



Société spécialisée pour les acteurs de la filière Alimentaire

### Agro Alimentaire-Conseil

Rue Henri de Boissieu  
Technopole Alimentec  
01000 Bourg en Bresse

Agrément formation N° 82 01 01171 01

Contact : Denis Bornua 06 76 94 60 94

E.mail: [denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com](mailto:denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com)

[www.agroalimentaire-conseil.com](http://www.agroalimentaire-conseil.com)

&



Notre partenaire en Algérie

### ODELIX

65, Rue DJAMEL Harkat, Pins maritimes  
Mohammadia, Alger , Algérie

Contact : Belas Mohamed 05 50 91 61 41

E.mail : [contact@odelix.com](mailto:contact@odelix.com)

[www.odelix.com](http://www.odelix.com)

## Catalogue de Formation 2011

Formation – Accompagnement – Audit

# Hygiène et Bonnes Pratiques

Contexte: la sécurité alimentaire ne peut s'appliquer dans une entreprise qu'avec une sensibilisation et une prise de conscience effective de l'ensemble du personnel de production. Cette formation percutante sera bénéfique pour l'entreprise et offrira un appui très important au service qualité.

## Qui est concerné?

- Personnel de production
- Personnel de maintenance

## Bénéfices attendus:

- Mettre la sécurité alimentaire au cœur de leurs préoccupations
- Connaître les sources de dangers
- Être force de proposition pour améliorer la sécurité alimentaire sur le site de production.

## Déroulement Pédagogique:

- QCM
- Test ludique de lavage des mains
- Interaction et échanges d'expériences
- Constatations terrain
- Validation de la compréhension.

## Modalités pratiques:

- Stage de 1 journée 3 H théorique  
+ 4 H terrain
- Intra-entreprise
- Tarifs : nous consulter

## Préparation

- Cette formation fera impérativement l'objet d'une préparation allant de ½ à 1 journée sur le site de production pendant la production. Des exemples concrets seront mis en image « photos ou vidéo » pour une parfaite compréhension. Des exemples d'amélioration seront définis et validés par le service qualité et/ou la direction.

## Programme

### Les enjeux de la sécurité alimentaire

- Les enjeux de la sécurité alimentaire pour vous et votre entreprise (prise de conscience)
- Définition des différents types de dangers
- L'impact des microorganismes sur les produits
- Le danger représenté par les corps étrangers
- Le danger chimique
- Le danger représenté par les allergènes
- Redéfinition de l'HACCP
- L'importance du respect de ces procédures
- Les comportements
- Les vecteurs de contamination
- La traçabilité (la responsabilité de chacun pour la garantir)
- Le nettoyage & désinfection des locaux et du petit matériel.

Qualité et Sécurité alimentaire

# Avoir les bons relais qualité en production

Contexte: L'encadrement de la production est primordiale pour montrer l'exemple et faire passer les messages sur l'importance du respect des règles. Les personnes ayant la charge de cette fonction ont parfois des lacunes ou n'ont pas les outils et clés nécessaires pour faire passer les messages.

## Qui est concerné?

-Chefs de services, ateliers, lignes.

## Bénéfices attendus:

-Avoir une connaissance approfondie de la maîtrise de la sécurité alimentaire  
-Acquérir les bases managériales nécessaires pour une bonne démultiplication des consignes.

## Déroulement Pédagogique:

-QCM  
-Interaction et échanges d'expériences  
-Constatations terrain  
-Mise en situation  
-Validation de la formation par test

## Modalités pratiques:

- Stage de 3 journées  
-Intra-entreprise  
-Inter-entreprise  
-Tarifs : nous consulter

## Programme

### HACCP

- Redéfinition
- Votre responsabilité pour l'application du système
- La maîtrise des bonnes pratiques et des points sensibles

### Les dangers présents en IAA

- Redéfinition des différents dangers BIOLOGIQUE / PHYSIQUE / CHIMIQUE
- Les moyens de lutte mis en place au niveau de l'environnement de travail
- Les moyens de lutte mis en place par le service qualité
- L'application concrète des mesures de maîtrise par vos équipes

### L'application concrète au quotidien dans son entreprise

- L'attitude de l'encadrement
- L'attitude vis-à-vis des employés
- Les freins à une bonne application
- Le suivi des enregistrements
- Le respect des procédures
- Mise en condition dans l'unité de production

### La communication

- La responsabilisation
- L'exemplarité
- La reconnaissance
- L'écoute active
- Le retour d'information comme technique de communication
- Se faire écouter et se faire comprendre.

# Maîtriser les exigences incontournables de l'IFS V5 pour réussir votre certification!

Contexte: le référentiel IFS « International Food Standard » est en train de devenir une exigence incontournable pour travailler avec la GMS. De plus, même si vous ne faites pas de MDD « marque distributeur » vos clients prendront le référentiel IFS comme base d'audit. Connaître parfaitement ce référentiel et ses exigences sont prioritaires pour votre entreprise.

## Qui est concerné?

- Toutes personnes participant à l'animation de la démarche qualité.
- Les Personnes en charge de la mise en œuvre du projet IFS
- Toutes personnes en charge de responsabilités dans votre Système de management de la qualité.

## Bénéfices attendus:

- Identifier et connaître les exigences du référentiel IFS version 5
- Être parfaitement apte à appréhender la mise en place de cette certification dans votre entreprise.
- Se préparer à l'audit de certification
- Déjouer les pièges potentiels des KO.

## Déroulement Pédagogique:

- Alternance d'apport théorique et pratique
- Préparation à l'audit à blanc de votre entreprise.

## Modalités pratiques:

- Stage de 2 journées
- Intra-entreprise
- Inter-entreprise
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### IFS Version 5

- Objectif
- Historique de la certification

### Les concordances entre la législation Européenne et IFS

- PMS Plan de Maîtrise Sanitaire
- Paquet Hygiène
- Traçabilité

### Les principales exigences « les clés pour répondre à ces items »

- La responsabilité de la direction, HACCP, Gestion des ressources, Process de fabrication, La gestion des corps étrangers, La traçabilité, Mesures, analyses et améliorations continues, Audit interne, Actions correctives

### Les fondements de l'évaluation

- Le système de notation
- Les KO « retour d'expérience »
- Les non-conformités majeures « comment les éviter ? »
- Les conditions d'attribution du certificat

### Etude de cas

- Votre entreprise.

## Complément d'information

Ce programme peut être complété par des formations complémentaires: audit interne, fournisseurs, HACCP, etc...  
Nous pouvons également vous accompagner tout au long de votre démarche jusqu'à la certification de votre entreprise .

[www.agroalimentaire-conseil.com](http://www.agroalimentaire-conseil.com)

# Maîtriser la méthode HACCP pour une mise en place efficace

Contexte: Mettre en place et appliquer la méthode HACCP dans votre entreprise est aujourd'hui obligatoire vis-à-vis des autorités mais aussi vis-à-vis de vos clients. Il est impossible de garantir la sécurité alimentaire de vos fabrications sans une analyse des dangers bien réalisée et bien intégrée par l'ensemble des collaborateurs.

## Qui est concerné?

- Chef d'entreprise, responsable qualité, responsable d'atelier...
- Toute personne une bonne connaissance de son entreprise et de son process de fabrication

## Bénéfices attendus:

- Connaître la méthode
- Acquérir les fondamentaux pour être en capacité de démarrer son projet
- Positionner son étude HACCP par rapport à la norme ISO 22 000

## Déroulement Pédagogique:

- Travail sur étude de cas concrets
- Alternance d'exercices individuels et collectifs
- Remise de documents de travail.
- Remise d'une trame de travail pour votre réalisation future

## Modalités pratiques:

- Stage de 3 journées
- Intra-entreprise
- Inter-entreprise
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### Règlementation et législation internationales

- Législation nationale
- Législation européenne « paquet hygiène »

### Le management de la qualité

- Les enjeux du système de management de la qualité
- Les clés pour une structuration efficace

### HACCP

- Les fondamentaux de la méthode
- Décodage des définitions
- La mise en œuvre des grandes lignes
- Les 7 principes et les 12 étapes.
- L'apport de la norme ISO 22 000
- Les données fondamentales pour l'intégration dans la méthode HACCP (PRP, PRPop, Plan HACCP, management du système).
- Les 5 M « Matière 1<sup>er</sup>. Milieu, Main d'œuvre, Méthode, Matériel »
- Utilisation de l'arbre de décision
- Définition des CCP, PRP, PRPo
- Définition des mesures de maîtrise
- Définition du plan de surveillance

### La mise en pratique effective dans l'entreprise

### La gestion documentaire

Qualité et Sécurité alimentaire

# Réactualiser son HACCP en intégrant ISO 22 000

Contexte: la vision du management de la sécurité alimentaire a évolué depuis l'apparition de la 1<sup>ère</sup> version du codex alimentarius et de la méthode HACCP. L'apport de l'ISO 22 000 à votre HACCP vous permettra de la rendre plus simple et efficiente.

## Qui est concerné?

- Cette formation s'adresse à toutes les personnes devant faire partie de la réactualisation de votre étude.

Qualité, Production, Maintenance, Direction.....

## Bénéfices attendus:

- Connaître la norme ISO 22 000
- Avoir les outils pour réactualiser son étude
- Remotiver l'ensemble du personnel vers cette remise à niveau documentaire.

## Déroulement Pédagogique:

- Travail sur étude de cas concrets
- Travail sur votre documentation
- Remise de documents de travail.

## Modalités pratiques:

- Stage de 2 journées
- Intra-entreprise
- Inter-entreprise
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### HACCP

- Les fondamentaux de la méthode
- Décodage des définitions
- La mise en œuvre des grandes lignes
- Les 7 principes et les 12 étapes.

### ISO 22 000

- Les exigences principales de la norme
- Les données fondamentales pour l'intégration dans la méthode HACCP (PRP, PRPop, Plan HACCP, management du système).

### Bonnes Pratiques & PRP

- Définitions
- Les catégories de mesures de maîtrise
- Liens entre HACCP & ISO 22 000
- La validation des mesures de maîtrises

### Construire sa nouvelle démarche HACCP

- Constituer son équipe
- Réaliser l'analyse des risques
- Détermination des CCP & PRPop
- Etablir le plan de surveillance.

### Liens entre HACCP & ISO 22 000

- Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Validation, vérification et amélioration du système.

# Découverte des normes internationales pour vendre à l'export IFS / BRC / ISO 22 000 Quels référentiels choisir?

Contexte: Les référentiels privés se multiplient, les obligations réglementaires pour les entreprises n'ont jamais été aussi impactantes sur la gestion de votre entreprise. Connaître l'ensemble de ses référentiels et faire le bon choix pour son entreprise sont les objectifs de cette formation.

## Qui est concerné?

- Toutes personnes en situation de référence ou de responsabilité en matière de décision stratégique de l'entreprise vis-à-vis de la sécurité des denrées alimentaires.

## Bénéfices attendus:

- Choisir le référentiel pertinent par rapport aux ambitions de son entreprise.  
- Aux exigences de ses clients  
- A sa capacité financière  
- A la volonté de sa direction.

## Déroulement Pédagogique:

- Approche résolument pragmatique laissant la place à des échanges constructifs.

## Modalités pratiques:

- Stage de 2 journées  
- Intra-entreprise  
- Inter-entreprise  
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### IFS V5 / BRC / ISO 22 000

- Historique des méthodes
- Champs d'application
- Présentation générale.

### Analyses comparatives des référentiels

- Management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Maîtrise de la sécurité des aliments
- Maîtrise de l'activité de production
- Animation du système et amélioration continue.

### Comprendre et connaître la volonté du client

- Son objectif
- Sa stratégie
- Sa volonté
- Les moyens de pression

### Quels avenir pour ces référentiels?

- Les pistes possibles

### Quels référentiels choisir?

- Par rapport à ma situation actuelle
- Par rapport aux objectifs de ma direction
- Par rapport aux perspectives de développement futures de mon entreprise
- Par rapport aux services officiels.

Qualité et Sécurité alimentaire

# Audit interne

Contexte: Aucun système de management de la qualité ne peut être efficace sans auditeur interne compétant. Être un bon auditeur interne demande de multiples connaissances liées à une bonne approche mais aussi une bonne communication. Ces connaissances sont essentielles pour la réussite de cet exercice.

## Qui est concerné:

- Toutes personnes participant à l'animation de la démarche qualité qui est amenée à réaliser des audits dans le cadre de la surveillance du système de management

## Bénéfices attendus:

- Réaliser des audits internes pertinents et efficaces  
- Adopter un comportement constructif qui fait progresser l'entreprise  
- Développer ses capacités d'investigation  
- Réaliser des constats d'audit utiles

## Déroulement Pédagogique:

- Alternance d'apport théorique et pratique  
- Mise en condition effective d'audit

## Modalités pratiques:

- Stage de 2 journées  
- Intra-entreprise  
- Inter-entreprise  
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### Introduction à l'audit

- Objectif
- Principe de l'audit
- But et intérêt
- Les partenaires de l'audit
- Le rôle de l'auditeur
- Les documents des auditeurs

### Identification de l'entité à auditer

- Définition du périmètre à auditer
- Définition des objectifs de l'audit / mandatement
- Etablissement du programme d'audit

### La réalisation de l'audit

- La réunion d'ouverture
- Utiliser le PDCA lors de la réalisation de l'audit
- Le recueil et la vérification des informations
- La méthode QQQCP
- Les différents types de questions
- Les bons comportements de l'auditeur lors de l'audit
- Observation et collecte des données

### La conclusion de l'audit

- Préparation de la réunion de clôture
- Elaboration du constat d'audit
- Le rapport d'audit
- Evaluation des actions correctives proposées à chaud

### La communication de l'auditeur

- Les qualités nécessaires à l'auditeur
- Les points prépondérants de la communication lors de l'audit
- La gestuelle et l'attitude de l'auditeur
- La discussion / la relance

Qualité et Sécurité alimentaire

# Audit qualité fournisseur

Contexte: la confiance n'exclut pas le contrôle. Dès lors il est indispensable pour une structure de connaître et d'évaluer ses fournisseurs. Ces audits sont importants à réaliser dans le cadre d'une certification IFS/BRC/ISO 22 000

## Qui est concerné:

-Auditeurs, Responsables, ingénieurs, techniciens qualité, responsables achats, responsables qualité fournisseurs...

## Bénéfices attendus:

-Réaliser des audits fournisseurs pertinents  
-Identifier des non-conformités fournisseurs majeures rapidement  
-Être en mesure d'obtenir des modifications importantes de ses fournisseurs..

## Déroulement Pédagogique:

-Alternance d'apport théorique et pratique  
-Mise en condition effective d'audit  
-Possibilité de compléter cette formation par la réalisation de l'audit de l'un de vos fournisseurs.

## Modalités pratiques:

- Stage de 2 journées  
- Intra-entreprise  
- Inter-entreprise  
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### Les différents type d'audit

- L'audit initial, Audit de suivi, L'audit spécifique avant achat critique, Audit suite à un problème qualité.

### La préparation de l'audit

- Définition et objectif de l'audit, Les différents interlocuteurs lors de l'audit, Organisation du programme d'audit avec le fournisseur, Quelle base d'audit utiliser (référentiel, personnelle).

### Réalisation de l'audit

- L'impact de la réunion d'ouverture, Le déroulement des entretiens préalables, Les différentes techniques de questionnement et d'écoute.

### Réalisation de l'audit terrain

- Attitude lors de la visite, Les « petits plus » qui font la différence, Le questionnement pendant la visite, La prise de note et la vérification future, L'investigation lors de la visite, Le questionnement des opérateurs en production.

### L'audit documentaire

- La préparation, L'organisation, L'investigation, Le questionnement.

### Conclure l'audit

- L'évocation des résultats, Mise en avant des points positifs, Description des points perfectibles ou non-conformes, Explication des points d'amélioration demandés, Evaluation des actions correctives proposées à chaud.

### L'après audit

- La rédaction du rapport d'audit, L'évaluation du plan d'action corrective proposée.

# Le management Opérationnel

Contexte: le management opérationnel n'est pas inné, nombre de responsable d'atelier, ligne, production... sont confrontés à ce problème. Notre très bonne connaissance de l'IAA nous a permis de réaliser un programme prenant en compte la spécificité du secteur d'activité et de son personnel.

## Qui est concerné?

- Personne en charge de gérer des opérateurs de production, maintenance, nettoyage.....
- Responsable de service.

## Bénéfices attendus:

- Apprendre à développer l'esprit d'équipe
- Savoir motiver son équipe en cohérence avec les objectifs de l'entreprise
- Engager son équipe vers l'amélioration continue.

## Déroulement Pédagogique:

- Alternance d'apport théorique et de mise en application concrète sur le terrain.

## Modalités pratiques:

- Stage de 3 journées
- Intra-entreprise
- Inter-entreprise
- Tarifs : nous consulter

## Programme

### Qu'est ce qu'un manager en IAA

- Comprendre les attentes de sa direction
- Attitude positive à l'égard du changement
- Attitude positive à l'égard des personnes
- La maîtrise de soi
- Le métier de manager
- Les principes de management des ressources humaines.

### Mieux communiquer en milieu industriel

- Les enjeux et les difficultés de la communication lors de l'activité de production
- Les besoins en communication
- Les principes de la communication
- Ecouter et comprendre les autres
- Donner et faire confiance
- Gestion des conflits.

### Motiver et stimuler ses collaborateurs

- Qu'est ce que la motivation
- Comment concilier la motivation des opérateurs et la productivité
- Les moteurs de la motivation
- La cohésion de son équipe.

### Favoriser la prise de responsabilité

- La compétence de mes équipes
- Identification des compétences nécessaires de mes équipes
- Les possibilités de développement des compétences lors de la production
- Les objectifs de progrès
- Comment accompagner le développement des compétences
- La gestion des cas spécifiques « c'est pas mon problème », « je ne suis pas capable de faire ça ! »
- Comprendre les principes de la délégation motivante et responsabilisante.
- Savoir reconnaître et traiter les obstacles à la délégation.