

**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



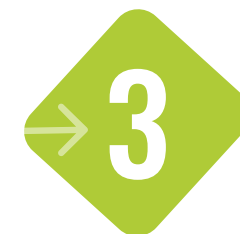
**Arezki AMLIGH**  
Formateur Consultant



**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
- p8** • 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...
- p9** • Formation et/ou accompagnement HACCP
- p10** • Maîtriser l'hygiène et la réglementation dans un atelier de transformation fermière
- p10** • Management de l'Hygiène par l'encadrement intermédiaire
- p11** • Professionnalisation des animateurs Qualité en Grande Distribution
- p11** • Pack Evolution® : Méthodes et outils d'évaluation de l'Hygiène
- p12** • Formation du personnel à l'Hygiène et à la Qualité
- p12** • Formation QHS du personnel intérimaire et saisonnier
- p13** • Formation Hygiène et Qualité en grande distribution
- p13** • Formation Hygiène et Qualité en plateforme de Distribution
- p14** • Formation QHSE sous forme de jeux adaptés à l'agroalimentaire
- p14** • 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 !
- p15** • Accompagnement pour la mise en place de votre démarche Santé/Sécurité au travail
- p16** • ISO 50001/14001 : Formation/Accompagnement : Diminuer votre impact environnemental
- p16** • Formation réglementaire des membres de votre CSE et ou CSSCT
- p17** • Rôles et Missions des membres du CSE et ou de la CSSCT
- p17** • Formation Animateur Sécurité dans l'agroalimentaire
- p18** • Manager de la mission sécurité
- p18** • Management et prise en charge de la Sécurité au Quotidien
- p19** • PRP - Prévention des Risques Professionnels action OCAPIAT
- p19** • Prévention de l'usure professionnelle : emploi et attractivité du secteur agroalimentaire

- p20** • Formation Compétences de base de prévention CARSAT Auvergne-Rhône-Alpes
- p20** • Document unique : Un outil dans l'analyse et la prévention des risques
- p21** • Bien analyser les accidents du travail pour mieux prévenir
- p21** • Prog Sécur® : Méthode et outils d'évaluation de la Sécurité
- p22** • Formation du personnel à la Sécurité - Bonnes pratiques de sécurité
- p22** • Prévention des risques chimiques
- p23** • Gestes et postures : Comportement Santé/Sécurité au travail
- p23** • 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
- p25** • Formation Certificat de Qualification Professionnelle Conducteur de Ligne CQP
- p26** • Formation Certificat de Qualification Professionnelle Responsable d'Equipe CQP
- p26** • Formation de tuteurs
- p27** • Formation Certificat de Qualification Professionnelle Opérateur en Nettoyage Industriel CQP
- p27** • 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
- p29** • Bonnes pratiques du management - Niveau 1
- p30** • Communication et Management d'équipe - Niveau 2
- p30** • Formation management et Communication de l'encadrement de proximité
- p31** • Formation d'Auditeurs interne
- p31** • 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 etBRC**

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 toxi-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

### Évaluation 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*

**DATES & TARIFS**  
 NOUS CONSULTER

**PRÉ-REQUIS :**  
 Aucun

**PARTICIPANTS :**  
 Personnel/Encadrement

## 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

**DATES & TARIFS**  
 NOUS CONSULTER

**PRÉ-REQUIS :**  
 Aucun

**PARTICIPANTS :** Personnel intérimaire ou saisonnier

## 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

**DATES & TARIFS**  
 NOUS CONSULTER

**PRÉ-REQUIS :**  
 Aucun

**PARTICIPANTS :** personnel des rayons frais

## 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

**DATES & TARIFS**  
 NOUS CONSULTER

**PRÉ-REQUIS :**  
 Aucun

**PARTICIPANTS :** Préparateurs de commande - Encadrement  
 Réalisation du QCM de début de formation



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



- > FORMER LE PERSONNEL AU RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DE QUALITÉ AU TRAVAIL EN UTILISANT UN MOYEN LUDIQUE D'APPRENTISSAGE
- > LE RENDRE CAPABLE D'INTÉGRER LES BONS RÉFLEXES.

**DURÉE :**  
1 JOUR PAR GROUPE  
Intra uniquement

**PARTICIPANTS :** Encadrement, Personnel

**DATES & TARIFS**  
NOUS CONSULTER

**PRÉ-REQUIS :**  
Aucun

### 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

**PARTICIPANTS :** Encadrement, Personnel

**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

**PARTICIPANTS :** Direction, Responsables

**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

**PARTICIPANTS :** Responsable Sécurité, Animateur Sécurité

**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



## 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

NOUVEAU

## 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

Attentes de la Direction

### Organisation collective de l'ins-tance 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 analy-ser 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 analy-ser 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

- > ÊTRE ACCOMPAGNÉ DANS LA MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE
- > METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTALE "SME"
- > FORMER LE PERSONNEL ET L'ENCADREMENT

**DURÉE :** Intra uniquement

**DATES & TARIFS NOUS CONSULTER**

**PRÉ-REQUIS :** Aucun

**PARTICIPANTS :** Responsable Environnement, Encadrement, Personnel...

## 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 salariés 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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

Intra uniquement  
**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



- > 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  
Intra uniquement  
**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



## 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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

## PREVENTION 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

Intra ou Intra  
**PARTICIPANTS :** Dirigeant, RH et Encadrement des entreprises agroalimentaires



**DATES & TARIFS**  
NOUS CONSULTER



**PRÉ-REQUIS :**  
Aucun



NOUVEAU

## 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

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...

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

100% CQP de réussite



> 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

### Les techniques de Nettoyage des locaux

Adaptation des techniques et du matériel à la structure et aux locaux de chaque service

### Examen ou mise en place de protocoles

Réalisation de procédures

Elaboration de protocoles personnalisés

### Organisation du travail : analyse, réflexion, suggestion de méthodes

Groupe de travail : Qualité du Nettoyage et de la Désinfection du matériel. Travail sur l'ordre, la propreté et le rangement

Rigueur, exigence, implication personnelle pour un Nettoyage efficace

### Valeur du rôle de chacun

### Sécurité du personnel

Gestion des produits chimiques

Les points-clés de la Sécurité avec les produits de nettoyage

Evaluation des connaissances par un QCM de fin de formation

> 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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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*

**DATES & TARIFS :** Nous consulter

**PRÉ-REQUIS :** Avoir suivi la formation de niveau 1

**PARTICIPANTS :** Encadrement et Encadrement intermédiaire

- > 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*

**DATES & TARIFS :** Nous consulter

**PRÉ-REQUIS :** Aucun

**PARTICIPANTS :** Encadrement de proximité





## 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

- Expertise** connue et reconnue depuis 1989
- Prestations sur mesure** avec engineering de la formation, adaptation aux besoins de chaque site, de chaque service ...
- 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
- 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**



## Nos engagements Qualité 2024/2025

**Notre politique de progrès continu : atteindre l'excellence dans nos actions et contacts avec chaque Client et partenaire. Dans ce but, notre démarche Qualité place nos clients au centre de nos priorités. À cette fin, nous avons mis en place :**

- ✦ Une équipe de consultants formateurs permanents Qualifiés. Chaque consultant formateur est concepteur des offres de formation pour lesquels il est qualifié. Il est disponible directement sur son portable et s'engage à répondre téléphoniquement dans les 48 heures à toute demande ou à toute sollicitation concernant l'offre de formation.
- ✦ Un accueil téléphonique est assuré du lundi au vendredi de 8H à 18H, avec un engagement à ce que chaque demande de nos clients soit traitée dans un délai maximum de 7 jours.
- ✦ Pour nos formations en intra, nous réalisons des actions sur mesure, adaptées aux attentes de nos clients. Chaque formateur agit pour concrétiser les résultats définis lors de l'analyse.
- ✦ À chaque intervention d'accompagnement, un compte-rendu est systématiquement réalisé, présenté, commenté aux participants et au référent de l'action. Des objectifs sont définis et validés avec les équipes durant toute l'action de formation afin d'être en parfaite adéquation avec le programme pédagogique.
- ✦ Une enquête de satisfaction « PACTE » à froid est envoyée par courrier au donneur d'ordre maximum 30 jours après la formation. À son retour, elle est analysée en profondeur et constitue un indicateur de performance de notre stratégie Qualité. Chaque évaluation comportant une note en dessous de 6 déclenches un appel de la Direction auprès du client afin de connaître les causes de la non-conformité. De là est mise en place une ou des actions correctives.

Olivier PIERRE  
Président

Noël CHOMEL  
Directeur Echange Formation

Fait à St Chamond le 08 janvier 2024

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 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](mailto:contact@echangeformation.com) - Site : [www.echangeformation.com](http://www.echangeformation.com)

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