

Catalogue des Formations 2012

Industries Agroalimentaires



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

eurofins

L'expert en Hygiène et sécurité des aliments



Le groupe français de biotechnologies Eurofins Scientific, fondé en 1987, propose des formations qualifiantes et une expertise technique pour répondre aux préoccupations des professionnels de la filière alimentaire dans le domaine de la sécurité des denrées. La formation du personnel étant un facteur essentiel dans la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, Eurofins propose des modules de formations axés sur l'acquisition des compétences nécessaires pour connaître les risques encourus, les attentes des consommateurs et les méthodes à mettre en place pour minimiser les risques, voire les éliminer. Pour aider à la maîtrise des produits fabriqués, nos consultants experts en sécurité des aliments apportent leur aide pour cibler, coordonner, hiérarchiser les actions à mener afin d'atteindre les différents objectifs et aident les acteurs des filières agro-alimentaires à être plus performants sur des aspects opérationnels, créer de la valeur ajoutée ou se positionner sur de nouveaux marchés.

Muriel Coignard, *responsable des formations*

Nos atouts

EXPÉRIENCE

Nos stages « Sécurité des aliments » sont animés par des consultants Senior ayant une grande expérience en tant que responsables qualité dans différents secteurs de l'industrie alimentaire.

Nos stages laboratoires sont le fruit de notre expérience en laboratoire d'analyses microbiologiques depuis 20 ans.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Plusieurs méthodes interactives et ludiques sont utilisées pour faciliter l'intégration des connaissances par les stagiaires (études de cas, exercices, mises en situation et applications pratiques au laboratoire, jeux...)

PROFESSIONNALISME

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

Sommaire :

Formations inter-entreprises	p.2-5
Sécurité des aliments	
Laboratoires de microbiologie	
Formations intra-entreprises	p.6-8
Hygiène et sécurité des aliments	
Laboratoires de microbiologie	
Conseil & Expertise	p.9



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

Catalogue 2012



L'HACCP pas à pas

Votre profil :

Encadrement de production,
maintenance ou qualité
Membre de l'équipe HACCP
Assistant qualité, relais-qualité

Durée : 2 jours

Tarif : 1100 € HT

Vos objectifs :

- Connaître le système HACCP selon les principes définis par le Codex Alimentarius
- Mettre en place un système de surveillance et de vérification
- Développer un plan HACCP sur son site



Nettoyage et désinfection

Votre profil :

Opérateur d'équipe de nettoyage

Durée : 1 jour

Tarif : 600 € HT

Vos objectifs :

- Comprendre les enjeux du nettoyage et de la désinfection
- Connaître les matériels, les méthodes, les techniques et les produits
- Comprendre l'intérêt du plan de nettoyage et de ses procédures
- Etre capable d'identifier les facteurs d'efficacité pour chaque phase de nettoyage ou de désinfection

Corps étrangers : prévention et maîtrise

Votre profil :

Responsable ou Assistant
Qualité
Personnel-clé de l'équipe
HACCP

Durée : 1 jour

Tarif : 600 € HT

Vos objectifs :

- Connaître les dangers physiques des aliments
- Maîtriser le risque de contamination par les corps étrangers
- Identifier les causes de contamination et mettre en place un plan de prévention



Le groupe Eurofins propose également des formations sur les référentiels de certification IFS, BRC et ISO 22 000.

Plus d'informations sur le site <http://www.eurofins-ifs.com>



Etiquetage des aliments

Votre profil :

Encadrement ou agent de maîtrise des services Qualité, R&D ou Marketing

Durée : 1 jour

Tarif : 600 € HT

Vos objectifs :

- Maîtriser la réglementation relative à l'étiquetage
- S'assurer de la conformité de l'étiquette des produits vendus
- Améliorer la lisibilité de l'étiquetage



Des critères microbiologiques aux plans de contrôle

Votre profil :

Technicien ou cadre de production, de laboratoire, du service Qualité

Durée : 2 jours

Tarif : 1100 € HT

Vos objectifs :

- S'informer sur les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés permettant la mise en œuvre d'un plan de contrôle pertinent
- Savoir mettre en place un plan de contrôle efficace et optimiser ceux déjà présents dans l'entreprise
- Relativiser les plans d'échantillonnage
- Savoir exploiter ses résultats pour valoriser ses plans de contrôle

Devenir formateur à la sécurité des aliments

Votre profil :

Encadrement ou agent de maîtrise
Responsable ou Animateur Qualité

Durée : 2 jours

Tarif : 1100 €

Vos objectifs :

- Rappeler les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les principes de sécurité des aliments
- Être capable de concevoir un programme de formation aux bonnes pratiques d'hygiène
- Apprendre à concevoir des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'animer des sessions courtes de formation
- Connaître quelques techniques et méthodes d'animation





Bonnes Pratiques de Laboratoire en microbiologie

Votre profil :

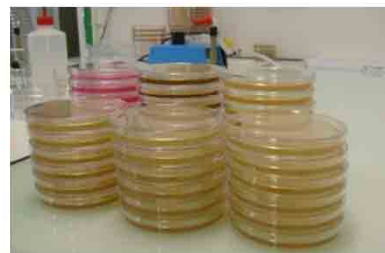
Encadrement et technicien des laboratoires et des entreprises associées

Durée : 2 jours

Tarif : 1 100 € HT

Vos objectifs :

- Garantir la fiabilité des résultats d'analyses microbiologiques
- Savoir mettre en œuvre les Bonnes pratiques de Laboratoire selon la norme ISO 7218 (2007)
- Connaître le référentiel ANIA des laboratoires reconnus
- Assurer la traçabilité des analyses et surveiller l'efficacité des actions mises en œuvre



Techniques de base en microbiologie

Votre profil :

Personnel destiné à travailler en laboratoire de microbiologie ou technicien de laboratoire n'ayant pas de formation initiale

Durée : 3 jours

Tarif : 1600 € HT

Stage de référence très pratique, En collaboration avec le Lycée agricole de Laval.

Vos objectifs :

- Connaître le monde microbien
- Apprendre à manipuler selon les techniques de base en microbiologie
- Etre capable de réaliser une analyse microbiologique de A à Z en respectant les bonnes pratiques de laboratoire

Pathogènes alimentaires

Votre profil :

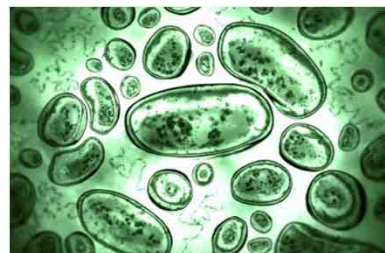
Personnel des industries alimentaires
Technicien et responsable de laboratoire

Durée : 2 jours

Tarif : 1100 € HT

Vos objectifs :

- Connaître les micro-organismes pathogènes rencontrés en industrie alimentaire
- Connaître leurs caractéristiques, leur écologie, leur pathogénicité
- Connaître les différentes méthodes de dénombrement et de détection de ces micro-organismes
- Savoir les maîtriser au sein des ateliers de fabrication alimentaire



Interprétation des résultats microbiologiques

Votre profil :

Responsable qualité et Laboratoire
Techniciens de laboratoire

Durée : 2 jours

Tarif : 1100 € HT

Vos objectifs :

- Rappeler les connaissances de base en statistiques
- Connaître les règles de l'échantillonnage
- Connaître les critères microbiologiques applicables aux aliments
- Savoir comparer des résultats entre eux par des tests statistiques simples
- Etre capable d'exploiter et de suivre une masse de résultats



Dates et lieux des formations

Référence	Intitulé des formations	Durée en jours	Tarif en € HT	Dates 2012							
				Mar	Avr	Mai	Jui	Sep	Oct	Nov	Déc
LL290	L'HACCP pas à pas	2	1 100 €	29 30				27 28			
LL286	Nettoyage et désinfection	1	600 €		3						
LL302	Corps étrangers : prévention et maîtrise	1	600 €			10					
LL349	Etiquetage des aliments	1	600 €						4		
LL392	Des critères microbiologiques au plan de contrôle	2	1 100 €				7 8				6 7
LL284	Devenir formateur à la sécurité des aliments	2	1 100 €			24 25				15 16	
LL268	Bonnes Pratiques de Laboratoires en microbiologie	2	1 100 €				21 22		25 26		
LL270	Techniques de base en microbiologie	3	1 600 €				12 13 14		16 17 18		
LL272	Pathogènes alimentaires	2	1 100 €				28 29		11 12		
LL276	Interprétation des résultats microbiologiques	2	1 100 €							22 23	

Lieux des formations :

Bleu : Laval (53)

Vert : Nantes (44)

Orange : Paris (75)

Pour les programmes détaillés, une seule adresse :

Eurofins Consulting
formation@eurofins.com



Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Votre profil :

Opérateur de production

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
- Connaître les dangers de contamination spécifique au process de l'entreprise
- Savoir identifier les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre au poste de travail
- Devenir un acteur de la sécurité des produits fabriqués



Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en maintenance

Votre profil :

Responsable et agent des services maintenance

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
- Connaître les dangers de contaminations spécifiques au process de l'entreprise
- Améliorer son comportement « hygiène » lors des interventions de maintenance
- Assurer un maintien des performances hygiéniques des équipements lors de réparations

Optimiser son plan HACCP

Votre profil :

Membre de l'équipe HACCP
Responsables qualité

Durée : 1 jour

Pré-requis : Avoir déjà suivi le stage « HACCP pas à pas » ou connaître bien le système.

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Réfléchir sur son approche HACCP
- Identifier les erreurs à ne pas commettre lors de la mise en place d'un plan HACCP
- Identifier et lever les barrières rencontrées sur le terrain lors de l'application d'un plan HACCP
- Faire évoluer son plan HACCP



Managers de proximité : savoir animer les BPH

Votre profil :

Agent de maîtrise
Responsable de ligne
Chef d'équipe

Durée : 1 jour

Pré-requis : Avoir déjà suivi le stage « Bonnes Pratiques d'Hygiène » ou ayant une expérience en industrie alimentaire

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Comprendre les fondamentaux en matière de sécurité des aliments et bonnes pratiques d'hygiène
- Acquérir les méthodes et outils d'animation au quotidien
- Etre capable d'élaborer un plan d'amélioration des BPH
- Devenir un relais de la politique de management de la sécurité des aliments au sein de l'entreprise



La gestion des risques allergènes **Nouveau !**

Votre profil :

Encadrement ou agent de maîtrise des services Qualité et Production

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

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



Management du risque OGM **Nouveau !**

Votre profil :

Encadrement ou agent de maîtrise des services Qualité et Production

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Connaître la réglementation relative aux OGM
- Savoir utiliser les bases de données OGM
- Identifier et maîtriser les risques OGM
- Être capable de mettre en œuvre une stratégie analytique en fonction des filières et du type de matrice
- Savoir établir un plan de contrôle et une chaîne de traçabilité adaptée au cahier des charges
- Savoir interpréter les résultats

Prélèvements d'environnement

Votre profil :

Personnel des industries alimentaires chargé de la réalisation de prélèvements d'environnement

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Connaître les méthodes de prélèvements utilisables en industrie alimentaire (eaux, air, surfaces, mains)
- Savoir réaliser ces prélèvements





Nettoyage, décontamination et gestion des déchets

Votre profil :

Personnel des laboratoires d'analyses microbiologiques

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Connaître les dangers existant dans un laboratoire d'analyses en matière de contamination des échantillons
- Connaître les méthodes de nettoyage et désinfection dans un laboratoire et savoir les mettre en pratique
- Connaître la réglementation sur la gestion des déchets
- Savoir mettre en œuvre un plan de gestion des déchets en laboratoire



Sécurité en laboratoire de microbiologie

Votre profil :

Personnel des laboratoires d'analyses microbiologiques

Durée : 1 jour

Tarif : Sur demande

Vos objectifs :

- Connaître les dangers et les risques dans un laboratoire d'analyses microbiologiques (danger biologique, physique et chimique)
- Connaître les moyens de prévention de ces différents dangers au sein du laboratoire
- Savoir mettre en place un plan un plan de prévention

Pour les programmes détaillés, une seule adresse :

Eurofins Consulting
formation@eurofins.com



Sécurité des aliments

- Audit de sécurité des aliments
- Conseil spécifique pour la mise en place d'actions correctives
- Accompagnement dans votre stratégie de lutte contre les dangers chimiques, physiques, allergènes et microbiologiques
- Diagnostic de maîtrise de la contamination microbienne de vos produits ; intervention en cas de crise alimentaire



HACCP

- Diagnostic de votre système HACCP
- Accompagnement à la mise en place d'un système HACCP
- Optimisation de votre système HACCP



Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Diagnostic et suivi des pratiques et du comportement du personnel
- Accompagnement à la mise en place de sessions de formation (remise à niveau de vos formations, création de livret stagiaire ou livret d'accueil, création de supports pédagogiques)



Laboratoire

- Accompagnement à la création d'un laboratoire d'analyses microbiologiques
- Audit à blanc et accompagnement vers l'accréditation selon ISO 17025 ou vers le niveau « laboratoires reconnus »
- Audit de votre laboratoire dans le cadre de vos certifications IFS ou BRC
- Validation de vos plans d'échantillonnage microbiologiques
- Diagnostic des Bonnes Pratiques de Laboratoire





Conditions particulières de ventes des formations

Généralités

Eurofins Consulting 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 Consulting 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 04 42 24 61 99) ou par courrier à :

EUROFINS CONSULTING
143 rue Eugène Schneider – ZA des Chabauds Nord
13320 BOUC BEL AIR

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

Une convention de formation simplifiée est envoyée dès que le nombre de participants au stage sélectionné est suffisant pour son maintien.

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 Consulting 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.

Une attestation de stage est délivrée dans le mois qui suit la formation.

Une évaluation de la formation est effectuée systématiquement en fin de stage.

Nous pouvons à votre demande organiser une validation des acquis à l'issue du stage.

Propriété intellectuelle

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

Sécurité et responsabilités

L'animateur 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 Consulting, la responsabilité d'EUROFINS Consulting dans le respect de tout événement singulier ou série d'événements en infraction aux obligations d'EUROFINS Consulting dans cette convention de formation, sera strictement limitée au montant payable par le client à EUROFINS CONSULTING.

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 inter-entreprise.

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

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 Consulting se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session au plus tard 15 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 : 04 42 24 61 99.

Toute annulation doit être communiquée par écrit à EUROFINS CONSULTING.

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 Consulting 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

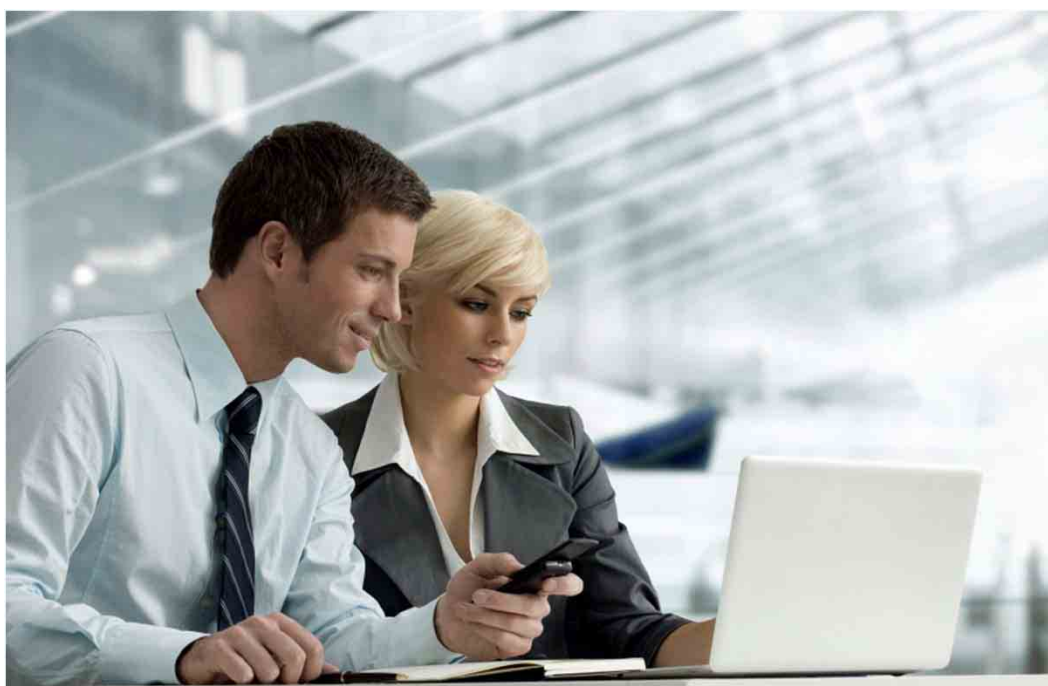
Eurofins Biosciences SAS est enregistré en tant qu'organisme de formation sous le numéro 52 44 05981 44.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Eurofins Consulting

143 rue Eugène Schneider – ZA des Chabauds Nord
13320 Bouc Bel Air

Tél. 04.42.24.61.93 Fax 04.42.24.61.99 E-mail : formation@eurofins.com - Internet : <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



3 façons de vous inscrire :

04 42 24 61 93

formation@eurofins.com

www.eurofins-formationconseil.fr