

Catalogue des Formations 2012

Grande distribution - Entrepôts



Formations intra-entreprises, Conseil, Expertise
Hygiène, Sécurité alimentaire, Qualité



Dans le domaine de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, l'opérateur, quelle que soit sa place dans la chaîne d'élaboration du produit, joue un rôle déterminant. Soit il méconnaît les bonnes pratiques et il expose le consommateur au danger sanitaire et l'exploitant au risque pénal ; soit il les maîtrise et il participe pleinement à garantir la sécurité des produits pour la plus grande satisfaction du client.

L'enjeu de la formation est d'apporter à chacun les connaissances pour comprendre les règles applicables à son métier, et de proposer les outils nécessaires pour améliorer ses compétences en intégrant les automatismes indispensables à la fiabilisation des procédés de production.

Eurofins, groupe français de biotechnologies, leader mondial du contrôle et de l'analyse dans la filière alimentaire vous propose son expertise et son savoir-faire dans les domaines de l'hygiène, de la microbiologie et de la nutrition pour former vos équipes, faire évoluer leurs performances, ou vous conseiller dans le déploiement de vos projets.

Nos programmes de formation intègrent les dernières exigences de la réglementation. Ils mettent en œuvre des méthodes pédagogiques interactives, pratiques et opérationnelles utilisant des mises en situation, des jeux, des démonstrations.

Nos offres de conseil sont réalisées par nos experts choisis selon leurs compétences, ils vous accompagneront dans la réalisation de votre projet en vous apportant des soutiens techniques, des propositions d'organisation, des aides à la décision.

Je vous invite à découvrir dans ce nouveau catalogue notre offre de formation, d'expertise et de conseil. Il vous aidera à choisir le meilleur parcours pour faire évoluer vos compétences professionnelles et celles de vos équipes. N'hésitez pas à nous contacter pour que nous trouvions ensemble la formule la plus adaptée à vos besoins.

Lionel GROSJEAN

Responsable du pôle Formation Conseil RHD et GMS

Eurofins
spécialiste de la sécurité
alimentaire



NOS ATOUTS

EXPÉRIENCE

Nos formations sont le fruit de notre expérience en hygiène alimentaire depuis plus de 20 ans. Nos équipes de consultants formateurs sont expérimentés dans leur domaine de compétences.

PÉDAGOGIE

Plusieurs méthodes interactives et ludiques sont utilisées pour faciliter l'intégration des connaissances par les stagiaires: photos, questionnaires, jeux, jeux de rôle, mises en situation (voir page 5).

PROFESSIONNALISME

Nos programmes répondent aux préoccupations des professionnels et s'adaptent spécifiquement à leurs établissements et à l'actualité.

DISPONIBILITÉ

Nous organisons des formations sur l'ensemble du territoire français.

FORMATIONS INTRA OU INTER

FORMATIONS INTRA

Les formations INTRA sont les formations que nous organisons pour votre personnel au sein même de votre établissement. Elles permettent d'adapter le contenu pédagogique à votre fonctionnement.

FORMATIONS INTER

Les formations INTER sont des formations où participent des personnes issues de différents établissements. Elles permettent le partage d'expériences et les échanges entre les stagiaires.

Tous nos stages INTER sont adaptables sur-mesure chez vous.

SOMMAIRE

Hygiène et sécurité des aliments	p.3
Management de l'hygiène et de la qualité	p.6
Entrepôts	p.8
Conseil & Expertise	p.9



✓ Toutes nos formations sont éligibles au DIF (Droit Individuel à la Formation)



Contact

Eurofins Biosciences
Z.A.I. de Courtaboeuf
9, avenue de Laponie
91978 LES ULIS
Tel: 01.69.10.88.88
Fax : 01.69.10.88.98
MicrobioFrance@eurofins.com
www.eurofins-formationconseil.fr



Apprendre à mettre en pratique l'hygiène au quotidien

Votre profil :

Employé de rayon
Responsable / adjoint de rayon

Durée : Selon les modules

Code : LL244

En fonction de vos besoins, nos programmes se déclinent à la carte en différents modules

En supplément de cette formation, nous vous proposons

- Un audit préliminaire pour personnaliser votre formation incluant des prises de photos ou de vidéos
- Un audit bilan pour valider les acquis et les plans d'action

Mise à jour des formations avec la dernière réglementation en vigueur ! *Arrêté du 21/12/2009*

1^{er} module : Connaissances de la réglementation

- Prendre conscience de la notion de responsabilité de chacun en matière de sécurité des aliments
- Connaître les exigences de la réglementation et ses conséquences

2^{ème} module : Apprendre à mettre en pratique l'hygiène au quotidien

- Etre sensibilisé à la nécessité de respecter les règles d'hygiène au quotidien
- Etre capable de déceler les points sensibles de son rayon
- Mettre en place des axes d'amélioration à court terme

3^{ème} module : Maîtrise des risques

- Appréhender la méthode HACCP dans le cadre de la nouvelle approche réglementaire
- Etre capable de mettre en œuvre l'HACCP au sein du magasin



Le management des opérations de nettoyage : de l'optimisation à la validation

Votre profil :

Responsable de l'équipe de nettoyage
Responsable / adjoint de rayon
Responsable ou coordinateur Qualité

Durée : 1 jour

Code : LL375

Vos objectifs :

- Etre à même d'évaluer le nettoyage et la désinfection de son magasin
- Etre capable d'intégrer le nettoyage-désinfection dans son système HACCP
- Savoir engager une démarche d'optimisation

Manager les risques allergènes

Nouveau !

Votre profil :

Responsable / adjoint de rayon
Responsable / coordinateur Qualité

Durée : 1 jour

Code : LL377

Vos objectifs :

- Connaître la réglementation relative aux substances allergènes et maîtriser le risque de contaminations croisées
- Identifier les causes de contamination et choisir un mode de gestion adapté





Connaître et maîtriser son environnement réglementaire

Nouveau !

Votre profil :

Responsable / adjoint de rayon

Responsable / coordinateur

Qualité

Durée : 1 jour

Code : LL245

Vos objectifs :

- Connaître et maîtriser son environnement réglementaire
- Répondre au mieux aux instances officielles de contrôle
- Maîtriser les mentions obligatoires en terme d'étiquetage



L'étiquetage de A à Z

Votre profil :

Responsable / adjoint de rayon

Responsable / coordinateur

Qualité

Durée : 1 jour

Code : LL381

Vos objectifs :

- Connaître la réglementation et les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des produits alimentaires pré-emballés
- Savoir construire l'étiquetage des produits

Maîtriser la traçabilité des produits alimentaires dans son magasin

Votre profil :

Responsable / adjoint de rayon

Responsable / coordinateur

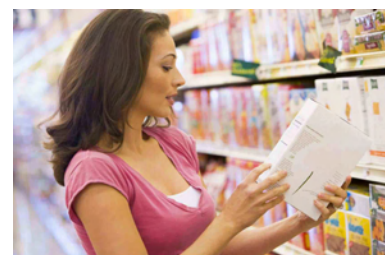
Qualité

Durée : 1 jour

Code : LL333

Vos objectifs :

- Connaître les exigences de la réglementation et ses conséquences
- Mettre en place un système efficace pour maîtriser la traçabilité
- Savoir évaluer la traçabilité de ses produits



Maîtriser les risques dans son magasin pour garantir la qualité

Nouveau !

Votre profil :

Directeur / manager

Durée : 1 jour

Code : LL331

Vos objectifs :

- Être sensibilisé à la nécessité de respecter des règles d'hygiène au quotidien
- Connaître son rôle dans la chaîne alimentaire et les risques associés
- Connaître les exigences de la réglementation et ses conséquences
- Identifier les points du PMS à mettre en œuvre dans un magasin
- Connaître les outils hygiène et qualité



Apprendre à maîtriser la qualité et la sécurité alimentaire dans son rayon

Votre profil :

Responsable / adjoint de rayon

Membre de l'équipe du rayon

Durée : 1 jour

Code : Sur demande

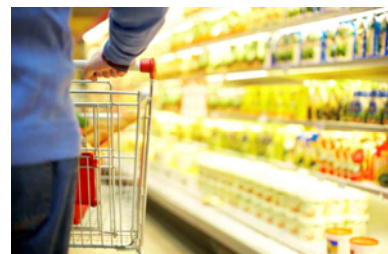
Vos objectifs :

- Etre capable d'identifier et d'analyser les pratiques de son rayon pour les mettre en adéquation avec les exigences de la réglementation et de l'enseigne
- Etre conscient de sa responsabilité en tant qu'acteur dans la chaîne alimentaire
- Savoir mettre en place un plan d'action efficace

Cette formation peut être réalisée pour tous les employés de rayon de votre magasin ou être adaptée spécifiquement à chaque type de rayon.

Des programmes de formation sont disponibles pour :

- le rayon Boucherie
- le rayon Charcuterie-traiteur
- le rayon Frais
- le rayon Fruits et Légumes
- le rayon Fromagerie
- le rayon Marée
- le rayon Pâtisserie



Méthodes pédagogiques

Voici ci-dessous quelques exemples des méthodes appliquées par nos formateurs:

- Formation par le jeu grâce au concept LUDYGI®. Cela permet de valider les acquis et d'approfondir les connaissances sur le poste de travail
- Formation de type piqûre de rappel animée à l'aide du jeu YGI-PUZZLE®. Par un concept participatif et collectif, cela permet de développer l'esprit d'équipe et de remporter une forte adhésion des stagiaires aux messages transmis.
- Système type QCM alternant sur une courte durée phase d'acquisition de connaissances et de validation
- Jeu de rôle qui met les apprenants dans une situation en prise directe avec leurs fonctions quotidiennes. Ils doivent interagir sur le déroulement du jeu qui sinon spontanément évolue vers un accident alimentaire.
- Travaux pratiques avec visualisation de la contamination croisée et microbienne permettant la prise de conscience sur l'importance du lavage des mains.



Demander nos programmes détaillés :

Eurofins Biosciences

MicrobioFrance@eurofins.com



Devenir formateur à la sécurité des aliments

Votre profil :

Responsable / coordinateur
Qualité

Durée : 1 jour

Code : LL343

Vos objectifs :

- Créer des supports pédagogiques de formation
- Etre capable d'animer des sessions de formation en interne
- Connaître quelques techniques et méthodes d'animation interne
- Etre capable de concevoir un programme de formation ou de sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène en distribution



Des critères microbiologiques aux plans de contrôle

Votre profil :

Responsable / coordinateur
Qualité

Dirigeants

Responsables de magasin

Durée : 2 jours

Code : LL335

Vos objectifs :

- S'informer sur les exigences relatives aux critères microbiologiques dans le secteur de la grande distribution
- Savoir mettre en place un plan de contrôle efficace
- Savoir exploiter la masse des résultats et adapter ses actions correctives en conséquence

Comment réaliser un audit d'évaluation

Votre profil :

Responsable / coordinateur
Qualité

Responsable de magasin

Durée : 2 jours

Code : LL385

Vos objectifs :

- Appréhender les principes de l'audit interne
- Mettre en œuvre et participer aux audits internes
- Etre formé aux audits internes



Monter son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Votre profil :

Responsable / coordinateur
Qualité

Responsable de magasin

Durée : 4 jours

Code : LL339

Vos objectifs :

- Maîtriser la réglementation relative au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Identifier les éléments à mettre en œuvre dans le PMS
- Evaluer la conformité de son PMS



Les clés pour devenir/être responsable Hygiène-Qualité *Nouveau !* en GMS

Votre profil :

Responsable ou coordinateur
Qualité souhaitant se former
davantage aux problématiques
Hygiène

Dirigeants

Durée : 4 jours

Code : LL315

Vos objectifs :

- Etre capable de déceler les points sensibles Hygiène dans chaque rayon et de mettre en place des axes d'amélioration à court terme
- Etre capable d'identifier, d'analyser et de mettre en place des pratiques en adéquation avec les exigences réglementaires en vigueur dans son métier
- Appliquer l'HACCP au sein de son magasin



Demander nos programmes détaillés :

Eurofins Biosciences

MicrobioFrance@eurofins.com



Analyse des dangers liés à la sécurité alimentaire

Votre profil :

Personnel d'entrepôt

Durée : 1 jour

Code : LL346

Vos objectifs :

- Prendre conscience des responsabilités de chacun en matière de sécurité alimentaire
- Connaître les exigences de la réglementation et ses conséquences
- Etre capable d'identifier les points sensibles hygiène de l'entrepôt et d'y apporter des solutions pratiques



Apprendre à mettre en pratique l'hygiène au quotidien dans les entrepôts

Votre profil :

Personnel d'entrepôt

Durée : Selon les modules

Code : LL259

1^{er} module : Connaissance de la réglementation

Vos objectifs :

- Prendre conscience de la notion de responsabilité de chacun en matière de sécurité des aliments
- Connaître les exigences de la réglementation et ses conséquences

2^{ème} module : Apprendre à mettre en pratique l'hygiène au quotidien

Vos objectifs :

- Etre sensibilisé à la nécessité de respecter les règles d'hygiène au quotidien
- Etre capable de déceler les points sensibles à l'entrepôt
- Mettre en place des axes d'amélioration à court terme

3^{ème} module : Maîtrise des risques

Vos objectifs :

- Appréhender la méthode HACCP dans le cadre d'une nouvelle approche réglementaire
- Etre capable de mettre en œuvre l'HACCP au sein de l'entrepôt

En fonction de vos besoins, nos programmes se déclinent à la carte en différents modules

En supplément de cette formation, nous vous proposons

- Un audit préliminaire pour personnaliser votre formation incluant des prises de photos ou de vidéos
- Un audit bilan pour valider les acquis et les plans d'action

Monter son dossier d'agrément sanitaire

Votre profil :

Personnel d'entrepôt

Durée : 2 jours

Code : LL312

Vos objectifs :

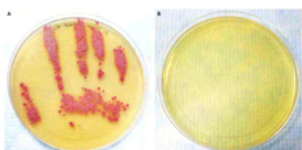
- Maîtriser la réglementation relative au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Connaître les enjeux de l'AM du 27/04/2007 modifiant celui du 08/06/2006
- Identifier les éléments à mettre en œuvre dans le PMS
- Evaluer la conformité de son PMS





Sécurité alimentaire

- Mise en place de Plan de Maîtrise Sanitaire
- Réalisation de dossier d'agrément (de la conception à la présentation aux administrations)
- Assistance à la mise en place d'une traçabilité performante des produits
- Réalisation de diagnostic pour maîtriser la contamination de germes pathogènes
- Accompagnement à la maîtrise du danger de contamination allergène



Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Diagnostic et suivi des pratiques et du comportement du personnel
- Coaching personnalisé pour faire évoluer les pratiques hygiéniques
- Engineering pédagogique :
 - Création de livret stagiaire et de livret d'accueil
 - Remise à niveau de vos formations
 - Création de supports pédagogiques

Nettoyage

- Conception et validation de votre plan de nettoyage
- Diagnostic des pratiques de votre équipe de nettoyage
- Accompagnement dans votre stratégie de lutte contre les biofilms
- Validation de l'efficacité de vos produits de nettoyage désinfection



Conception d'unité de fabrication

- Aide à la rédaction de cahier des charges équipements ou bâtiments
- Validation des circuits et des plans
- Ré-organisation des activités dans des locaux existants

Conception de nouveaux produits

- Accompagnement pour la formulation de nouveaux produits
- Aide à la mise en place d'un conditionnement adapté (conservation, biodégradabilité)
- Élaboration de l'étiquetage réglementaire, définition des valeurs nutritionnelles
- Validation de durée de vie, test de vieillissement, fiches techniques



Régie Qualité : un Responsable Qualité à la carte



- Mise à disposition d'un consultant expérimenté :
 - Prise en charge du système qualité (actions correctives, plan de contrôle..)
 - Audits internes
 - Mise en place du système H.A.C.C.P.
 - Relation avec les services officiels
 - Management qualité du personnel (formation, coaching en situation)

Assistance à la mise en place de système Qualité

- Audit conseil IFS/BRC/ISO 22000 :
- Assistance pour la mise en place des référentiels avant l'obtention de certification :
 - Aide à la priorisation des actions
 - Stratégie d'obtention à moindre coût
 - Apport rédactionnel





Conditions particulières de ventes des formations

Généralités

Eurofins Biosciences vous adresse une convocation ainsi qu'une liste d'hôtels et un plan d'accès, environ 15 jours avant le début de la formation.

Tous les intervenants sont des cadres et des techniciens (titres et qualifications sur simple demande).

Eurofins Biosciences est concepteur de toutes les formations proposées.

Nos collaborateurs restent à la disposition des stagiaires après la formation pour discuter de leur cas particulier et envisager des réponses.

Inscription aux stages

Toute inscription doit être accompagnée du bulletin d'inscription (format) pour chaque participant qui doit être retourné complété par fax (au 01 69 10 88 98) ou par courrier à :

EUROFINS BIOSCIENCES
9 rue de Laponie - 91978 COURTABOEUF CEDEX

Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte par un accusé de réception.

Pour des raisons pédagogiques évidentes, le nombre de participants est limité. En cas de manque de place, nous vous contacterons pour trouver avec vous une solution. Il est donc recommandé de vous inscrire dans les meilleurs délais.

Les formations Eurofins Biosciences peuvent entrer dans le cadre de la formation continue des salariés et du DIF (Droit Individuel à la Formation).

Validation du stage

Remise aux participants d'une documentation écrite ou d'un support CD-ROM synthétisant les principaux éléments du stage. Délivrance d'une attestation de stage.

Evaluation à chaud de la formation et du stagiaire.

La facture tient lieu de convention de formation simplifiée. Sur demande écrite au préalable, il peut être délivré une convention de formation conforme au nouveau code du travail.

Propriété intellectuelle

Tous les cours et documents présentés ou remis aux participants restent la propriété d'Eurofins Biosciences et ne peuvent en aucun cas être reproduits, communiqués ou diffusés sans un accord écrit préalable d'Eurofins Biosciences.

Sécurité et responsabilités

Le responsable de la formation sera chargé de tout mettre en œuvre pour assurer la sécurité des participants. Les participants doivent respecter les consignes générales de sécurité.

A l'exception de la responsabilité pour mort et blessure personnelle résultant directement des actes ou omissions d'EUROFINS BIOSCIENCES, la responsabilité d'EUROFINS BIOSCIENCES dans le respect de tout évènement singulier ou série d'évènements en infraction aux obligations d'EUROFINS BIOSCIENCES dans cette convention de formation, sera strictement limitée au montant payable par le client à EUROFINS BIOSCIENCES.

Conditions financières

Tous nos prix mentionnés s'entendent hors TVA qui doit être payée en sus au taux en vigueur au moment de la réalisation de la formation.

Les pauses et/ou le ou les repas de midi sont inclus dans le coût de formation inter – entreprise.

Le coût des documents pédagogiques remis aux stagiaires est compris dans le coût de la formation.

Règlement

La facture est adressée à l'issue de la formation. Elle tient lieu de convention de formation simplifiée.

Si règlement selon bon de commande, celui-ci doit être adressé à nos services avant la réalisation de la formation.

Le règlement doit se faire à 30 jours fin de mois et en Euros.

Annulation ou Report

EUROFINS BIOSCIENCES se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session au plus tard 10 jours avant la date prévue, si malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Vous avez la possibilité, jusqu'à la veille de la formation, de remplacer un stagiaire par un autre en nous prévenant par écrit et par fax : 01 69 10 88 98.

Toute annulation doit être communiquée par écrit à EUROFINS BIOSCIENCES.

Il n'y a pas de remboursement en cas de désistement la semaine de la formation. En cas d'absentéisme ou d'abandon par un participant, la totalité du montant de la formation sera facturée.

Modalités de règlement amiable des litiges

Les droits et obligations des 2 parties liées par la convention de formation sont régis par les Lois françaises.

EUROFINS BIOSCIENCES se réserve le droit de modifier le programme si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Tout litige entre l'organisme de formation et l'entreprise concernant l'exécution de la présente convention sera réglé à l'amiable entre les deux parties. Dans le cas où le règlement de ce litige ne pourrait pas se faire à l'amiable, le différend se réglerait au tribunal de commerce de Nantes.

Important :

Si vous souhaitez faire financer cette formation par un organisme collecteur de fonds, il vous appartient d'effectuer les démarches nécessaires auprès de ce dernier.

Merci de préciser dès l'inscription si les frais de stage sont pris en charge par un fond d'assurance de formation. Dans ce cas, l'inscription à la formation n'est effective qu'à réception de l'accord de prise en charge du fond de formation.

Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site www.eurofins.fr

Eurofins Biosciences SAS est enregistré en tant qu'organisme de formation sous le numéro 52 44 05981 44.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

EUROFINS Biosciences

Z.A.I de Courtaboeuf - 9 Avenue de Laponie
91978 LES ULIS Cedex

Tel: 01.69.10.88.88 / Fax : 01.69.10.88.98

e-mail : MicrobioFrance@eurofins.com

site web : <http://www.eurofins-formationconseil.fr>

SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE au capital de 1430000 euros - SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B



Une équipe de formateurs experts pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets

www.eurofins-formationconseil.fr