sur la formalisation et la capitalisation des savoirs.



RÉUSSIR VOS PARCOURS D'INTÉGRATION

Une formation pratique, ponctuée de jeux de rôle, de vidéos, d'exercices et d'échanges entre participants. Cette formation reste pratique et applicable au quotidien. Elle a pour but d'apporter les outils aux intégrants afin d'être en mesure d'assurer un accueil performant

Les techniques de base de la Communication

Jeux de rôle sur la Communication

L'accueil

Importance de l'accueil

Les différentes phases d'accueil

La place de la fonction tutorale dans l'entreprise

Mettre en place des conditions d'un tutorat réussi

Comprendre les besoins de l'apprenant

Transmettre son savoir

Accompagner l'acquisition des compétences

Evaluer l'apprenant

Savoir évaluer sa prestation de tuteur

Création d'outils spécifiques

Utilisation d'une grille d'évaluation

Exercices pratiques et jeux de rôles

Aide à la création de modules de formation et/ou d'accueil

- > SE POSITIONNER EN TANT QU'INTÉGRANT AU CŒUR DE L'ENTREPRISE
- > ÊTRE EN MESURE DE SAVOIR PARTAGER LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES POUR UNE BONNE PRISE DE POSTE
- > ORGANISER L'ACCUEIL PAR LA MISE EN PLACE D'UN PROGRAMME D'INTÉGRATION
- > ÉVALUER L'INTÉGRATION DU NOUVEL ENTRANT
- > UTILISER DES OUTILS MÉTHODOLOGIQUES AFIN D'ACCOMPAGNER EFFICACEMENT LES NOUVEAUX COLLABORATEURS

DURÉE :

2 JOURS : Inter ou intra

PARTICIPANTS : Toute personne amenée à exercer la fonction de tuteur

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Aucun



BONNES PRATIQUES DU MANAGEMENT - NIVEAU 1

Les 4 actes fondateurs du management :

Réaliser l'adéquation individu/fonction/contexte

Fixer des objectifs

Suivre et contrôler les résultats/objectifs

Evaluer les performances

8 fonctions de responsabilités managériales : Recruter, Former, Organiser, Motiver, Informer, Rémunérer, Apprécier, Sanctionner

Manager c'est communiquer et motiver

Communiquer c'est se comprendre :

S'exprimer clairement

S'assurer que l'on a été compris

La reformulation : s'assurer que l'on a compris ce que l'autre a voulu dire

- Différents types de communication

- Les théories de la MOTIVATION

La théorie de la hiérarchie des besoins selon Abraham MASLOW. La théorie des deux facteurs d'Herzberg et les attentes des salariés en situation de travail

La maîtrise de votre style de management

Les styles de Management :

Directif-Persuasif-Participatif-Délégitif. ...

La maîtrise des objectifs

Un objectif est un résultat mesurable, attendu à une échéance précise, grâce à la mise en œuvre d'actions adaptées.

La délégation

Déléguer, comment et pourquoi ?

Evaluer les performances de son équipe

Les entretiens

Règles pour l'efficacité d'un entretien

Le compte-rendu d'entretien : pourquoi ?

La gestion des conflits

Jeux de rôles et exercices pratiques

- > DÉVELOPPER DES CAPACITÉS D'ANIMATION, DE COMMUNICATION, DE MOTIVATION ET DE SAVOIR-FAIRE FAIRE
- > CHOISIR UN STYLE DE MANAGEMENT ADAPTÉ DE L'ÉQUIPE
- > ÉVALUER LES PERFORMANCES DE LEUR ÉQUIPE
- > ASSURER UNE PRÉVENTION ET UNE GESTION DES CONFLITS

DURÉE :

INTER : 2 JOURS

Intra : nous consulter

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

PARTICIPANTS : Encadrement et encadrement de proximité

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Responsable ou futur responsable d'équipe



> FAVORISER LA TRANSMISSION DES SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE DANS L'ENTREPRISE » UNE ACTION "CLÉ EN MAIN" POUVANT ÊTRE FINANCÉE À 100% PAR OPCALIM* AVEC LE SOUTIEN DE LA CHARTE DE COOPÉRATION DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE.

DURÉE : DE 7,5 À 8 JOURS

Intra uniquement
PARTICIPANTS : Chef d'entreprise, responsable RH, chargé de gestion des compétences, Responsable d'équipe agroalimentaire, animateur d'équipe...

DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

PRÉ-REQUIS :
Être adhérent à l'OCAPIAT



COMMUNICATION ET MANAGEMENT D'ÉQUIPE - NIVEAU 2

Le management : définitions, applications

Retour de son expérience
Partage avec les autres participants
Difficultés rencontrées sur le terrain
Solutions adoptées

Les différentes approches managériales

Les styles de management, rappels : directif, explicatif, participatif, délégué...

Mettre du plaisir dans le travail par l'humour, le sourire, la considération...

Examen de ce qui constitue la spirale de la réussite, des succès, analyse des causes des échecs

La motivation et le travail séquencé : lancement, étapes, bilan

La communication : un levier d'action au service du management

L'écoute
Les méthodes pour améliorer son écoute

Le questionnement
La maîtrise du non verbal

La relance en cours de dialogue
La reformulation

Le langage positif

La mise en œuvre d'une stratégie personnelle en communication

Considérer positivement son personnel change tout

Les conduites-clés d'un management efficace

Les techniques d'un management individuel et collectif

Maîtriser les enjeux et les éléments essentiels d'une bonne délégation

Retour d'expérience
Les avantages retirés

Les écueils rencontrés
Recherche de solutions en commun

Développer les compétences de l'équipe

Comment ?
Quels outils utiliser ?

Le management en situation de crises

Savoir animer une réunion, un entretien d'évaluation

Former ses collaborateurs, répondre aux demandes

Conseils adaptés au mode de management des participants

Jeux de rôle et exercices pratiques

FORMATION MANAGEMENT ET COMMUNICATION DE L'ENCADREMENT DE PROXIMITÉ

Encadrement de proximité : définition

Encadrement et communication

Les principes de base d'une communication efficace

Les rôles de chacun lors de la communication

La satisfaction d'une communication efficace

L'écoute

Les attitudes
Les méthodes pour améliorer son écoute

Le questionnement

La maîtrise du non verbal
La relance en cours de dialogue

Le langage positif

Favoriser un climat positif
La mise en œuvre d'une stratégie personnelle en communication

Conseils adaptés à chaque participant

Jeux de rôle sur la communication

Relations humaines : considérer positivement son personnel

Difficultés rencontrées sur le terrain et recherche de solutions

La critique constructive
Faire disparaître les tensions et conflits quotidiens

La gestion des conflits

Les conflits : avantages ou inconvénients ?

Gagner ou perdre
Supprimer des différends

Moyens de résistance
Poser le problème comme il convient et travailler gagnant/gagnant

La gestion de l'équipe

Prévoir pour ne pas subir
Le travail séquencé

Organisation et délégation
Intégrer efficacement les nouveaux à l'équipe

Impliquer chacun grâce aux facteurs de motivation

Définir ses priorités
Bâtir son agenda

Organiser les réunions de début et de fin d'équipe

Comprendre et accepter les évolutions des organisations actuelles

Appréhender les changements d'aujourd'hui pour produire au juste coût

Identifier l'évolution des critères de performance

Comprendre son rôle de conduite du changement et de promotion des plans de progrès

Jeux de rôles et exercices pratiques

FORMATION D'AUDITEURS INTERNE

Une formation avec le rappel du cadre de l'audit interne et un rappel de l'ensemble des points incontournables de chaque norme concernée par l'audit

Une présentation sous forme de diaporama

Une communication entre le formateur et les stagiaires priorisant les échanges et les retours d'expériences

Un accompagnement pratique pour la réalisation d'audits en travaux pratiques sur votre site

1 jour de préparation sur site afin de connaître le process et la procédure d'audit interne mise en place. Un échange avec le pilote du processus "Audit Interne" sera réalisé.

Le développement pédagogique qui suivra prendra en compte l'organisation en place sur le site.

1 jour de formation théorique et pratique

La formation se déroulera au sein de votre entreprise

La formation pratique nécessitera l'accès à un atelier de production ainsi qu'aux documents en vigueur.

Le Consultant - Formateur d'Echange Formation prendra contact avec vous afin d'organiser l'intervention (planning, horaires, réservation d'une salle, repas du midi).

- > INTÉGRER L'AUDIT INTERNE DANS LE SYSTÈME D'AMÉLIORATION CONTINUE DU SITE
- > COMPRENDRE LES OBJECTIFS ET ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER DES AUDITS INTERNES DE QUALITÉ
- > ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES ET TECHNIQUES DE BASE POUR RÉALISER UN AUDIT INTERNE
- > RÉALISER LES PREMIERS AUDITS LORS DE LA FORMATION

DURÉE :
2 JOURS INTRA UNIQUEMENT
PARTICIPANTS : Auditeurs ou futurs auditeurs interne

DATES & TARIFS : Nous consulter
PRÉ-REQUIS : Aucun

CONDUIRE LES ENTRETIENS D'ÉVALUATION ET/OU PROFESSIONNELS

Rôle et valeur de l'entretien d'évaluation ou d'appréciation

Évaluer ... donner de la valeur.

Qu'est-ce qu'un entretien d'évaluation ? Rappels des trois phases de l'entretien d'évaluation

La présentation ; L'entretien ; La synthèse/notation

Les règles à respecter

Les critères d'évaluation ; La définition des objectifs

Quels objectifs se donner et comment les atteindre ?

Les positions respectives du responsable et du collaborateur

Les moments-clés lors de l'entretien

Préparation de l'entretien d'évaluation

Pourquoi et comment le préparer ?

La préparation de responsable ; La préparation du collaborateur ; Les outils

Organisation de l'entretien d'évaluation

La structure de l'entretien : les différentes étapes Le guide d'entretien

Les pièges à éviter
Critères d'évaluation
Savoir gérer les risques de conflits pendant l'entretien

L'identification et l'analyse des sources de conflits

Conseils personnalisés

Le suivi dynamique de l'entretien d'évaluation

Comment assurer un suivi actif des performances ?

Adaptation aux situations rencontrées par les participants

Formulation des objectifs pour un entretien d'évaluation efficace

Travail à partir de vos entretiens d'évaluation ou aide à la création des grilles d'entretien lors de la formation

L'entretien professionnel.

L'obligation réglementaire de la loi N°2014-288 du 05 Mars 2014

Le contenu de l'entretien

Les points incontournables

- > MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE L'ENTRETIEN D'ÉVALUATION ET/OU PROFESSIONNEL
- > APPORTER UNE MÉTHODE ET UNE PRATIQUE DE LA CONDUITE D'ENTRETIEN D'ÉVALUATION ET D'ENTRETIEN PROFESSIONNEL

DURÉE :
NOUS CONSULTER
PARTICIPANTS : Encadrement

DATES & TARIFS : Nous consulter
PRÉ-REQUIS : Aucun

- > MAÎTRISER LES DIFFÉRENTES APPROCHES MANAGÉRIALES
- > METTE EN PLACE UNE VÉRITABLE STRATÉGIE PERSONNELLE DE COMMUNICATION
- > ÊTRE EN MESURE DE DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE L'ÉQUIPE

DURÉE :
INTER : 2 JOURS
Intra : nous consulter
Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond
PARTICIPANTS : Encadrement et Encadrement intermédiaire

DATES & TARIFS : Nous consulter
PRÉ-REQUIS : Avoir suivi la formation de niveau 1

- > DÉVELOPPER LES CAPACITÉS D'ANIMATION, DE COMMUNICATION, DE MOTIVATION DE L'ENCADREMENT DE PROXIMITÉ
- > SAVOIR TIRER PROFIT DES ATTITUDES QUI INCITENT À L'ACTION ET CONTRIBUER À L'AMÉLIORATION DE L'ORGANISATION

DURÉE :
INTER : 2 JOURS
Intra : nous consulter
Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond
PARTICIPANTS : Encadrement de proximité

DATES & TARIFS : Nous consulter
PRÉ-REQUIS : Aucun



NOS FORMATIONS-ACTIONS

Des interventions adaptées sur des sites de production de moins de 10 à plus de 2000 personnes

Des formations sur mesure qui apportent des réponses adaptées aux besoins de chaque site, produisent du résultat et développent la motivation de l'ensemble des équipes.



NOS EXCLUSIVITÉS

Accompagnement solide, engagement adapté à chaque site, progrès tangibles et mesurables - Formations évaluées à chaud et à froid

Des outils brevetés, novateurs et innovants

Pack Evolution, Prog'Sécur, Prog'Eco Environnement : ces outils ont fait leurs preuves et donnent satisfaction à tous leurs utilisateurs.

- Sans cesse renouvelés dans leur concept et répondant à un besoin de modernité et d'évolution permanente
- Adaptés sur mesure aux sites sur lesquels ils sont mis en place

Mise en place d'indicateurs = réels outils Qualité offrant une vision extérieure indépendante, neutre, indispensable au responsable Qualité/ sécurité et à l'encadrement afin de lutter contre l'habitude et la lassitude

Souplesse des interventions auprès des équipes selon leurs horaires de travail y compris en horaires décalés

Disponibilité : ECHANGE FORMATION, entreprise nationale qui intervient sur toutes les régions de France



L'ADMINISTRATIF

Notre équipe dynamique d'assistantes présentes au Siège Social, à **vos écoute 5 jours/7 de 8h à 18h** et prête à répondre immédiatement à toutes vos questions. Nos actions de formations se déroulent majoritairement en intra entreprise. Pour nos actions inter établissements nous disposons dans nos locaux d'une salle équipée et accessible aux personnes handicapées devant se déplacer en fauteuil.



NOS 4 CARACTÉRISTIQUES

- 1. Expertise** connue et reconnue depuis 1989
- 2. Prestations sur mesure** avec engineering de la formation, adaptation aux besoins de chaque site, de chaque service ...
- 3. Qualité des formations :**
 - **Disponibilité** des formateurs permanents et souplesse dans leurs interventions Formation-Action
 - **Résultats mesurables** avec préconisations comprenant points forts, points faibles et objectifs
 - **Efficacité** mesurable des formations
- 4. Service global :**
 - Audit - Formation - Conseil
 - **Outils brevetés**



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Programmes et contrats des actions de formation

Chaque action organisée - Audit, Formation ou Conseil, fait l'objet d'un programme pédagogique sur mesure et détaillé dont vous validez préalablement le contenu et les modalités : durée, participants, calendrier, lieu, etc.

En application des dispositions du livre III : La formation professionnelle tout au long de la vie portant sur l'organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente, les actions envisagées rentrent dans l'une ou l'autre des catégories prévues et des articles L6311-1 à L6363-2 prévention, adaptation, promotion professionnelle, entretien ou perfectionnement des connaissances dès réception du contrat signé par vos soins, convention ou contrat de prestation, l'action est engagée de part et d'autre.

Documents contractuels

Outre le programme pédagogique sur mesure, Échange Formation transmet au Client, une convention de formation professionnelle continue comme prévu par la loi.

Le Client doit réaliser les démarches administratives auprès de son OPCO.

Le client

Pour les autres actions de formation, outre le programme pédagogique sur mesure, nous vous adressons soit un contrat de prestation, soit une convention de formation professionnelle continue comme prévu par la loi.

Le Client s'engage à retourner dans les plus brefs délais, et au plus tard 15 jours avant le début de la formation, un exemplaire signé selon le type d'action, soit de la convention soit du contrat de prestation, portant son cachet commercial. À noter que le planning d'intervention ne sera validé qu'à la réception de ce document.

Tous nos prix sont indiqués hors taxes. Ils sont majorés de la TVA au taux en vigueur.

Pour chaque journée de formation, nous vous enverrons la facture correspondante, reprenant le calendrier de formation réellement réalisé.

Pour les actions ayant fait l'objet d'un contrat de prestation, il s'agit d'une facture.

Durée et validité des propositions

Sauf stipulation contraire dans notre programme de formation, la durée de validité est de 90 jours à compter de la date d'envoi.

Durée quotidienne de la formation

Sauf indication contraire sur le projet de formation, la durée légale d'une journée de formation est de 7 heures.

TVA et déclarations

Échange Formation est déclaré sous le numéro d'existence 84420362942. Les prix d'Échange Formation sont soumis à la TVA au taux de 20%.

Prise en charge par votre OPCO

Il est de votre responsabilité de faire les démarches pour vérifier auprès de votre OPCO la prise en charge financière de l'action de formation.

Votre responsabilité : engager les démarches auprès de votre OPCO c'est-à-dire transmettre les documents nécessaires en vue d'une prise en charge financière éventuelle de l'action de formation.

Échange Formation répond aux exigences de la loi concernant la Qualité des organismes de formation professionnelle. Échange Formation est certifié QUALIOPF 2020/89962.3

Facturation et règlements

Dans le cadre où l'entreprise n'a pas choisi la subrogation de paiement, l'entreprise signataire s'engage à régler à l'organisme de formation la totalité de la somme sous 30 jours à réception de la facture :

- Par chèque bancaire ou postal,
- Par virement bancaire.

Report et annulation par le client

Le Client qui souhaite modifier la date de son inscription, ou annuler sa participation à un stage, doit en avertir le département formation de l'entreprise, par courrier ou e-mail envoyé au moins dix (10) jours ouvrables avant la date de début de stage.

À défaut, conformément à l'article L. 1127 du Code du Travail, Échange Formation facturera les actions de formation modifiée ou annulée, selon les modalités suivantes :

Dans l'hypothèse d'une annulation ou d'un report intervenant moins de quarante-huit (48) heures avant la date prévue de stage, une indemnité forfaitaire d'annulation d'un montant égal à cent (100) % du prix du stage sera facturée au Client.

Pour une annulation ou d'un report intervenant entre quarante-huit (48) heures et cinq (5) jours ouvrables avant la date prévue de stage, une indemnité forfaitaire d'annulation d'un montant égal à soixante-dix (70) % du prix du stage sera facturée.

Pour une annulation ou d'un report intervenant entre six (6) jours et dix (10) jours ouvrables avant la date prévue de stage, une indemnité forfaitaire d'annulation d'un montant égal à cinquante (50) % du prix du stage sera facturée au Client.

Si en l'absence d'annulation ou de report, dans les conditions précisées ci-dessus, d'un stage prévu, le Client n'est pas présent au stage, une indemnité forfaitaire d'absence d'un montant égal à cent pour cent (100%) du prix du stage sera facturée au Client auxquels s'ajouteront les éventuels frais de déplacement du formateur si celui-ci s'est déplacé sur le lieu de formation.

Pour les formations entièrement prises en charge par l'OPCO et annulées dans les conditions précédemment exposées, les modalités de paiement resteront les mêmes, mais seront à la charge de l'entreprise exclusivement.

Aucune des Parties ne pourra être tenue pour responsable d'un manquement quelconque à ses obligations contractuelles, si elle a été empêchée d'exécuter son obligation par un événement de force majeure tel que défini par l'article 1218 du C. civil.

Report et annulation par Échange Formation
Une action en inter établissement pourra être reportée dans le cas où le nombre de participants serait insuffisant. Un stage dans les locaux du Client pourra également être reporté en cas d'indisponibilité du formateur ou des moyens de transport initialement prévus (grèves, intempéries). Le Client en sera prévenu dans les meilleurs délais dès la connaissance de l'évènement. Dans ce cas, aucune indemnité n'est versée au client.

Loi applicable
Les Conditions Générales et tous les rapports entre Échange Formation et ses Clients relèvent de la Loi française. En cas de contestation de quelque nature que ce soit, il est expressément convenu que les tribunaux de St-Etienne sont les seuls compétents.

Au delà des mots... des femmes et des hommes professionnels et constructifs

ABATTOIRS, CHARCUTERIES, SALAISONS, TRAITEURS

Abattoir Annonay • Abattoir d'Aubenas • Abattoir de Brioude • Abattoir de Tarare • Abattoir des Crêts • Abattoir Grenoble • Abattoir Neussargues • Abattoirs Municipaux du Puy • Abattoirs Socaby Yssingaux • Aoste • Aoste Monein • Aux mélanges des saveurs • Biovie Auvergne • Boucherie Bayle André SA • Brocéliande • BSO ET DV SAS Groupe Despi • Centrale de Charcuterie • Chapoton Traiteur • Calixte • Charcupac Les Provinces • Charles Frères • Cochonou • Convivial • Cooperl • Crystal • Da Silva Viandes • Elivia Ets Chambalud • Ets Mollier • Européenne Gastronomique de Charcuterie • Favier Traiteur • Fines lames • Gast traiteur • Gesler • Giraudet Groupe • St Jean • Groupe TRADIVAL • Isère Viandes • Justin Bridou • Gourmet Fiolant • Le Saloir de Mirabel • Le Saloir de Virieu • La Bouchère • Limoux • Lustucru St Genis Laval • Madrange • Maison de Savoie • Maison Gamond • Martin Découpe • Maison Pineau • Monot Père et Fils SARL • Montagne noire • Montagnes saveurs • Motte Viandes • Paillet SA • Palmid'Or Groupe LDC • Peguet Salaisons • Pignol Traiteur • Rochebillard et Blein • Romans Viande • SA Le Batistou • SACOR Les Bastides Salaisons • SAS SOULIE restauration • Salaisons Cros • Salaisons de Montagnac • Salaisons des Royats • Salaisons Henri Raffin • Salaisons Merle • Salaisons Philis SARL • Salaisons Pichon • Salaisons Polette • Salaisons Savoyardes • Salmon'est France • SARL Charcuterie des Limouches • SAS Roland Monterrat • Sicarev • Société des Abattoirs Charlieu • Société Nouvelle Roger De Lyon • Soviber • SSA La Talaudière • Stéphanoise d'Abattage • Tradition Traiteur • Tradival • Salaisons des Royats • Traiteur Thonnerieux • UTP • Val de Lyon • Verrière Traiteur • Volly France...

BOULANGERIE, MINOTERIES, CEREALES...

Biscuits Bouvard • Bionatis • Boulangerie Robert • Boulangerie Tendance Gourmande • Boulangerie Villeurbanne • Celnat • Chez Louis Cedjul • Compagnie du biscuit • Hafner Savoie • Le temps d'une pause • Les Délices du Palais • Lyonnaise de Pâtisserie • Moulins d'Antoine • Moulins Soufflet • Moulin de la Chaume • Pain de Belledonne • Pani SA • SAS Jambon • Vuillermet Minoterie...

CHOCOLATERIES, CONFISERIES

Bouillet Chocolatier • Chocolat Coulois • Chocolaterie Aigubelle • Chocolatree • Cruzilles • Délices Foreziens • Dragée de Valence • Maison Gaucher • Natra St Etienne • Nougas de Poytiers • Révillon Chocolatier...

LAITERIE, FROMAGERIE

Beurrerie de Foessia • Caves d'Affinage de Savoie • CFR Ducey •

CFR Pacé • Coopérative Laitière de Yenne • Entreprise Laitière de Sauvain • Ets Charrade Marcel • France Crème • Fromagerie Brenod • Fromagerie Combe du Val • Fromagerie de Drom • Fromagerie de Jussac • Fromagerie de l'Abbaye • Fromagerie de St Denis • Fromagerie de Vichy • Fromagerie des Monts du Cantal • Fromagerie du Pont de la Pierre • Fromagerie du Velay • Fromagerie Morin • Fromagerie Simandre • Fromagerie Vernières Frères • Fromagerie Villereversure • Groupe Lactalis • Guilloteau Fromagerie • Lacto Sérum France • Lait du Forez • Laiterie Collet • Laiterie de Bresse • Laiterie de Sauvain • Nestlé LNUF • Roquefort Papillon • Roquefort Société • Royans Frais • Savoie Lactée • Société Fromagère d'Eteaux • Société Fromagère de Lons le Saunier • Société Fromagère de Raival • Société Fromagère de Riom • Société Fromagère Lou Perac • Valcrest...

AUTRES IAA

Agis • Bissardon • Boiron Surgélations • Borde Conserverie du Velay • Brasserie de la Loire • Brasserie du Pilat • Brasserie du Val d'Ainan • Café Rival • Clément Faugier (crème marron) • Coopérative Fruitière du Val d'Arly • Cuisine Solutions Europe • Danisco • Descours SAS • Eaux du cézallier • Eaux Thonon les Bains • Edmond Fallot La Moutarderie • Eurodynam • Groupe Dauphinoise • Groupe Française de Gastronomie • Jardins de la Mer • La turbine à saveurs • L'Escargot Courbeyre • Les ravioles de la mère Maury • Lustucru • Malarte Conserves • Montania • Ninkasi Fabriques • Océane GD • Pastille Vichy Mondelez • Provence Gastronomie • Quenelle Royale St Jean SAS • Refresco France • Routin • Société Bariatrix Nutrition • Sopravergne • Source Parot • UFF Unis Fish and Food...

AUTRES

Antinea Hôtel • ASSE GROUPE • Cira Restauration • Clauger Agence Rhône Alpes • Domaine de St Jean de Chepy • Grand Hôtel des Thermes - St Malo • Hôtel du Golf • Hotel IBIS et Restaurant Les Terrasses de Bacchus • Laboratoire Labazur • Loire Sud Restauration • Magasin Aoste Rue Mercière Lyon • Maison Ocre • Restaurant Inter Administratif de Lyon • SODEXO • Transports Valette • Vercors Restauration...

GRANDE DISTRIBUTION

Groupe Casino • Groupement les Mousquetaires • Géant Casino • Centre Leclerc • Starbuck'S • Supermarchés Casino • Campus Casino • Système U • Leader Price...

INTERIM

ADECCO • ADEQUAT • ADIA • MANPOWER • SYNERGIE • VEDIORBIS • RANDSTAT...

Liste de toutes nos références sur simple demande

AUDIT - FORMATION - CONSEIL

Des spécialistes par domaine de compétences

3, avenue Antoine Pinay - 42400 Saint-Chamond - Tél. 04 77 31 90 23 - Fax 04 77 31 33 26

E-mail : contact@echangeformation.com - Site : www.echangeformation.com

Echange Formation : SASU - N° Siret 90 334 7755 00014