

Catalogue des formations

Sommaire

Présentation de l'entreprise et contact	2
Approche pédagogique	3
Accès aux formations	5
Présentation de la formatrice	6
Bilan pédagogique 2022 - 2023	7
Programmes détaillés des formations	9



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Présentation de l'entreprise 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 du secteur agroalimentaire dans leurs démarches qualité, environnement et sécurité des aliments en leur proposant des prestations sur-mesure : conseil, formation, audit, ingénierie ou externalisation.

L'EIRL Pauline Arminjon Conseil est un prestataire de formation enregistré sous le numéro 52440919244. 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.



Contact

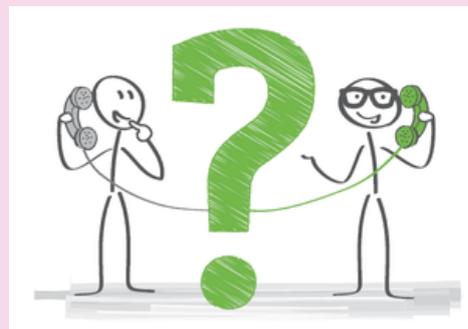
N'hésitez pas à contacter l'entreprise pour toute question ou demande de devis !

APQUALEA

pauline.arminjon@apqualea.fr

06 60 15 58 03

<https://www.apqualea.fr>





Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Approche pédagogique

Conception des formations

APQUALEA conçoit ses prestations en accord avec les valeurs qui lui sont chères : intégrité, pragmatisme et bienveillance.

Les parcours de formation sont développés de façon à alterner les phases d'apports théoriques et les phases d'activités pratiques, afin de favoriser l'implication des stagiaires au cours de la formation.

Les programmes de formation présentés dans ce catalogue peuvent être adaptés à chaque Client, en fonction des besoins précis, des contraintes opérationnelles et du public bénéficiaire, dans le cadre des formations intra-entreprises.

APQUALEA est sensible aux difficultés et besoins spécifiques des apprenants, notamment aux situations de handicap. N'hésitez pas à contacter la référente Handicap afin d'étudier ensemble la faisabilité de l'aménagement de votre projet de formation : pauline.arminjon@apqualea.fr ou 06.60.15.58.03.

Evaluation des acquis

Les formations débutent par un questionnaire de positionnement afin de mesurer l'écart en termes de compétences à acquérir au cours de la formation. Pour les programmes nécessitant des prérequis spécifiques, ce questionnaire est envoyé en amont de la formation afin de valider l'inscription des stagiaires. A l'entrée en formation, un tour de table est réalisé pour permettre à chaque stagiaire de se présenter, d'auto-évaluer son niveau de maîtrise du sujet abordé lors de la formation et d'exprimer ses attentes particulières vis-à-vis de la formation.

Les formations s'achèvent par un questionnaire d'évaluation des acquis à chaud, afin de mesurer les compétences acquises et la progression, par rapport au questionnaire de positionnement, au cours de la formation. Un tour de table est réalisé pour permettre à chaque stagiaire d'auto-évaluer son niveau de maîtrise du sujet abordé lors de la formation et d'exprimer son ressenti vis-à-vis de la formation.

Un questionnaire d'évaluation des acquis à froid est réalisé après la formation, dans un délai variable (1 à 6 mois), déterminé selon la thématique de la formation, le délai ou la fréquence de mise en pratique des acquis de la formation ou l'impact sur le poste de travail des bénéficiaires.

Approche pédagogique

Evaluation de la satisfaction

A l'issue de la formation, chaque stagiaire complète une enquête de satisfaction.

Une enquête de satisfaction est également transmise au commanditaire de la formation, en même temps que les documents administratifs de la formation et la synthèse reprenant le bilan des évaluations des acquis à chaud et les résultats des enquêtes de satisfaction des bénéficiaires.

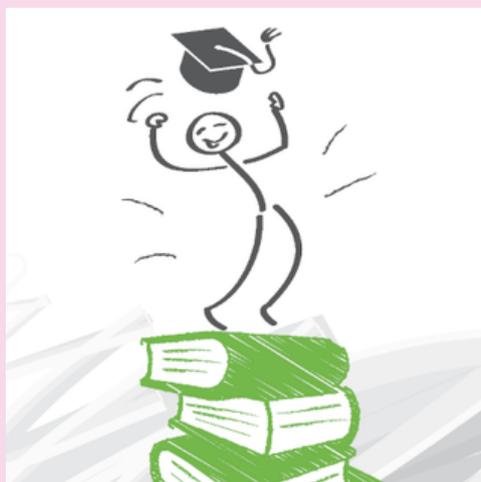
Ces enquêtes sont exploitées par APQUALEA dans le cadre de la démarche d'amélioration continue de ses prestations.

Supports pédagogiques

Les formations sont animées *via* des diapositives projetées.

Chaque stagiaire reçoit le livret des diapositives projetées (2 diapositives par page, en couleur), en format papier ou numérique. Ce livret peut être remplacé par un support plus synthétique à la demande du Client. Les livrets numériques peuvent être mis à disposition avec d'autres ressources via un outil PADLET.

Chaque stagiaire reçoit également un livret d'activités ou des documents supports à compléter pendant les phases pratiques.



Accès aux formations

Dossier administratif

Toute demande de formation peut être adressée à APQUALEA *via* les coordonnées de contact en page 2 du catalogue ou *via* le formulaire de contact du site internet (<https://www.apqualea.fr>).

APQUALEA reprend contact avec le demandeur pour compléter un formulaire de demande de devis et analyser le besoin. Après validation de la recevabilité de la demande par APQUALEA, un devis détaillé est transmis, accompagné des Conditions Générales de Services. Une fois le devis et les CGS validés par le Client, une convention de formation est établie, précisant le programme et les horaires de la formation.

Une convocation est envoyée aux stagiaires avec le Règlement Intérieur APQUALEA. Pour les formations inter-entreprises, l'envoi de la convocation est complété par l'adresse du lieu de formation avec un plan d'accès et les règles applicables sur le site d'accueil le cas échéant.

Dans le cas des formations à distance, la procédure et le lien de connexion vers la plateforme en ligne et vers l'outil PADLET contenant les ressources pédagogiques sont envoyés par courriel en même temps que la convocation à la formation. Les outils de visioconférence du Client sont privilégiés et sont présentés en début de formation avec les règles d'usage. Un test de connexion et un tutoriel technique peuvent également être réalisés.

Accessibilité

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

APQUALEA est sensible aux difficultés et besoins spécifiques des apprenants, notamment aux situations de handicap. N'hésitez pas à contacter la référente Handicap afin d'étudier ensemble la faisabilité de l'aménagement de votre projet de formation : pauline.arminjon@apqualea.fr ou 06.60.15.58.03.



Le délai d'accès à une formation est d'un à trois mois.

Les tarifs sont variables en fonction des thématiques et des formats des formations.

APQUALEA intervient préférentiellement dans les départements de Loire-Atlantique (44) et limitrophes (49, 56, 35 et 85).

Présentation de la formatrice



PAULINE ARMINJON

*INGÉNIEURE QUALITE HYGIENE
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 Logistique

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

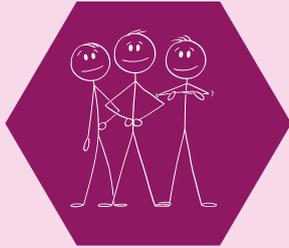
Chef de projet Qualité, Sécurité, Environnement

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

Bilan pédagogique des formations 2022 - 2023



67 stagiaires formés



70 heures animées



Présentiel

10% des formations ont été réalisées à distance



Partenariats

70% des formations sont réalisées pour les partenaires d'APQUALEA



Validation des acquis

Les stagiaires ont obtenu une note moyenne de 94% aux questionnaires d'évaluation des acquis en fin de formation



Satisfaction à chaud

Le niveau de satisfaction moyen des stagiaires en fin de formation a été de 90%

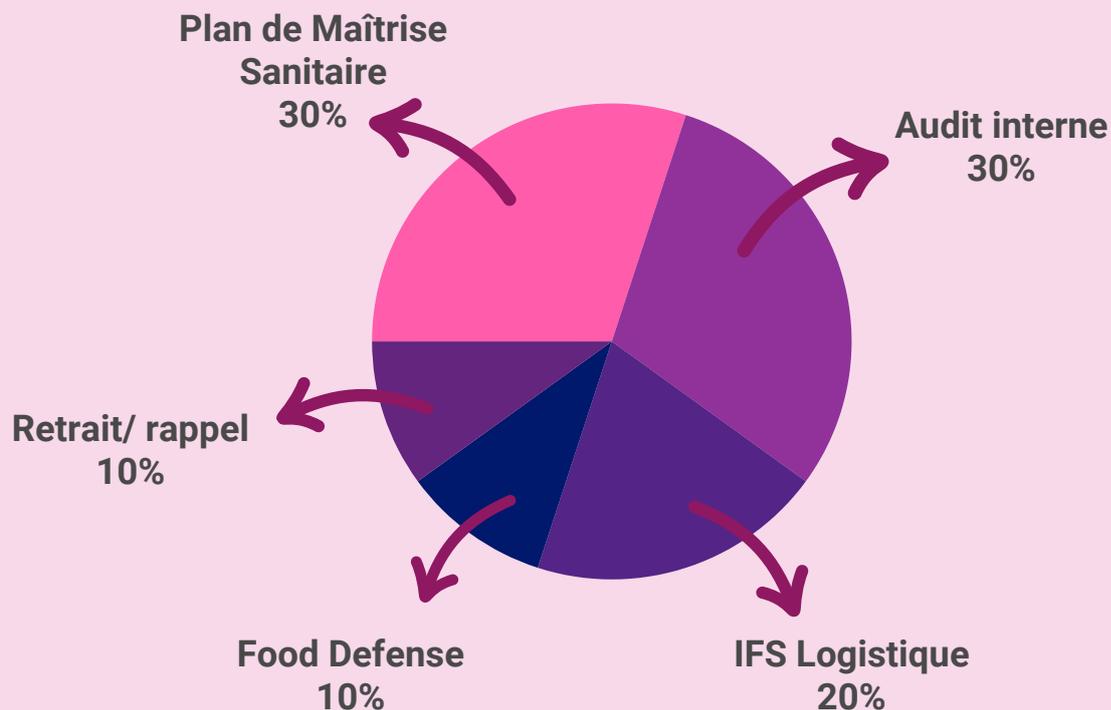


Recommandation à froid

Lors de l'évaluation des formations à froid, le taux de recommandation des formations par les stagiaires a été de 83%

Bilan pédagogique des formations 2022 - 2023

Thématiques des formations animées





Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Déployer les Bonnes Pratiques d'Hygiène à son poste de travail

Durée : 1 jour (7 heures)

Profil des stagiaires : opérateurs de production agroalimentaire (industries, restauration, distribution...)

Prérequis : socle de compétences minimum de la langue française

Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux du respect des BPH en production agroalimentaire
2. Recenser les dangers et identifier les sources de contaminations
3. Maîtriser les BPH à chaque étape du procédé de production
4. Appliquer ces règles au poste de travail

Contenu de la formation

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

- 1.1 Exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments (Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire)
- 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. Recenser les dangers et identifier les sources de contaminations

- 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 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 et à la traçabilité des denrées alimentaires
- 3.5 BPH liées aux Méthodes de travail, aux contrôles aux étapes-clés du procédé (CCP/ PRPo)

4. Appliquer ces règles au poste de travail

- 4.1 Pour la prise de poste
- 4.2 En cours de travail
- 4.3 Au départ du poste (pause, changement d'équipe)



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Déployer les Bonnes Pratiques d'Hygiène à son poste de travail

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés
- Fiche-outil de synthèse remise à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets à partir de photos/ vidéos/ documents du site de production ou audit hygiène croisé en atelier de production
- Quizz, jeux de cartes en équipe et QCM en salle

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Construire et déployer une analyse HACCP et un plan de maîtrise des dangers

Durée : 2 jours (14 heures)

Profil des stagiaires : opérateurs et encadrement de production agroalimentaire, personnel des services Qualité/ laboratoire, Maintenance, Achats...membres de l'équipe HACCP

Prérequis : diplôme dans le secteur agroalimentaire et/ou expérience de 6 mois minimum au poste ou dans le secteur agroalimentaire

Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux et les exigences réglementaires et normatives liés à la sécurité des aliments
2. Définir et mettre en œuvre les Programmes Prérequis
3. Savoir utiliser une méthodologie d'analyse des dangers HACCP
4. Définir et mettre en œuvre les mesures du plan de maîtrise des dangers
5. Déterminer son plan d'actions pour construire et déployer l'analyse HACCP et le plan de maîtrise des dangers au sein de l'entreprise

Contenu de la formation

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 (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, radiologiques)
 - 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)

Construire et déployer une analyse HACCP et un plan de maîtrise des dangers

Contenu de la formation

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

5. Déterminer son plan d'actions pour construire et déployer l'analyse HACCP et le plan de maîtrise des dangers au sein de l'entreprise

- 5.1 Identifier les programmes prérequis à mettre en œuvre dans l'entreprise pour se conformer aux exigences applicables
- 5.2 Identifier les étapes de la méthode HACCP à documenter et les mesures du plan de maîtrise des dangers à mettre en œuvre
- 5.3 Identifier les procédures de vérification et la documentation associée nécessaires
- 5.4 Définir les responsabilités et les délais pour la réalisation des actions déterminées

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Supports de formation remis à chaque stagiaire
- Livret d'activités, documents supports et trame d'étude HACCP remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets à partir de photos/ documents issus en majorité du site de production
- Quizz et QCM

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation

Construire et déployer un plan de lutte contre la fraude alimentaire

Durée : 1 jour (7 heures)

Profil des stagiaires : encadrement (Direction Qualité, Achats, R&D) des entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires

Prérequis : connaissance de l'environnement agroalimentaire (formation et/ou expérience dans le secteur d'activité)

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. Identifier les mesures de maîtrise de la fraude alimentaire
4. Construire son plan d'actions pour intégrer un plan de lutte contre la fraude alimentaire à son système de management de la sécurité des aliments

Contenu de la formation

1. Identifier les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la fraude alimentaire
 - 1.1 Le contexte de la fraude alimentaire : définitions et types de fraudes, état des lieux
 - 1.2 Les enjeux liés à la lutte contre la fraude alimentaire
 - 1.3 Les exigences des référentiels BRC, IFS Food et FSSC 22000 liés à la lutte contre la fraude alimentaire
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 Diagramme des opérations et points d'entrée potentiels de la fraude alimentaire
 - 2.4 Critères de l'évaluation des risques de fraude alimentaire
 - 2.5 Détermination des points critiques vis-à-vis de la fraude alimentaire
 - 2.6 Revue de l'évaluation des risques de fraude alimentaire
3. Identifier les mesures de maîtrise de la fraude alimentaire
 - 3.1 Mesures internes : veille, formation, plans de contrôle...
 - 3.2 Sélection, surveillance et évaluation des fournisseurs/ prestataires



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Construire et déployer un plan de lutte contre la fraude alimentaire

Contenu de la formation

4. Construire son plan d'actions pour intégrer un plan de lutte contre la fraude alimentaire à son système de management de la sécurité des aliments

4.1 Définir la méthodologie d'évaluation des risques de fraude alimentaire adaptée à l'entreprise

4.2 Identifier les mesures de maîtrise en place et celles à mettre en œuvre dans le cadre du plan de réduction de la fraude alimentaire

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Supports de formation remis à chaque stagiaire
- Livret d'activités, documents supports et trame d'étude HACCP remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets et utilisation de trames d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire
- Analyse de l'existant et construction des outils spécifiques à l'entreprise, en équipe
- Quizz et QCM

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation

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

Durée : 1 jour (7 heures)

Profil des stagiaires : encadrement (Direction, Qualité, Maintenance, Production, Ressources Humaines...) des entreprises ayant des activités de fabrication, de conditionnement ou des services logistiques de produits alimentaires

Prérequis : connaissance de l’environnement agroalimentaire (formation et/ou expérience dans le secteur d’activité)

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
3. Identifier les mesures de réduction des risques de malveillance alimentaire
4. Construire son plan d’actions pour intégrer un plan de lutte contre la malveillance alimentaire à son système de management de la sécurité et de la qualité des aliments

Contenu de la formation

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 alimentaire
- 1.3 Les exigences des référentiels BRC, IFS et FSSC 22000 liés à la lutte contre la malveillance alimentaire

2. Savoir utiliser une méthodologie d’analyse de la vulnérabilité à la malveillance alimentaire

- 2.1 Equipe Food Defence
- 2.2 Périmètre de l’évaluation des risques potentiels
- 2.3 Cartographie du site et points d’entrée potentiels de la malveillance
- 2.4 Critères de l’évaluation de la vulnérabilité à la malveillance
- 2.5 Détermination des points/ zones critiques vis-à-vis de la malveillance
- 2.6 Revue de l’évaluation des risques de malveillance et du plan de réduction des risques

3. Identifier les mesures de réduction des risques de malveillance

- 3.1 Mesures périphériques
- 3.2 Mesures internes



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

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

Contenu de la formation

4. Construire son plan d’actions pour intégrer un plan de lutte contre la malveillance alimentaire à son système de management de la sécurité et de la qualité des aliments

4.1 Définir la méthodologie d’évaluation des risques de malveillance alimentaire adaptée à l’entreprise

4.2 Identifier les mesures de réduction des risques en place et celles à mettre en œuvre dans le cadre du plan de réduction des risques de malveillance

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Supports de formation remis à chaque stagiaire
- Livret d’activités, documents supports et trame d’étude HACCP remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets et utilisation de trames d’évaluation de la vulnérabilité à la malveillance alimentaire
- Analyse de l’existant et construction des outils spécifiques à l’entreprise, en équipe
- Quizz et QCM

Dispositif de suivi de l’exécution de l’évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d’évaluation de la formation

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

Durée : 2 jours (14 heures)

Profil des stagiaires : encadrement des entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires

Prérequis : connaissance de l'environnement agroalimentaire (formation et/ou expérience dans le secteur d'activité)

Objectifs pédagogiques

- 1. Identifier les enjeux et les évolutions liés à la version 8 du référentiel IFS FOOD**
- 2. Appréhender les exigences de la version 8 du référentiel IFS FOOD**
- 3. Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système en vue de la certification IFS FOOD v8**

Contenu de la formation

1. Identifier les enjeux et les évolutions liés à la version 8 du référentiel IFS FOOD

- 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 de la version 8 du référentiel IFS FOOD

- 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



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

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

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Livret des documents projetés remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets en équipe (analyse des exigences et des déviations, notation, plan d'actions)
- Audit documentaire et terrain en équipe pour l'état des lieux du système existant et la construction du plan d'actions
- Quizz et QCM

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation

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

Durée : 14 heures (2 jour)

Profils des stagiaires : encadrement des entreprises ayant des activités logistiques pour les produits alimentaires et non alimentaires, telles que le transport, le stockage, la distribution, le chargement, le déchargement, etc.

Prérequis : socle de compétences minimum de la langue française, connaissance du secteur d'activité logistique (formation et/ou expérience dans le secteur)

Objectifs pédagogiques

- 1. Identifier les enjeux et le contexte du référentiel IFS Logistique v3**
- 2. Appréhender les exigences du référentiel IFS Logistique v3 et de ses notes de doctrine applicables aux activités de l'entreprise**
- 3. Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système en vue de la certification IFS Logistique v3**

Contenu de la formation

1. Identifier les enjeux et le contexte du référentiel IFS Logistique V3

- 1.1 L'historique, les objectifs, le périmètre et le contenu du référentiel IFS Logistique V3
- 1.2 Les enjeux du référentiel et de la certification IFS Logistique 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 Logistique v3 et de ses notes de doctrine applicables aux activités de l'entreprise

- 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 Logistique v3

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



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

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

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Livret des documents projetés remis en format numérique ou papier à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Activités pratiques et étude de cas concrets en équipe (analyse des exigences et des déviations, notation, plan d'actions) avec un livret d'activités
- Présentation et analyse des documents internes
- QCM d'entrée et de sortie

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions écrites (QCM) à l'entrée et à la sortie
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Faire évoluer son Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Produits de la version 2.3 à la version 3 du référentiel IFS Logistique

Durée : 1 jour (7 heures)

Profil des stagiaires : encadrement des entreprises ayant des activités logistiques (stockage, transport...) certifiées IFS Logistique v2.3

Prérequis : connaissance du référentiel IFS Logistique v2.3 et du système existant dans l'entreprise

Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux et les évolutions liés à la version 3 du référentiel IFS Logistique
2. Appréhender les nouvelles exigences de la version 3 du référentiel IFS Logistique
3. Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système en vue de la certification IFS Logistique v3

Contenu de la formation

1. Identifier les enjeux et les évolutions liés à la version 3 du référentiel IFS Logistique

- 1.1 L'historique, les objectifs, le périmètre et le contenu du référentiel IFS Logistique v3
- 1.2 Les enjeux et principales évolutions de la version 3 du référentiel IFS Logistique
- 1.3 Le processus de certification
- 1.4 Le système de notation
- 1.5 Les conditions d'attribution du certificat

2. Appréhender les nouvelles exigences de la version 3 du référentiel IFS Logistique (focus sur les changements de la version 3, par chapitre)

- 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 faire évoluer son système en vue de la certification IFS Logistique v3

- 3.1 Revue des principales nouvelles exigences de la version 3 du référentiel IFS Logistique
- 3.2 Etat des lieux du système existant par rapport aux exigences du référentiel IFS Logistique v3
- 3.3 Plan d'actions pour la mise en conformité du système en vue de la certification IFS Logistique v3



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Faire évoluer son Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Produits de la version 2.3 à la version 3 du référentiel IFS Logistique

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Livret des documents projetés remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets et analyse de l'existant en équipe (analyse des exigences et des déviations, notation, plan d'actions)
- Quizz et QCM

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Construire et animer un système de management de la sécurité des aliments conforme à la norme ISO 22000 : 2018

Durée : 2 jours (14 heures)

Profil des stagiaires : responsables ou membres de services Qualité, de l'encadrement et de la Direction, pilotes de processus d'une entreprise du secteur agroalimentaire

Prérequis : socle de compétences minimum de la langue française, connaissance de l'entreprise (activités, produits, services, organisation générale) et du secteur agroalimentaire

Objectifs pédagogiques

1. Identifier les enjeux d'un système de management de la sécurité des aliments 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 un système de management de la sécurité des aliments conforme à la norme ISO 22000 : 2018
4. Animer un système de management de la sécurité des aliments ISO 22000 : 2018

Contenu de la formation

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

Construire et animer un système de management de la sécurité des aliments conforme à la norme ISO 22000 : 2018

Contenu de la formation

3. Déployer un système de management de la sécurité des aliments 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

4. Animer un système de management de la sécurité des aliments ISO 22000 : 2018

4.1 Techniques et outils d'animation d'un système de management de la sécurité des aliments

4.2 Leviers de l'amélioration continue

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Livret des documents projetés remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas pratiques en équipe
- Analyse de l'existant en équipe et construction d'un plan d'actions
- Quizz, jeux (vrai/ faux, association de termes et définitions...)
- Outils pratiques (fiche processus...)
- Personnalisation et adaptation des supports en fonction de l'entreprise (exclusions éventuelles, documents à étudier pour les cas pratiques...)

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Construire et animer un système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2015

Durée : 2 jours (14 heures)

Profil des stagiaires : responsables ou membres de services Qualité, de l'encadrement et de la Direction, pilotes de processus

Prérequis : socle de compétences minimum de la langue française, connaissance de l'entreprise (activités, produits, services, organisation générale)

Objectifs pédagogiques

- 1. Identifier les enjeux d'un système de management de la qualité et de la certification ISO 9001 : 2015**
- 2. Interpréter les exigences de la norme ISO 9001 : 2015 dans le contexte de l'entreprise**
- 3. Déployer un système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2015**
- 4. Animer un système de management de la qualité ISO 9001 : 2015**

Contenu de la formation

1. Identifier les enjeux d'un système de management de la qualité et de la certification ISO 9001 : 2015

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

2. Interpréter les exigences de la norme ISO 9001 : 2015 dans le contexte de l'entreprise

- 2.1 Termes et définitions employés par la norme ISO 9001 : 2015
- 2.2 Contexte de l'organisme : enjeux, parties intéressées, domaine d'application, processus
- 2.3 Leadership : orientation client, politique qualité, rôles et responsabilités
- 2.4 Planification : risques et opportunités, objectifs qualité, planification
- 2.5 Support : ressources, compétences, sensibilisation, communication, informations documentées
- 2.6 Réalisation des activités opérationnelles : planification, exigences relatives aux produits et services, conception et développement, maîtrise des achats, production et prestation de service, libération des produits et services, maîtrise des éléments non-conformes
- 2.7 Evaluation des performances : surveillance, mesure, analyse, évaluation, audit interne, revue de Direction
- 2.8 Amélioration : non-conformité et action corrective, amélioration continue



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Construire et animer un système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2015

Contenu de la formation

3. Déployer un système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2015

- 3.1 Identifier les points forts et les pistes d'amélioration du système existant par rapport aux exigences de la norme ISO 9001 : 2015
- 3.2 Construire un plan d'actions pour le déploiement d'un système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2015
- 3.3 Préparer l'audit de certification

4. Animer un système de management de la qualité ISO 9001 : 2015

- 4.1 Techniques et outils d'animation d'un système de management de la qualité ISO 9001 : 2015
- 4.2 Leviers de l'amélioration continue

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Livret des documents projetés remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas pratiques en équipe
- Analyse de l'existant en équipe et construction d'un plan d'actions
- Quizz, jeux (vrai/ faux, association de termes et définitions...)
- Outils pratiques (fiche processus...)
- Personnalisation et adaptation des supports en fonction de l'entreprise (exclusions éventuelles, documents à étudier pour les cas pratiques...)

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation



Accompagnement des démarches Qualité,
Environnement et Sécurité des Aliments

Construire et animer un système de management de l'environnement conforme à la norme ISO 14001 : 2015

Durée : 2 jours (14 heures)

Profil des stagiaires : responsables ou membres de services Environnement ou QHSE, de l'encadrement et de la Direction, pilotes de processus

Prérequis : socle de compétences minimum de la langue française, connaissance de l'entreprise (activités, produits, services, organisation générale)

Objectifs pédagogiques

- 1. Identifier les enjeux d'un système de management de l'environnement et de la certification ISO 14001 : 2015**
- 2. Interpréter les exigences de la norme ISO 14001 : 2015 dans le contexte de l'entreprise**
- 3. Déployer un système de management de l'environnement conforme à la norme ISO 14001 : 2015**
- 4. Animer un système de management de l'environnement ISO 14001 : 2015**

Contenu de la formation

- 1. Identifier les enjeux d'un système de management de l'environnement et de la certification ISO 14001 : 2015**
 - 1.1 Concepts et principes des systèmes de management
 - 1.2 Avantages et inconvénients d'un système de management de l'environnement et de la certification associée
- 2. Interpréter les exigences de la norme ISO 14001 : 2015 dans le contexte de l'entreprise**
 - 2.1 Termes et définitions employés par la norme ISO 14001 : 2015
 - 2.2 Contexte de l'organisme : enjeux, parties intéressées, domaine d'application, processus
 - 2.3 Leadership : politique environnementale, rôles et responsabilités
 - 2.4 Planification : obligations de conformité, analyse environnementale, risques et opportunités, objectifs, planification
 - 2.5 Support : ressources, compétences, sensibilisation, communication, informations documentées
 - 2.6 Réalisation des activités opérationnelles : planification et maîtrise opérationnelle, préparation et réponse aux situations d'urgence
 - 2.7 Evaluation des performances : surveillance, mesure, analyse, évaluation de la conformité, audit interne, revue de Direction
 - 2.8 Amélioration : non-conformité et action corrective, amélioration continue

Construire et animer un système de management de l'environnement conforme à la norme ISO 14001 : 2015

Contenu de la formation

3. Déployer un système de management de l'environnement conforme à la norme ISO 14001 : 2015

- 3.1 Identifier les points forts et les pistes d'amélioration du système existant par rapport aux exigences de la norme ISO 14001 : 2015
- 3.2 Construire un plan d'actions pour le déploiement d'un système de management de l'environnement conforme à la norme ISO 14001 : 2015
- 3.3 Préparer l'audit de certification

4. Animer un système de management de la qualité ISO 14001 : 2015

- 4.1 Techniques et outils d'animation d'un système de management de l'environnement ISO 14001 : 2015
- 4.2 Leviers de l'amélioration continue

Organisation de la formation

Formatrice : Pauline ARMINJON, ingénieure Qualité, Hygiène et Environnement agroalimentaire, accompagne les entreprises pour progresser sur les thématiques qualité, environnement et/ ou sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou sur une plateforme à distance
- Documents supports de formation projetés
- Livret des documents projetés remis à chaque stagiaire
- Exposés théoriques
- Etude de cas pratiques en équipe
- Analyse de l'existant en équipe et construction d'un plan d'actions
- Quizz, jeux (vrai/ faux, association de termes et définitions...)
- Outils pratiques (fiche processus...)
- Personnalisation et adaptation des supports en fonction de l'entreprise (exclusions éventuelles, documents à étudier pour les cas pratiques...)

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaire d'évaluation de la formation