



Catalogue des formations

Sommaire

Présentation et contact	2
Présentation de la formatrice	3
Approche pédagogique	4
Modalités d'accès aux formations	7
Thématiques de formation	8
Programmes détaillés des formations	9



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Présentation et contact

Présentation de l'entreprise

APQUALEA est la marque commerciale de l'entreprise individuelle à responsabilité limitée EIRL Pauline Arminjon Conseil, créée en 2020 à Orvault (44), sous le numéro SIRET 89044189200019.

Sa vocation est d'accompagner les professionnels de l'agroalimentaire à relever les défis de sécurité sanitaire et de respect de l'environnement inhérents à leur mission : nous nourrir chaque jour sainement, savoureusement et durablement. Différentes prestations sur-mesure sont proposées : conseil, audit et formation.

L'EIRL Pauline Arminjon Conseil est un **prestataire de formation enregistré sous le numéro 52440919244 auprès du Préfet de Région de Pays- De- La- Loire**. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

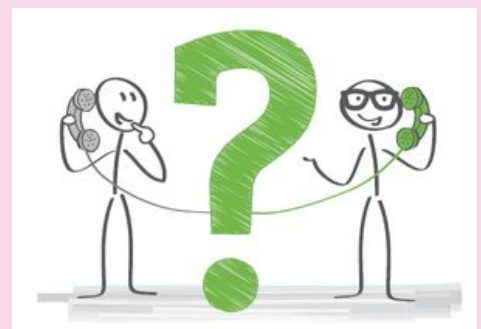
La certification Qualité Qualiopi a été délivrée à APQUALEA au titre de la catégorie d'actions suivante : **actions de formation**. Qualiopi est le nom de la marque de certification qualité des prestataires d'actions de formation. Elle a pour objectif d'attester la qualité du processus mis en œuvre par les prestataires d'actions concourant au développement des compétences. Cette certification est une obligation légale pour bénéficier de fonds publics ou mutualisés.



Contact

N'hésitez pas à contacter l'entreprise pour toute question ou demande de devis !

APQUALEA
pauline.arminjon@apqualea.fr
06 60 15 58 03
<https://www.apqualea.fr>



Présentation de la formatrice



PAULINE ARMINJON

INGÉNIEURE QUALITÉ HYGIÈNE
ENVIRONNEMENT AGROALIMENTAIRE

DIPLÔMES & CERTIFICATIONS

- Diplôme d'Ingénieur en Microbiologie et Sécurité des Aliments - ESMISAB : Ecole Supérieure de Microbiologie et de Sécurité Alimentaire de Brest (devenue ESIAB)
- Responsable d'audit IRCA ISO 22000 : 2018
- Responsable d'audit IRCA ISO 14001 : 2015
- Responsable d'audit IRCA ISO 9001 : 2015
- Responsable d'audit IFS Food et IFS Logistics

PUBLICATIONS

- Jeltsch, P. (2010). La gestion des non-conformités et le guide d'aide à la gestion des alertes. Collectivités Express (N°239)
- Jeltsch, P. (2009). Gestion des allergènes en restauration. Collectivités Express (N°229)
- Jeltsch, P. et Thouvenot, D. (2007). Huiles essentielles : agents aromatisants aux propriétés antimicrobiennes. Industries Alimentaires et Agricoles (N° Novembre-Décembre), 11-22

RESEAUX SOCIAUX

- Page Viadeo :
<http://www.viadeo.com/fr/profile/paulinearminjon>
- Page Linked In :
<https://www.linkedin.com/in/paulinearminjon>

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Consultante Indépendante

EIRL PAULINE ARMINJON CONSEIL - APQUALEA
Orvault (44) - Depuis Octobre 2020

Responsable Qualité site

TIPIAK TRAITEUR PÂTISSIER
Malville (44) - De Janvier 2017 à Mars 2020
Fabrication de produits cocktail salés, frais et surgelés
170 à 450 salariés selon la saison.

Responsable Qualité

SAS MECHINAUD
Nantes (44) - De Janvier 2014 à Décembre 2016
Conditionnement d'herbes aromatiques et jeunes pousses
de salades - 80 à 120 salariés selon la saison

Chef de projet Qualité, Sécurité, Environnement

TRISKALIA - Capinov
Landerneau (29) - De Septembre 2011 à Décembre 2013
Coopérative agricole - 4200 salariés

Consultante en sécurité des aliments

HACCP Groupe
Nantes (44) - De Mars 2008 à Août 2011
Conseil Audit, Formation en Sécurité des Aliments
15 salariés

FORMATIONS

- Intégrer le jeu dans les formations - 2022
- Devenir référent handicap d'un organisme de formation (Qualiopi) - 2022
- Les obligations déclaratives du formateur occasionnel - 2021
- Diversifier son activité en devenant formateur - 2021
- Formation de Formateur - 2009

Approche pédagogique

La Ludopédagogie

APQUALEA propose des actions de formation avec une **approche pédagogique basée sur le jeu**, ou « Ludopédagogie ». Cette **méthode d'apprentissage issue des pédagogies actives mobilise le jeu comme outil favorisant la motivation et l'acquisition des compétences, dans un environnement d'apprentissage sécurisé par l'essai et l'erreur.**

Cette approche a **plusieurs avantages et bénéfices** pour les stagiaires :

- La **mémorisation des savoirs** est plus importante car elle est **associée à des émotions positives** apportées par les jeux pédagogiques réalisés durant la formation ;
- **L'interaction et la participation** des stagiaires sont renforcées par les situations de jeux pédagogiques réalisés majoritairement en binôme ou en équipe ;
- **Le savoir-faire** est mieux appréhendé grâce aux mises en situation sur le terrain, jeux de rôles ou études de cas pratiques.

Les jeux pédagogiques utilisés prennent différentes formes :

- **Plateau de jeu Kalissa® développé par le laboratoire AQMC** pour la formation des opérateurs de production. Le jeu est bâti comme un « Trivial Pursuit® » avec 4 parcours thématiques abordés en équipes : dangers alimentaires, bonnes pratiques d'hygiène et HACCP, nettoyage et désinfection, traçabilité et étiquetage.
- **Jeux de rôles** dans le cadre de la formation à la lutte contre la malveillance
- **Mots interdits ou jeu d'association** de cartes pour les définitions des termes- clés
- **Pêle-Mêle** pour les méthodologies en différentes étapes (HACCP, VACCP...)
- **Mise en situation sur le terrain** pour la formation des auditeurs internes
- **Etudes de cas pratiques** issus d'expériences terrain pour les formations aux normes ou référentiels
- **Quizz de révision** pour les formations sur 2 jours, créé par les stagiaires pour vérifier les acquis de la première journée.





Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Préparation d'une formation sur-mesure et accessibilité aux personnes handicapées

Les formations au catalogue peuvent être dispensées **en inter ou en intra-entreprise**. Tous les programmes peuvent être adaptés sur-mesure pour une animation en intra-entreprise.

APQUALEA privilégie des formations en présentiel, en intervenant auprès de Clients géographiquement proches, situés en Loire-Atlantique et dans les départements limitrophes. Néanmoins, certaines formations peuvent être animées en distanciel, selon les souhaits du Client.

En amont de la formation, **APQUALEA recueille les besoins et attentes spécifiques** du ou des Clients bénéficiaires.

Le module de formation est ensuite conçu ou adapté sur-mesure pour répondre à ces besoins. Pour les formations intra-entreprises, des documents, photos, vidéos du site concerné peuvent être intégrés. Une visite de site peut également être réalisée pour s'imprégner au maximum de l'environnement de travail des stagiaires.

APQUALEA prend en compte et s'adapte aux contraintes liées aux activités opérationnelles du site d'accueil et au public des stagiaires.

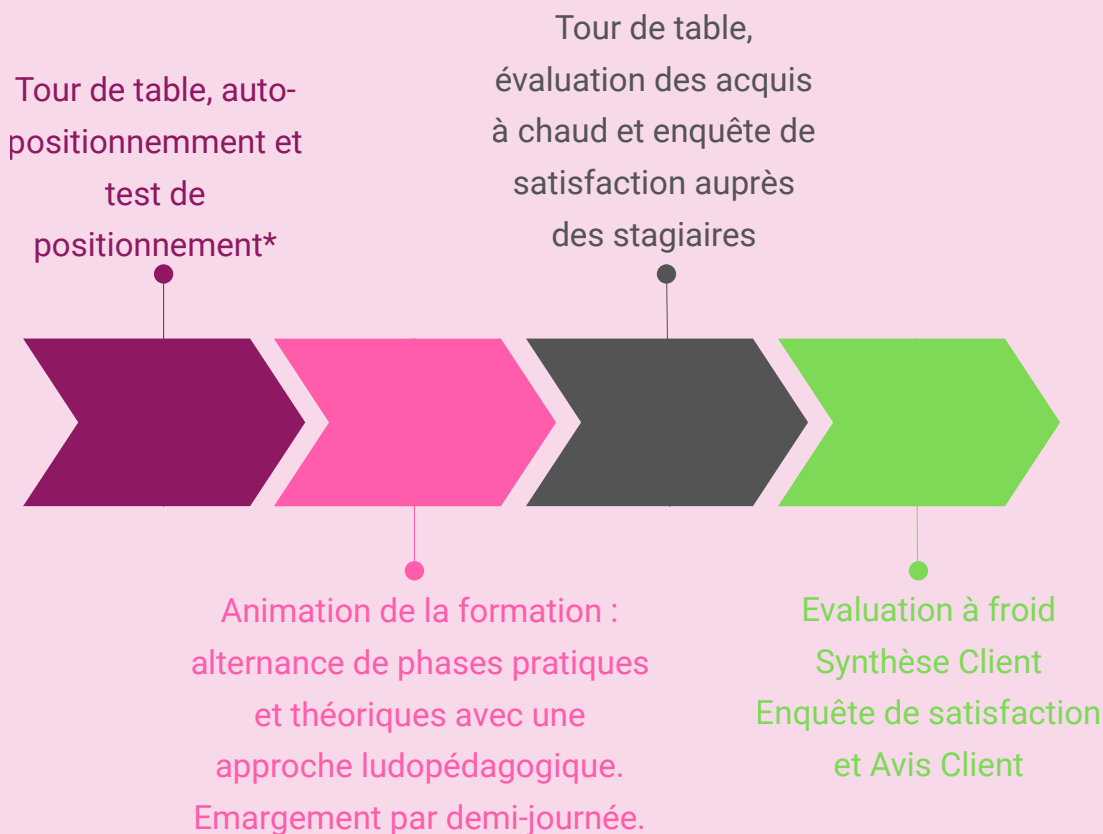
Toutes les formations dispensées nécessitent les compétences du socle de base de la langue française et une connaissance de l'entreprise ou du secteur d'activité agroalimentaire. Les autres éventuels prérequis spécifiques de chaque formation sont indiqués dans les préconisations du formulaire de demande de devis et sur le programme de formation détaillé.

APQUALEA est sensible aux difficultés et besoins spécifiques des apprenants. Une attention particulière est portée aux **situations de handicap** afin d'adapter au mieux le projet de formation.

Pauline ARMINJON, Référente Handicap, accompagne les Clients pour l'aménagement des parcours de formation : pauline.arminjon@apqualea.fr ou 06.60.15.58.03.

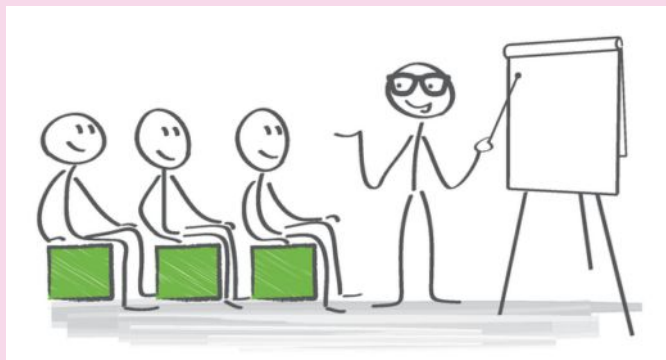


Déroulé d'une formation



*Le test de positionnement peut parfois être réalisé en amont de la formation lorsque des pré-requis spécifiques sont nécessaires, selon les programmes de formation.

Les supports de formation (livret des diapositives projetées, livret d'activités, documents ressources, corrections des exercices pratiques, documents créés lors de la formation...) peuvent être transmis aux stagiaires sous format papier ou numérique, selon les souhaits du Client. Un format plus synthétique peut également être créé à la demande du Client.



Modalités d'accès aux formations





Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Thématiques de formation

APQUALEA intervient sur plusieurs thématiques de formation en lien avec la Qualité, l'Environnement et la Sécurité des Aliments auprès des professionnels du secteur agroalimentaire : restauration, industrie, logistique...

Les programmes de formation détaillés ci-après répondent à différents objectifs :

Objectif : Conformité réglementaire

- **Programme n°1** : Déployer les **Bonnes Pratiques d'Hygiène et les contrôles - clés** à son poste de travail (p. 9 et 10)
- **Programme n°2** : Construire et déployer un **plan de maîtrise des dangers avec la méthode HACCP (niveau débutant)** (p. 11 et 12)
- **Programme n°3** : Optimiser le **plan de maîtrise des dangers avec la méthode HACCP (niveau confirmé)** (p. 13 et 14)

Objectif : Obtention ou maintien d'une certification

- **Programme n°4** : Mettre son système de management de la sécurité des aliments en conformité avec le **référentiel IFS Food v8** (p. 15 et 16)
- **Programme n°5** : Mettre son Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Produits en conformité avec le **référentiel IFS Logistics v3** (p. 17 et 18)
- **Programme n°6** : Construire et animer un système de management de la sécurité des aliments conforme à la **norme ISO 22000 : 2018** (p. 19 et 20)
- **Programme n°7** : **Conduire des audits internes** (p.21 et 22)

Objectif : Sécurisation de la chaîne d'approvisionnement

- **Programme n°8** : Construire et déployer un **plan de lutte contre la fraude alimentaire (« Food fraud »)** (p. 23 et 24)
- **Programme n°9** : Construire et déployer un **plan de lutte contre la malveillance alimentaire (« Food defense »)** (p. 25 et 26)
- **Programme n°10** : **Conduire des audits fournisseurs** (p.27 et 28)

Objectif : Optimisation et amélioration de la performance

- **Programme n°11** : Etablir et entretenir une **Culture de la Sécurité des Aliments (« Food Safety Culture »)** (p. 29 et 30)

Vous souhaitez une formation sur une thématique qui ne figure pas au catalogue ?
Contactez APQUALEA pour étudier ensemble votre projet !

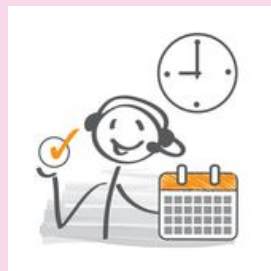
Programme n°1

Déployer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les contrôles - clés à son poste de travail



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux du respect des BPH en production agroalimentaire
2. Identifier les dangers et maîtriser les sources de contamination (5M)
3. Maîtriser les BPH et les contrôles - clés à chaque étape du procédé de production



Durée

0,5 jour (3,5 heures)

Format

Intra - entreprise



Public

3 à 12 stagiaires
Opérateurs en production
ou maintenance
agroalimentaire (industrie,
restauration, logistique)



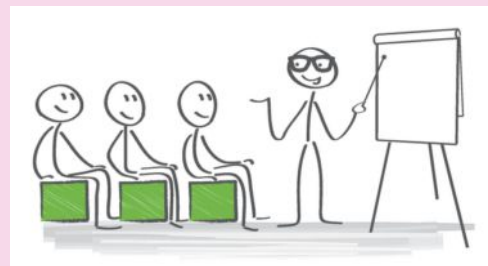
Pré- requis

Socle de compétences
minimum de la langue
française



Les +

- Support personnalisé avec les règles internes à l'entreprise
- Jeu de plateau collaboratif



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques personnalisés
- Plateau de jeu collaboratif Kalissa® développé par le laboratoire AQMC : 4 parcours thématiques abordés en équipes (cartes de questions, défis et jeux de rôles)



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto-positionnement en début et fin de formation
- Feuille de score du jeu de plateau



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°1 : Déployer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les contrôles - clés à son poste de travail

1. Identifier les enjeux du respect des BPH en production agroalimentaire

- 1.1 Exigences réglementaires et normatives en matière de sécurité des aliments (Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire, ISO 22000 & ISO/TS 22002 ou IFS Food ou IFS Logistics selon la certification de l'entreprise)
- 1.2 Impacts du non-respect des BPH sur la santé des consommateurs
- 1.3 Impacts du non-respect des BPH sur l'entreprise

2. Identifier les dangers et maîtriser les sources de contamination (5M)

- 2.1 Dangers biologiques et Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- 2.2 Dangers physiques ou corps étrangers
- 2.3 Dangers chimiques
- 2.4 Allergènes

3. Maîtriser les BPH et les contrôles - clés à chaque étape du procédé de production

- 3.1 BPH liées au Milieu, à l'environnement de travail (infrastructure, nettoyage/ désinfection)
- 3.2 BPH liées au Matériel, aux équipements (conception, nettoyage/ désinfection, maintenance)
- 3.3 BPH liées à la Main d'œuvre, au personnel (port des EPI, hygiène des mains, états de santé à risque)
- 3.4 BPH liées à la Matière, à la protection, à la traçabilité et à l'étiquetage des denrées alimentaires
- 3.5 BPH liées aux Méthodes de travail, aux contrôles aux étapes-clés du procédé (CCP/ PRPo)

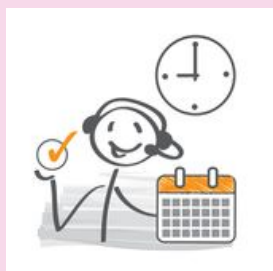
Programme n°2

Construire et déployer un plan de maîtrise des dangers avec la méthode HACCP (niveau débutant)



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux, les exigences réglementaires et normatives liés à la sécurité des aliments
2. Définir et mettre en œuvre les Programmes Prérequis (PRP)
3. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse des dangers HACCP
4. Définir et mettre en œuvre les mesures du plan de maîtrise des dangers



Durée

2 jours (14 heures)

Format

Intra - entreprise



Public

3 à 12 stagiaires
Membres débutants de
l'équipe HACCP (industrie,
restauration, logistique)



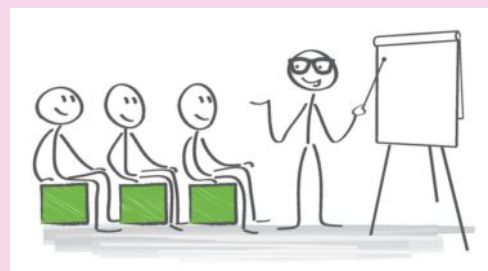
Pré- requis

Diplôme dans le secteur
agroalimentaire et/ou
expérience de 6 mois



Les +

- Support personnalisé
- Jeux pédagogiques



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques personnalisés
- Etude de cas concrets à partir de photos/ documents issus du site de production
- Jeux pédagogiques (quizz de révision, association de cartes, pêle-mêle...)



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°2 : Construire et déployer un plan de maîtrise des dangers avec la méthode HACCP (niveau débutant)

1. Identifier les enjeux et les exigences réglementaires et normatives liés à la sécurité des aliments

- 1.1 Définitions et historique
- 1.2 Contexte international et français
- 1.3 Exigences réglementaires européennes et françaises (« Paquet Hygiène », Plan de Maîtrise Sanitaire)
- 1.4 Exigences normatives (*selon référentiel ou norme applicable dans l'entreprise : IFS Food, ISO 22000...*)
- 1.5 Enjeux

2. Définir et mettre en œuvre les Programmes Prérequis

- 2.1 Engagement de la Direction et implication du personnel
- 2.2 Dangers à maîtriser (biologiques, physiques, chimiques, allergènes)
- 2.3 Programmes Prérequis (PRP)

3. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse des dangers HACCP

- 3.1 Objectifs
- 3.2 Les 7 principes et 12 étapes de la méthode HACCP
- 3.3 Termes et définitions
- 3.4 Etapes préalables à l'analyse des dangers (étapes 1 à 5 de la méthode HACCP)

4. Définir et mettre en œuvre les mesures du plan de maîtrise des dangers

- 4.1 Etape 6 : Analyse des dangers et identification des mesures de maîtrise associées
- 4.2 Etape 7 : Classement des mesures de maîtrise, identification des CCP/PRPo
- 4.3 Etapes 8 à 10 : Plan de maîtrise des dangers
- 4.4 Etapes 11 et 12 : Vérification, Documentation

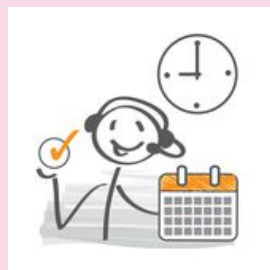
Programme n°3

Optimiser le plan de maîtrise des dangers avec la méthode HACCP (niveau confirmé)

Objectifs pédagogiques



1. Maîtriser les notions- clés de la méthode HACCP
2. Valider les combinaisons de mesures de maîtrise
3. Optimiser la vérification des PRP, PRPo et CCP avec une approche basée sur les risques
4. Déployer la méthode HACCP à la conception
5. Revoir, évaluer et actualiser ses études et plans HACCP



Durée

1 jour (7 heures)

Format

Intra - entreprise



Public

3 à 12 stagiaires
Membres confirmés de
l'équipe HACCP (industrie,
restauration, logistique)



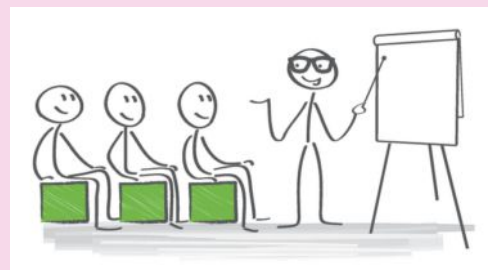
Pré- requis

Connaissance de la
méthode HACCP
(test de positionnement
en amont de la formation)



Les +

- Support personnalisé
- Etudes de cas concrets
- Création d'outils pratiques
- Jeux pédagogiques



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques personnalisés
- Etudes de cas concrets en équipe
- Création d'outils pratiques en équipe (check-list, trame, matrice)
- Jeux pédagogiques (association de cartes, pêle-mêle...)



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°3 : Optimiser le plan de maîtrise des dangers avec la méthode HACCP (niveau confirmé)

1. Maîtriser les notions- clés de la méthode HACCP

- 1.1 Rappels : exigences et enjeux en lien avec la méthode HACCP
- 1.2 Rappels : les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP, termes et définitions
- 1.3 Focus sur les notions de PRP/ PRPo/ CCP
- 1.4 Focus sur les notions de validation/ surveillance/ vérification des mesures de maîtrise
- 1.5 Focus sur les notions de correction/ action corrective

2. Valider les combinaisons de mesures de maîtrise

- 2.1 Méthodologies de validation des mesures de maîtrise
- 2.2 Etudes de cas pratiques : identification de la méthode adaptée en fonction de la mesure de maîtrise à valider

3. Optimiser la vérification des PRP, PRPo et CCP avec une approche basée sur les risques

- 3.1 Enjeux et méthodologie de l'évaluation des risques
- 3.2 Exemple d'une matrice d'évaluation des risques pour le plan de contrôle des matières premières à réception
- 3.3 Cas pratique : construction d'une matrice d'évaluation des risques pour un plan de contrôle de l'environnement de production

4. Déployer la méthode HACCP à la conception

- 4.1 Objectifs et enjeux du déploiement de la méthode HACCP à la conception (produit, emballage, procédé)
- 4.2 Construire une check-list pour intégrer les nouveaux produits/ emballages/ procédés dans l'analyse HACCP
- 4.3 Cas pratique : utilisation de la check-list créée sur un cas pratique de nouveau produit/ procédé

5. Revoir, évaluer et actualiser ses études et plans HACCP

- 5.1 Enjeux, méthodologie et contenu d'une revue HACCP
- 5.2 Cas pratique : construction d'une trame pour la revue des études et plans HACCP

Programme n°4

Mettre son Système de Management de la Sécurité des Aliments en conformité avec le référentiel IFS Food v8



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux et les évolutions liés au référentiel IFS FOOD v8
2. Appréhender les exigences du référentiel IFS FOOD v8
3. Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système en vue de la certification IFS FOOD v8



Durée

2 jours (14 heures)

Format

Intra - entreprise
Inter - entreprise



Public

3 à 12 stagiaires
Encadrement des IAA
(fabrication,
conditionnement de
produits nus)



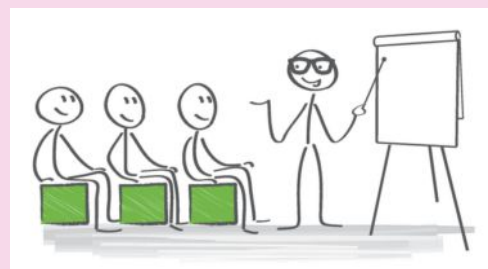
Pré- requis

Diplôme dans le secteur
agroalimentaire et/ou
expérience de 6 mois



Les +

- Etudes de cas concrets
- Elaboration du plan d'actions



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets en équipe (analyse des exigences et des déviations, notation, plan d'actions)
- Analyse de l'existant en équipe pour élaborer le plan d'actions



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°4 : Mettre son Système de Management de la Sécurité des Aliments en conformité avec le référentiel IFS Food v8

1. Identifier les enjeux et les évolutions liés au référentiel IFS FOOD v8

- 1.1 L'historique, les objectifs, le périmètre et le contenu du référentiel IFS FOOD v78
- 1.2 Les enjeux et principales évolutions de la version 8 du référentiel IFS FOOD
- 1.3 Le processus de certification
- 1.4 Le système de notation
- 1.5 Les conditions d'attribution du certificat

2. Appréhender les exigences du référentiel IFS FOOD v8

- 2.1 Gouvernance et engagement
- 2.2 Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- 2.3 Gestion des ressources
- 2.4 Procédés opérationnels
- 2.5 Mesures, analyses et améliorations

3. Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système en vue de la certification IFS FOOD v8

- 3.1 Revue des principales exigences
- 3.2 Etat des lieux du système existant par rapport aux exigences du référentiel IFS FOOD v8
- 3.3 Plan d'actions pour la mise en conformité du système en vue de la certification IFS FOOD v8

Programme n°5

Mettre son Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Produits en conformité avec le référentiel IFS Logistics v3



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux et le contexte du référentiel IFS Logistics v3
2. Appréhender les exigences du référentiel IFS Logistique v3
3. Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système en vue de la certification IFS Logistics v3



Durée

2 jours (14 heures)

Format

Intra - entreprise
Inter - entreprise



Public

3 à 12 stagiaires
Encadrement des entreprises de services logistiques (transport, stockage...)



Pré- requis

Diplôme dans le secteur logistique et/ou expérience de 6 mois



Les +

- Etudes de cas concrets
- Elaboration du plan d'actions



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets en équipe (analyse des exigences et des déviations, notation, plan d'actions)
- Analyse de l'existant en équipe pour élaborer le plan d'actions



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°5 : Mettre son Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Produits en conformité avec le référentiel IFS Logistics v3

1. Identifier les enjeux et le contexte du référentiel IFS Logistics v3

- 1.1 L'historique, les objectifs, le périmètre et le contenu du référentiel IFS Logistics v3
- 1.2 Les enjeux du référentiel et de la certification IFS Logistics v3
- 1.3 Le processus de certification
- 1.4 Le système de notation
- 1.5 Les conditions d'attribution du certificat

2. Appréhender les exigences du référentiel IFS Logistics v3

- 2.1 Gouvernance et engagement
- 2.2 Système de management de la sécurité et de la qualité des produits
- 2.3 Gestion des ressources
- 2.4 Réalisation des services logistiques
- 2.5 Mesures, analyses et améliorations

3. Définir son plan d'actions pour obtenir ou maintenir la certification IFS Logistics v3

- 3.1 Etat des lieux du système existant par rapport aux exigences du référentiel IFS Logistics v3
- 3.2 Plan d'actions pour la mise en conformité du système en vue de la certification IFS Logistics v3

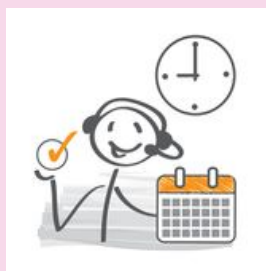
Programme n°6

Construire et animer un Système de Management de la Sécurité des Aliments conforme à la norme ISO 22000 : 2018



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux d'un système de management de la sécurité des aliments (SMSDA) et de la certification ISO 22000 : 2018
2. Interpréter les exigences de la norme ISO 22000 : 2018 dans le contexte de l'entreprise
3. Déployer et animer un SMSDA conforme à la norme ISO 22000 : 2018



Durée

2 jours (14 heures)

Format

Intra - entreprise
Inter - entreprise



Public

3 à 12 stagiaires
Encadrement des
entreprises du secteur
agroalimentaire



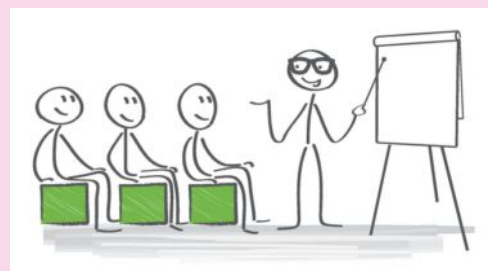
Pré- requis

Diplôme dans le secteur
agroalimentaire et/ou
expérience de 6 mois



Les +

- Documents- type
- Etudes de cas concrets
- Elaboration du plan d'actions
- Jeux pédagogiques



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques et documents- type
- Jeux pédagogiques
- Etudes de cas concrets en équipe (analyse des exigences et des déviations, notation, plan d'actions)
- Analyse de l'existant en équipe pour élaborer le plan d'actions



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°6 : Construire et animer un Système de Management de la sécurité des Aliments conforme à la norme ISO 22000 : 2018

1. Identifier les enjeux d'un Système de Management de la Sécurité des Aliments et de la certification ISO 22000 : 2018

- 1.1 Historique : du contrôle qualité au management de la sécurité des aliments
- 1.2 Concepts et principes des systèmes de management
- 1.3 Avantages et inconvénients d'un Système de Management de la Sécurité des aliments et de la certification associée

2. Interpréter les exigences de la norme ISO 22000 : 2018 dans le contexte de l'entreprise

- 2.1 Termes et définitions employés par la norme ISO 22000 : 2018
- 2.2 Contexte de l'organisme : enjeux, parties intéressées, domaine d'application, processus
- 2.3 Leadership : politique de sécurité des aliments, rôles et responsabilités
- 2.4 Planification : risques et opportunités, objectifs, planification
- 2.5 Support : ressources, compétences, sensibilisation, communication, informations documentées, achats
- 2.6 Réalisation des activités opérationnelles : planification, programmes prérequis, traçabilité, gestion des situations d'urgence, analyse des dangers HACCP, métrologie, gestion des produits non-conformes, retrait/rappel
- 2.7 Evaluation des performances : surveillance, mesure, analyse, évaluation, audit interne, revue de Direction, actualisation du système de management de la sécurité des aliments
- 2.8 Amélioration : non-conformité et action corrective, amélioration continue

3. Déployer et animer un SMSDA conforme à la norme ISO 22000 : 2018

- 3.1 Identifier les points forts et les pistes d'amélioration du système existant par rapport aux exigences de la norme ISO 22000 : 2018
- 3.2 Construire un plan d'actions pour le déploiement d'un système de management de la sécurité des aliments conforme à la norme ISO 22000 : 2018
- 3.3 Préparer l'audit de certification
- 3.4 Techniques et outils d'animation d'un système de management de la sécurité des aliments
- 3.5 Leviers de l'amélioration continue

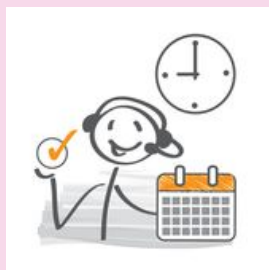
Programme n°7

Conduire des audits internes



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les objectifs, les enjeux et les exigences en lien avec les audits internes
2. Maîtriser les exigences à auditer et le système de notation
3. Appréhender et appliquer la méthodologie de l'audit interne
4. Utiliser les techniques d'audit pour conduire un audit interne



Durée

2 jours (14 heures)

Format

Intra - entreprise
Inter - entreprise



Public

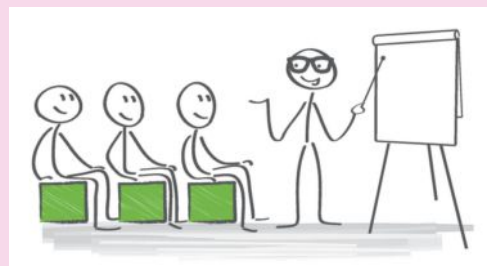
2 à 10 stagiaires
Auditeurs internes
débutants des entreprises
agroalimentaires

Pré- requis

- Diplôme dans le secteur agroalimentaire et/ou expérience de 6 mois
- Connaissance de la norme ou du référentiel applicable (test de positionnement en amont de la formation)

Les +

- Documents- type
- Etudes de cas concrets
- Jeux de rôles
- Adaptation : ISO 9001/ 14001/ 22000 ou IFS Food ou IFS Logistics



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques et documents- type
- Etudes de cas concrets en binôme (analyse des exigences et des situations, notation, formulation des écarts)
- Jeux de rôles (conduite d'audit) et grille d'observation



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°7 : Conduire des audits internes

1. Identifier les objectifs, les enjeux et les exigences en lien avec l'audit interne

1.1 Objectifs de l'audit interne

1.2 Enjeux de l'audit interne

1.3 Exigences en lien avec l'audit interne (*selon la norme ou le référentiel applicable à l'entreprise : ISO 9001/ 14001/ 22000 ou IFS Food ou IFS Logistics*)

2. Maîtriser les exigences à auditer et le système de notation

2.1 Rappels : objectifs et structure de la norme ou du référentiel applicable à l'entreprise

2.2 Rappels : exigences de la norme ou du référentiel applicable à l'entreprise

2.3 Système de notation et cycle de certification de la norme ou du référentiel applicable à l'entreprise

3. Appréhender et appliquer la méthodologie de l'audit interne

3.1 Définitions, types d'audits et principes d'audit

3.2 Planification et préparation de l'audit interne

3.3 Réalisation de l'audit interne : techniques d'audit, ouverture et clôture

3.4 Rédaction du rapport d'audit interne et suivi des actions

4. Utiliser les techniques d'audit pour conduire un audit interne

3.1 En binôme, sur un cas pratique : préparation et conduite de l'audit interne sous forme d'un jeu de rôles

3.2 En binôme, sur un cas pratique : rédaction du rapport d'audit interne

3.3 Retour d'expérience : mise en commun des grilles d'observations des différents binômes

Programme n°8

Construire et déployer un plan de lutte contre la fraude alimentaire ("Food Fraud")



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la fraude alimentaire
2. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la fraude alimentaire
3. Sélectionner les mesures de réduction des risques pour construire un plan de prévention de la fraude



Durée

1 jour (7 heures)

Format

Intra - entreprise
Inter - entreprise



Public

2 à 10 stagiaires
Membres de l'équipe Food
Fraud (Qualité, Achats, R&D)
des entreprises
agroalimentaires



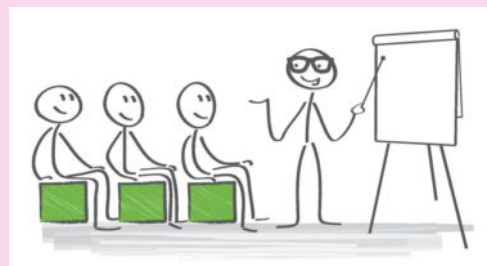
Pré- requis

Diplôme dans le secteur
agroalimentaire et/ou
expérience de 6 mois



Les +

- Création d'une grille d'analyse
- Adaptation : ISO/ TS 22002-100 ou IFS Food ou IFS Logistics



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques
- Création et utilisation d'une grille d'analyse de la vulnérabilité à la fraude
- Jeux pédagogiques



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°8 : Construire et déployer un plan de lutte contre la fraude alimentaire ("Food Fraud")

1. Identifier les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la fraude alimentaire

- 1.1 Le contexte de la fraude alimentaire : définitions, types de fraudes, état des lieux et historique
- 1.2 Les enjeux liés à la lutte contre la fraude alimentaire
- 1.3 Les exigences liées à la lutte contre la fraude alimentaire *(selon la norme ou le référentiel applicable à l'entreprise : ISO/ TS 22002-100 ou IFS Food ou IFS Logistics)*

2. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la fraude alimentaire

- 2.1 Equipe Food Fraud
- 2.2 Périmètre de l'évaluation des risques potentiels (matières premières, ingrédients, emballages, prestations...)
- 2.3 Critères de l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire
- 2.4 En équipe : création d'une grille d'analyse de vulnérabilité à la fraude et utilisation sur un cas pratique

3. Sélectionner les mesures de réduction des risques pour construire un plan de prévention de la fraude

- 3.1 Mesures internes : veille, formation, plans de contrôle...
- 3.2 Sélection, surveillance et évaluation des fournisseurs/ prestataires
- 3.3 Revue de l'évaluation des risques de fraude alimentaire et du plan de prévention

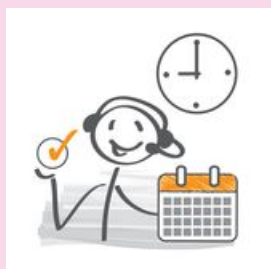
Programme n°9

Construire et déployer un plan de lutte contre la malveillance alimentaire ("Food Defence")



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la malveillance alimentaire
2. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la malveillance alimentaire (VACCP)
3. Construire et actualiser un plan de prévention de la malveillance



Durée

1 jour (7 heures)

Format

Intra - entreprise



Public

2 à 10 stagiaires
Membres de l'équipe Food Defence (Direction, Qualité, Maintenance, RH) des entreprises agroalimentaires



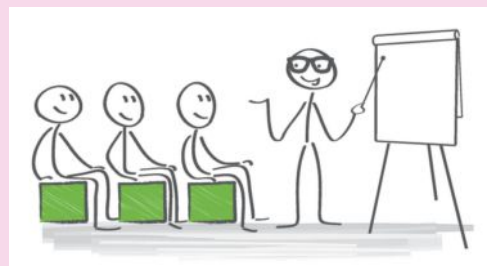
Pré-requis

Diplôme dans le secteur agroalimentaire et/ou expérience de 6 mois



Les +

- Documents types
- Jeux de rôles, audit terrain
- Adaptation : ISO/ TS 22002-100 ou IFS Food ou IFS Logistics



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques
- Documents types (grille d'analyse de la vulnérabilité à la malveillance, analyse du contexte)
- Jeux pédagogiques
- Jeux de rôles
- Exercice pratique sur le terrain (audit des pré-requis)



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto-positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°9 : Construire et déployer un plan de lutte contre la malveillance alimentaire (“Food Defence”)

1. Identifier les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la malveillance alimentaire

- 1.1 Le contexte de la malveillance : définitions, vecteurs de la malveillance, état des lieux et historique
- 1.2 Les enjeux liés à la lutte contre la malveillance
- 1.3 Les exigences liées à la lutte contre la malveillance *(selon la norme ou le référentiel applicable à l'entreprise : ISO/ TS 22002-100 ou IFS Food ou IFS Logistics)*

2. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la malveillance alimentaire (VACCP)

- 2.1 Equipe Food Defence
- 2.2 Description et analyse du contexte
- 2.3 Cartographie du site et points d'entrée potentiels de la malveillance
- 2.4 Pré- requis
- 2.5 Analyse des dangers et des menaces
- 2.5 Détermination des points/ zones critiques vis-à-vis de la malveillance (VCP)

3. Construire et actualiser un plan de prévention de la malveillance

- 3.1 Surveillance des VCP, corrections et actions correctives
- 3.2 Vérification de l'efficacité du plan de prévention de la malveillance
- 3.3 Documentation liés à l'évaluation des risques et au plan de prévention de la malveillance
- 3.4 Revue de l'évaluation des risques et du plan de prévention de la malveillance

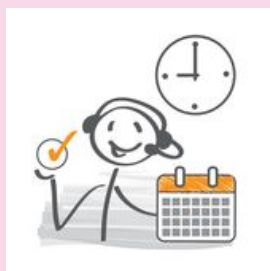
Programme n°10

Conduire des audits fournisseurs



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les objectifs, les enjeux et les exigences en lien avec les audits fournisseurs
2. Maîtriser les exigences à auditer et le système de notation
3. Appréhender et appliquer la méthodologie d'audit
4. Utiliser les techniques d'audit pour conduire un audit fournisseur



Durée

2 jours (14 heures)

Format

Intra - entreprise
Inter - entreprise



Public

2 à 10 stagiaires
Auditeurs fournisseurs
débutants des entreprises
agroalimentaires

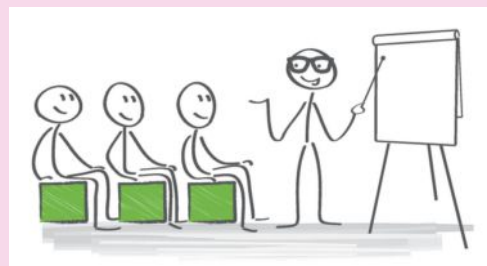


Pré- requis

Diplôme dans le secteur
agroalimentaire et/ou
expérience de 6 mois

Les +

- Documents types
- Etudes de cas concrets
- Jeux de rôles
- Adaptation : ISO 9001/
14001/ 22000 ou IFS Food
ou IFS Logistics



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques et documents types
- Etudes de cas concrets en binôme (analyse des exigences et des situations, notation, formulation des écarts)
- Jeux de rôles (conduite d'audit) et grille d'observation



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°10 : Conduire des audits fournisseurs

1. Identifier les objectifs, les enjeux et les exigences en lien avec les audits fournisseurs

1.1 Objectifs de l'audit fournisseur

1.2 Enjeux de l'audit fournisseur

1.3 Exigences en lien avec l'audit fournisseur (*selon la norme ou le référentiel applicable à l'entreprise : ISO 9001/ 14001/ 22000 ou IFS Food ou IFS Logistics*)

2. Maîtriser les exigences à auditer chez le fournisseur/ prestataire/ sous-traitant

2.1 Cahiers des charges et spécifications

2.2 Exigences spécifiques de la norme ou du référentiel en vigueur dans l'entreprise applicables aux fournisseurs/ prestataires/ sous-traitants

3. Appréhender et appliquer la méthodologie d'audit

3.1 Définitions, types d'audits et principes d'audit

3.2 Planification et préparation de l'audit fournisseur

3.3 Réalisation de l'audit fournisseur : techniques d'audit, ouverture et clôture

3.4 Rédaction du rapport d'audit fournisseur et suivi des actions

4. Utiliser les techniques d'audit pour conduire un audit fournisseur

3.1 En binôme, sur un cas pratique : préparation et conduite de l'audit fournisseur sous forme d'un jeu de rôles

3.2 En binôme, sur un cas pratique : rédaction du rapport d'audit fournisseur

3.3 Retour d'expérience : mise en commun des grilles d'observation des différents binômes

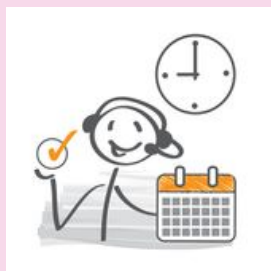
Programme n°11

Etablir et entretenir une Culture de la Sécurité des Aliments ("Food Safety Culture")



Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux, définitions et exigences liés à la Culture de la Sécurité des Aliments
2. Sélectionner les outils pour déployer les cinq piliers de la Culture de la Sécurité des Aliments, en fonction du niveau de maturité de l'entreprise
3. Intégrer la Culture de la Sécurité des Aliments au Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires



Durée

1 jour (7 heures)

Format

Intra - entreprise



Public

2 à 10 stagiaires
Direction et encadrement
des entreprises
agroalimentaires



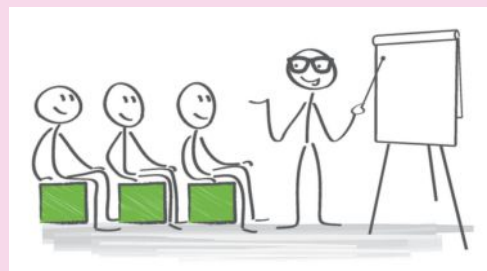
Pré- requis

Diplôme dans le secteur
agroalimentaire et/ou
expérience de 6 mois



Les +

- Diagnostic de maturité et plan d'actions
- Etudes de cas concrets
- Adaptation : ISO 22000 ou IFS Food ou IFS Logistics



Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Diaporama
- Exposés théoriques
- Diagnostic de maturité
- Jeux pédagogiques
- Etudes de cas concrets en binôme (analyse des exigences et des situations, notation, plan d'actions)



Modalités d'évaluation

- QCM individuel en début et fin de formation
- Auto- positionnement en début et fin de formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Contenu de la formation n°11 : Etablir et entretenir une Culture de la Sécurité des Aliments ("Food Safety Culture")

1. Identifier les enjeux, définitions et exigences liés à la Culture de la Sécurité des Aliments

- 1.1 Enjeux liés à la Culture de Sécurité des Aliments
- 1.2 Différentes définitions de la Culture de Sécurité des Aliments
- 1.3 Différents niveaux d'exigences liées à la Culture de Sécurité des Aliments

2. Sélectionner les outils pour déployer les cinq piliers de la Culture de la Sécurité des Aliments, en fonction de son niveau de maturité

- 2.1 Pilier « Projet et mission »
 - 2.1.1 Diagnostic du niveau de maturité du pilier « Projet et mission »
 - 2.1.2 Exigences et outils associés au pilier « Projet et mission »
- 2.2 Pilier « Personnes »
 - 2.2.1 Diagnostic du niveau de maturité du pilier « Personnes »
 - 2.2.2 Exigences et outils associés au pilier « Personnes »
- 2.3 Pilier « Cohérence »
 - 2.3.1 Diagnostic du niveau de maturité du pilier « Cohérence »
 - 2.3.2 Exigences et outils associés au pilier « Cohérence »
- 2.4 Pilier « Adaptabilité »
 - 2.4.1 Diagnostic du niveau de maturité du pilier « Adaptabilité »
 - 2.4.2 Exigences et outils associés au pilier « Adaptabilité »
- 2.5 Pilier « Sensibilisation aux dangers et aux risques »
 - 2.5.1 Diagnostic du niveau de maturité du pilier « Sensibilisation aux dangers et aux risques »
 - 2.5.2 Exigences et outils associés au pilier « Sensibilisation aux dangers et aux risques »

3. Intégrer la Culture de la Sécurité des Aliments au Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires

- 3.1 Définition, suivi et revue des objectifs liés à la Culture de la Sécurité des Aliments
- 3.2 Préparation des audits de certification : modalités d'évaluation de la Culture de la Sécurité des Aliments
- 3.3 Construction du plan d'actions pour intégrer la Culture de la Sécurité des Aliments au Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires