

Au service de vos équipes et de vos activités

CATALOGUE DE FORMATIONS

DES FORMATIONS SUR MESURE ALLIANT THÉORIE ET PRATIQUE

En complément de ses prestations d'appui technique et d'analyse sensorielle, le Centre de Ressources Technologiques AGROTEC met son expertise à disposition des acteurs de l'industrie agroalimentaire en proposant une offre globale de formation.



Une équipe
d'ingénieurs
experts en
technologie et
qualité alimentaire

1400 m²
de Plateforme
Technologique



Laboratoire
d'analyses
physico-
chimiques
dont équipements
spécifiques tels que
HPLC, GC, etc.

**2 salles de
dégustation**
informatisées et
équipées d'un logiciel
d'acquisition et
de traitement de
données



26
salariés

7
Centres Actia
en réseau

Environ
1 200
contrats par an

Au cœur de la plus
grande Technopole
agroalimentaire
d'Europe

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fort de 30 ans d'expérience de formations personnalisées, AGROTEC propose une offre de formation ouverte au plus grand nombre.

Des formations intra-entreprises :

- Accompagnement sur mesure, adapté à vos activités et produits
- Intervention sur votre site avec réalisation d'un diagnostic préalable si nécessaire
- Possibilité d'assembler plusieurs thématiques dans une formation

Des formations inter-entreprises :

- Interventions dans les locaux d'Agrotec, pour plusieurs entreprises
- Échanges et partages avec les autres participants

Nos secteurs d'activités :



Accessibilité aux personnes handicapées

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.



formation@agrotec-france.com
www.agrotec-france.com

SOM

01*

INNOVATION

- Transformation des fruits et légumes
- Cuisson sous-vide
- Étiquetage nutritionnel

MAI

02*

SÉCURITÉ SANITAIRE ET MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

- Bonnes pratiques & sécurité sanitaire
- HACCP
- Traçabilité numérique
- Référentiel IFS Food
- Food Defense
- Hygiène et sécurité sanitaire appliquées au service maintenance
- Audit interne

RE

03*

RSE - Responsabilité Sociétale des Entreprises

- RSE & développement durable en industrie agroalimentaire

04*

ANALYSE SENSORIELLE

- Verbaliser les caractéristiques organoleptiques des produits que je commercialise
- Connaître, maîtriser et pratiquer les méthodes d'évaluation sensorielle
- Mise en place d'un contrôle organoleptique interne des produits en cours de fabrication
- Maîtriser la formation et le maintien d'un jury de dégustateurs internes
- Maîtriser le traitement de données spécifiques aux évaluations sensorielles

INNOVATION

PROCÉDÉS DE FABRICATION

- Transformation des fruits et légumes
- Cuisson sous-vide
- Étiquetage nutritionnel





TRANSFORMATION DES FRUITS & LÉGUMES

OBJECTIFS

- Comment transformer tout en préservant au mieux la qualité des F&L ?
- Quelles sont les bonnes pratiques de transformation des F&L ?
- Comment valoriser les coproduits ?
- Opérations unitaires, quels enjeux, quelle réglementation, etc. ?

PUBLIC VISÉ

Agriculteurs, personnels TPE - PME agroalimentaires spécialisées dans les F&L

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

/

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Maîtrise des différentes techniques de transformations des fruits et légumes ; notions de valorisation des coproduits

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Mise à disposition du support de formation à chaque participant
- Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques
- Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC



DURÉE & LIEU

2 jours (14 heures) ; à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



TRANSFORMATION DES FRUITS & LÉGUMES

PROGRAMME

QUE SONT LES FRUITS ET LÉGUMES ?

- Les constituants des végétaux
- Les spécificités des fruits et légumes
-

POURQUOI TRANSFORMER LES FRUITS ET LÉGUMES

- Notions de conservation des produits
- Notions de modifications organoleptiques

QUELLES SONT LES TRANSFORMATIONS MAJEURES DES FRUITS ET LÉGUMES ?

- Quelles sont leurs spécificités ?
- Le séchage (types de séchage, paramètres de base)
- La cuisson (comment cuire, quelle méthode ? quels barèmes ?)
- L'appertisation (définition - mise en oeuvre)
- Les confitures (principe de réalisation - focus sur les pectines)
- Les jus (différentes méthodes de production et stabilisation)

LA VALORISATION DES COPRODUITS : Comment valoriser les écarts de tri ou de process ?

APPLICATIONS PRATIQUES : Réalisation d'un produit par type de transformation sur la plateforme technologique, avec mise en oeuvre, suivi du process et dégustation des produits obtenus.

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Clara POUGET

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.



CUISSON SOUS-VIDE

OBJECTIFS

- Qu'est-ce que la cuisson sous-vide ?
- Comment peut-on la réaliser en toute sécurité ?
- Comment maîtriser cette méthode ?

PUBLIC VISÉ

Agriculteurs, personnels TPE - PME agroalimentaires

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

/

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Maîtrise de la cuisson sous vide : connaissances, définition et optimisation de barèmes, mise en œuvre de la méthode

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Mise à disposition du support de formation à chaque participant
- Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques
- Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur



DURÉE & LIEU

2 jours (14 heures) ; à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



CUISSON SOUS-VIDE

PROGRAMME

RAPPELS DE MICROBIOLOGIE ET QUALITÉ

- Que sont les micro-organismes ? Comment se développent-ils ? Quels sont les risques liés à leur développement ?
- Point sur la législation
- Comment limiter les risques

LA CONSERVATION DES ALIMENTS PAR LE VIDE

- Définitions – Impact du vide sur les micro-organismes et les produits
- Matériel et consommables : quels outils, quels films ?

QU'EST-CE QUE LA CUISSON SOUS VIDE ?

- Histoire
- Principes

OBJECTIFS DE LA CUISSON SOUS-VIDE

- Points de vue organoleptiques et micro-organismes

LES TRANSFORMATIONS DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Compréhension des compositions des produits alimentaires
- Les dégradations des constituants alimentaires

LES ÉTAPES DU PROCÉDÉ DE CUISSON SOUS-VIDE

- Préparation - Mise sous-vide - Cuisson - Refroidissement - Conservation

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Clara POUGET

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

BARÈMES DE CUISSON SOUS-VIDE

- Détermination des barèmes
- Méthodes de suivi de la température
- Étude de vieillissement

ÉTIQUETAGE

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA MÉTHODE

APPLICATIONS PRATIQUES

- Mise en œuvre sur la plateforme technologique, suivi et optimisation de barèmes de cuisson sous-vide et dégustation des produits obtenus

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

OBJECTIFS

- Présenter la réglementation sur l'information des consommateurs et les principales règles d'étiquetage (mentions obligatoires, optionnelles...)
- Présenter le Nutriscore et son calcul
- Savoir formuler sous contraintes nutritionnelles

PUBLIC VISÉ

Acteurs de l'agroalimentaire (ingénieurs, techniciens R&D, commerciaux)

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement n°1337/2013 du 13 décembre 2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et leurs évolutions.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Savoir élaborer un étiquetage, savoir déterminer les valeurs nutritionnelles de son produit, savoir calculer le Nutriscore, savoir formuler sous contraintes nutritionnelles

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Pas de prérequis nécessaire

Mise à disposition du support de formation à chaque participant

Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques

Les stagiaires peuvent mettre à disposition ou apporter leurs documents pour que la formation soit adaptée à leurs besoins – Personnalisation de la formation en fonction des produits réalisés

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

PROGRAMME

POURQUOI ÉTIQUETER ?

- Étiqueter pour rassurer et protéger : objectifs du règlement INCO

QUELS SONT LES OUTILS À MA DISPOSITION ?

- Textes réglementaires (formes d'expression, coefficients de conversion, etc.)
- Tables de composition nutritionnelle des aliments
- Plan de contrôle de la composition nutritionnelle

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

- Méthode de calcul vs méthode d'analyse

NUTRISCORE

- Contexte, réglementation
- Méthode de calcul

FORMULATION SOUS CONTRAINTES NUTRITIONNELLES

- Etude de cas concret

ATELIER CAS PRATIQUES

- Participation de tous les stagiaires à la réalisation d'un étiquetage d'un produit simple : dénomination de vente, étiquetage des ingrédients et des allergènes, étiquetage nutritionnel
- Participation de tous les stagiaires au calcul d'un Nutriscore

ORGANISATION GÉNÉRALE :

Présentation en salle puis travail en ateliers pour mener des étiquetages & Nutriscore en situation réelle
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Clara POUGET

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

- 
- Bonnes pratiques & sécurité sanitaire
 - HACCP
 - Traçabilité numérique
 - Référentiel IFS Food
 - Food Defense
 - Hygiène et sécurité sanitaire appliquées au service maintenance
 - Audit Interne

Sécurité sanitaire et Management de la Qualité

BONNES PRATIQUES & SÉCURITÉ SANITAIRE

OBJECTIFS

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler les denrées alimentaires aux risques professionnels liés aux bonnes pratiques
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques
- Prévenir le risque de contaminations et garantir de bonnes conditions d'hygiène en IAA (Industrie Agroalimentaire)

PUBLIC VISÉ

Personnel de production et encadrants

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet Hygiène -Réglementation en vigueur
- Guide des bonnes pratiques de la profession
- Le codex alimentarius....

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'appliquer les bonnes pratiques en général et les communiquer. Contribuer au développement des bonnes pratiques et à leur surveillance.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents utilisés illustrant les constats terrain
- Mise en situation sur site
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



BONNES PRATIQUES & SÉCURITÉ SANITAIRE

PROGRAMME

- Rappels généraux de l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- La réglementation : Paquet hygiène

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIÈNE

LES DIVERS TYPES DE CONTAMINATIONS

- Contaminations microbiologiques - Notion de TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
- Contaminations physiques
- Contaminations chimiques
- Contaminations croisées par des allergènes
- Les exigences réglementaires et des référentiels tels qu'IFS FOOD et BRC FOOD

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Marylin GUILLAUMIN

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

LES VECTEURS D'APPORT

- Les contaminations liées à la Main d'œuvre- vos obligations
- Les contaminations liées au Milieu- vos obligations
- Les contaminations liées au Matériel -vos obligations
- Les contaminations liées aux Matières premières- vos obligations
- Les contaminations liées aux Méthodes de travail- vos obligations



HACCP

OBJECTIFS

- Connaître les principes de la méthode
- Acquérir la méthodologie de la mise en pratique des différentes étapes
- Utiliser la méthode comme outil de progrès
- Devenir acteur de la mise en place de la méthode

PUBLIC VISÉ

Titulaires et nouveaux membres de l'équipe volontaires, personnel de production et encadrants

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet Hygiène -Réglementation en vigueur
- Guide des bonnes pratiques de la profession
- Le codex alimentarius...

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'identifier les dangers et de déployer les actions préventives.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENTS :

- Photos et documents supports en appui à l'étude HACCP
- Diagrammes de fabrication
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



HACCP

PROGRAMME

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- Les obligations en termes de réglementation - Plan de Maitrise Sanitaire

LES PRÉ-REQUIS À LA DÉMARCHE HACCP

- La connaissance et la gestion des aspects réglementaires
- L'identification et le déploiement des prés requis pour la gestion des dangers
 - Identification des dangers et sources (5M)
 - Bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage et désinfection, sanitation, maitrise des contaminations croisées, gestion des allergènes,
 - Les moyens et outils pour piloter ces prés requis (suivi des plans de contrôle, audits hygiène, corps étrangers, suivi des actions, plan de progrès, indicateurs, ...)
- L'engagement et la motivation de l'ensemble du personnel
- Responsabilités face à la maitrise des dangers

HACCP

- L'HACCP concept venu de l'espace :
- Définition
- Pourquoi une telle méthode ?
- Les prérequis au déploiement d'un système de management de la sécurité alimentaire

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Marylin GUILLAUMIN

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

LA MÉTHODE : Les 12 étapes et les 7 principes (en application directe avec le produit et le process)

- Analyser les risques et les évaluer
- Identifier les CCP et les PRPop
- Définir les limites critiques
- Etablir le système de surveillance des CCP et des PRPop
- Définir les mesures correctives
- Vérifier le système
- Etablir et tenir à jour le système documentaire

TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE

OBJECTIFS

- Connaître les principes d'identification possibles pour les produits, les colis et les palettes
- Comprendre les étapes d'un projet de traçabilité numérique
- Avoir une vision des différentes solutions de traçabilité numérique

PUBLIC VISÉ

L'équipe projet « TRACABILITE NUMERIQUE »

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Règlement européen 178/2002
- Standards de codifications internationaux

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Etre capable de faire le choix d'une solution de traçabilité numérique

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos, vidéos et documents utilisés illustrant des situations réelles
- Modèles de documents de l'entreprise ou remis à la demande des stagiaires
- Etude de cas pratique
- Livret illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Connaître le système de traçabilité interne de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE

PROGRAMME

INTRODUCTION

- Définition
- Bases réglementaires
- Contexte, enjeux et difficultés
- Pourquoi et quand mettre en place une démarche de traçabilité numérique ?

RÉPONDRE AUX BESOINS DES CLIENTS : COMMUNIQUER, SÉCURISER, AMÉLIORER LA TRAÇABILITÉ

- Les responsabilités des entreprises en matière de traçabilité
- Plan de retrait, plan de rappel

COMMENT METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE DE TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE

- Rappel des principes d'identification et de lot
- Analyse de l'existant (procédure de traçabilité, identification des performances, ...)
- Définir les besoins en traçabilité numérique : exigences et objectifs
- Définir les paramètres à tracer (méthode des 5 M)
- Elaborer de nouveaux outils : supports d'enregistrements, de tests de fiabilité et d'amélioration continue

COMMENT INFORMATISER SON SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

- Les solutions existantes : EDI, ERP, etc.
- Les étapes clés d'un projet de traçabilité numérique

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Sylvie PONCET-VERDIER

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.



RÉFÉRENTIEL IFS FOOD

OBJECTIFS

- Appréhender un référentiel qualité
- Comprendre les exigences du référentiel et savoir y répondre
- Être en mesure d'adapter son système de management de la qualité pour répondre aux exigences
- Savoir réaliser un plan d'actions pour mener l'entreprise vers l'objectif
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et le plan d'actions
-

PUBLIC VISÉ

Directeur de site, Responsable qualité et toute personne dans l'entreprise responsable de la sécurité sanitaire et de l'animation de la démarche qualité.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet hygiène - Réglementation produit et process
- Référentiel IFS Food

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'intégrer la réglementation et les exigences définies dans le référentiel
- Savoir adapter son système de management de la qualité pour répondre aux exigences
- Être capable de formaliser le plan d'actions associé
- Être familiarisé avec le processus de certification, l'audit et le plan d'actions

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Etude de cas
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

1,5 jour (10,5 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Des connaissances en qualité et en sécurité sanitaire des denrées alimentaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



RÉFÉRENTIEL IFS FOOD

PROGRAMME

FORMATION GÉNÉRALE

- Rappels généraux de l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires
- La réglementation : Paquet hygiène
- Historique- Structure de l'IFS- Informations diverses
- Les principes d'évaluation- Processus de Certification
- La notation des exigences et émission de certificats

LES 6 GRANDS CHAPITRES DE L'IFS FOOD (VERSION 7) ET LES PRINCIPAUX THÈMES

- Les 10 KO et les items de la version 7
- Food Fraude
- Food Safety Culture

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Marylin GUILLAUMIN

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.



FOOD DEFENSE

Évaluer la sûreté de votre site et de vos équipes face aux exigences IFS/BRC.

OBJECTIFS

- Appréhender la notion de sûreté et de lutte contre les actes de malveillance
- Connaître les attentes des référentiels IFS/BRC en matière de Food Defense

PUBLIC VISÉ

L'équipe Food Defense

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Référentiels IFS Food / BRC Food
- ISO 28000 : Sûreté de la chaîne d'approvisionnement
- OEA_Sécurité / Sûreté dans le cadre de la législation douanière
- Guide recommandations interministériel de janvier 2014

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être référent Food Defense/Sûreté dans son secteur et être capable de remplacer une autre personne de l'équipe en cas d'absence

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents utilisés illustrant les constats terrain
- Modèles de documents de l'entreprise ou remis à la demande des stagiaires
- Exercice de mise en situation en réalisant un test intrusion sur site
- Livret illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Faire partie de l'équipe Food Defense de l'entreprise

OPTION :

Audit interne sûreté après 6 mois de formation de l'équipe pour faire un état des lieux de l'avancement de la démarche

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



FOOD DEFENSE

Évaluer la sûreté de votre site et de vos équipes face aux exigences IFS/BRC.

PROGRAMME

INTRODUCTION

- Qu'est-ce qu'un acte malveillant ?
- Définition de sûreté et de menaces pour un programme Food Defense
- Quels sont les renforcements en matière de sûreté dans le secteur agro-alimentaire ?

NOTION DE «RESPONSABILITÉ»

- Avoir un engagement de la direction
- Nommer un responsable Food Defense
- Constitution d'une équipe Food Defense
- Formation de l'ensemble du personnel aux règles de Food Defense

PROGRAMME DE MESURE PRÉALABLE

- Règles de sûreté concernant : le personnel (permanent, les intérimaires et les stagiaires), les transporteurs (producteurs et chauffeurs externes), les prestataires de services et les visiteurs
- Protection physique des accès au site
- Protection physique des denrées alimentaires et des emballages en contact directs
- Règles de Sécurité/Sûreté concernant les données informatiques

ETUDE TACCP : ANALYSE DE LA VULNÉRABILITÉ DU SITE ET AMÉLIORATION CONTINUE

- Méthode d'analyse TACCP : Analyse des menaces, grille de cotation pour l'analyse des risques, mesure de maîtrise des points de vulnérabilité

- Registre des anomalies
- Plan d'actions
- Revue annuelle

PRÉSENTATION D'UN SYSTÈME DOCUMENTAIRE EN MATIÈRE DE SÛRETÉ (LISTE NON-EXHAUSTIVE) :

Engagement de la direction, Clause de confidentialité pour l'équipe Food Defense, Etude VACCP, Procédure de gestion de crise, Procédure d'accueil et de départ du personnel, Plan de formation, Grille d'inspection du site trimestrielle/annuelle, Procédure d'ouverture/fermeture du site, Registre de détention des clefs/badges/codes, Plan des bâtiments de l'usine, Procédure de sécurisation du site, Livret d'accueil, Procédure de sauvegarde des données informatiques, Règlement intérieur, Registre d'accueil des personnes extérieures, Plan de prévention pour les prestataires de services, Protocole de sécurité pour les transporteurs, Registre des anomalies, etc...

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Sylvie PONCET-VERDIER

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE APPLIQUÉ AU SERVICE MAINTENANCE

OBJECTIFS

- Sensibiliser les techniciens de maintenance aux risques sanitaires liés aux bonnes pratiques lors des interventions en production
- Prévenir le risque de contaminations en cours et après les interventions
- Intégrer dans les pratiques les exigences définies dans les référentiels

PUBLIC VISÉ

Tout le personnel de maintenance, techniciens et encadrants

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet Hygiène -Réglementation en vigueur
- Référentiels IFS Food et BRC Food,
- Norme ISO 22000 et FSSC 22000.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'intégrer la réglementation et les exigences définies dans les référentiels et normes exploitées sur le site
- Être capable de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire au cours et après les interventions de maintenance
- Savoir identifier les dangers liés à un manque d'hygiène et de respect des bonnes pratiques
- Mettre en place les mesures de prévention des risques lors de toute intervention

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents supports
- Mise en situation sur site
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE APPLIQUÉ AU SERVICE MAINTENANCE

PROGRAMME

- Rappels généraux de l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- La réglementation : Paquet hygiène

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIÈNE

LES DIVERS TYPES DE CONTAMINATIONS

- Contaminations microbiologiques - Notion de TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
 - Contaminations physiques
 - Contaminations chimiques
 - Contaminations croisées par des allergènes
- Les exigences réglementaires et des référentiels tels qu'IFS FOOD et BRC FOOD
 - Rangement, propreté et conformité des ateliers et des équipements

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Marylin GUILLAUMIN

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES POUR LE SERVICE MAINTENANCE

- Procédure d'intervention - Bonnes pratiques avant, pendant et après l'intervention
- Gestion des pièces et des produits (notion d'autorisation au contact alimentaire)
- Gestion des réparations de fortune
- Gestion du bris de verre
- Gestion des corps étrangers - Situation à risque
- Maintenance et sûreté alimentaire



AUDIT INTERNE

OBJECTIFS

- Appréhender et comprendre les étapes d'un audit et le processus d'audit
- Savoir mettre en œuvre la méthodologie d'audit

PUBLIC VISÉ

Tout personnel, pilote de processus

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Norme ISO 19011
- Normes de management ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food, BRC Food...

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable de préparer, conduire et restituer les observations constatées lors de l'audit
- Être capable d'apprécier les actions correctives définies

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Exemples de guide d'entretien sur des extraits de référentiels
- Documents d'appui pour la prise de notes support de rédaction du rapport
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

0,5 jour (4 heures) ; à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

OPTION :

Après la formation, l'action (1/2 journée ou plus selon choix du demandeur). Encadrement lors d'audit interne d'auditeurs nouvellement formés. Aide à la préparation, la réalisation et la restitution du rapport d'audit.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



AUDIT INTERNE

PROGRAMME

INTRODUCTION

- Définition de l'audit
- Les différents types d'audit
- Les 13 clés de réalisation d'un audit.

PREMIÈRE ÉTAPE

- Préparation et organisation de l'audit
- Mandatement de l'audit : objectifs, référentiel, champ de l'audit et logistique - La notification de l'audit aux audités -
- L'analyse préliminaire des caractéristiques de l'entité à auditer sur la base des documents du laboratoire : manuel qualité et procédures
- Élaboration d'un plan d'audit et d'un guide d'entretien adaptés à la situation auditée

DEUXIÈME ÉTAPE

- Réalisation de l'audit
- Animation de la réunion d'ouverture
- Conduite des entretiens. le questionnement, la reformulation . les points clés de la communication en audit . la relation auditeurs / audités
- Observation des documents, recoupement des informations et recueil de preuves
- Prise de notes
- Synthèse et formulation des constats réalisés : les règles à respecter pour libeller un écart

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

Marilyn GUILLAUMIN

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

TROISIÈME ÉTAPE

- Conclusion de l'audit
- Préparation et animation de la réunion de clôture
- Évaluation de la pertinence des actions correctives proposées par les audités

RSE

LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



 **OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE**

RSE & DÉVELOPPEMENT DURABLE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les définitions de RSE & Développement Durable
- Connaître les enjeux et contexte en matière de développement durable pour le secteur agroalimentaire

PUBLIC VISÉ

Dirigeants, responsables du pilotage de la démarche Développement Durable, membres de l'encadrement (DAF, DRH, Resp QHSE, Resp Production, Resp R&D, Directeur Commercial, Resp achats, contrôleur de gestion ...)

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ISO/TS 26030

Responsabilité sociétale et développement durable dans la chaîne alimentaire

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Avoir le réflexe d'identifier les enjeux RSE d'un projet

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents utilisés illustrant les constats terrain
- Modèles de documents de l'entreprise et/ou remis à la demande des stagiaires
- Etude de cas pratique
- Livret illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation



DURÉE & LIEU

0,5 jour (4 heures) ; lieu à définir



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

OPTION :

1/2j de préparation à la réalisation d'un diagnostic 3D - Destination Développement Durable
1/2j d'ateliers en groupe de travail pour identifier les bonnes pratiques existantes et les attentes des parties prenantes

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

RSE & DÉVELOPPEMENT DURABLE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

PROGRAMME

LE CONTEXTE DE LA RSE ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE (BREF RAPPEL)

- Historique et définition
- Développement Durable et territoires
- Développement Durable et entreprises
- Les outils et les méthodes

L'ENTREPRISE ET SES PARTIES PRENANTES

- Savoir identifier ses parties prenantes
- Comment recenser leurs attentes
- Savoir identifier les parties prenantes critiques pour l'entreprise et sa sphère d'influence

LA NORME ISO 26000 (GENÈSE, PRINCIPES DE LA RS ET LES 7 QUESTIONS CENTRALES DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE)

L'IMPORTANCE POUR LES IAA DE S'ENGAGER

EXERCICES DE MISE EN SITUATION D'IDENTIFICATION DES ENJEUX RSE POUR LES PROJETS EN COURS DE L'ENTREPRISE

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

SYLVIE PONCET-VERDIER

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.



ANALYSE SENSORIELLE

.....

Verbaliser les caractéristiques organoleptiques des produits que je commercialise



Connaître, maîtriser et pratiquer les méthodes d'évaluation sensorielle



Mise en place d'un contrôle organoleptique interne des produits en cours de fabrication



Maîtriser la formation et le maintien d'un jury de dégustateurs internes



Maîtriser le traitement de données spécifiques aux évaluations sensorielles

VERBALISER LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS QUE JE COMMERCIALISE

OBJECTIFS

- Utiliser une méthode de verbalisation sensorielle permettant de décrire vos échantillons de manière pertinente, quantifiable et consensuelle entre services (marketing / R&D / Commercial)
- Trouver les verbatim objectifs et vérifiables, propres à vos produits, comme arguments commerciaux

PUBLIC VISÉ

Ingénieurs et techniciens R&D, Responsables qualité, Responsables marketing, Chefs de produits, Ingénieurs et Technico-commerciaux

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- V09-021-NF_ISO_11035-1995-Recherche et sélection de descripteurs pour élaboration profil sensoriel par approche multidimensionnelle

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Etre capable d'animer une séance de verbalisation sensorielle auprès d'une panel de dégustateurs interne à l'entreprise

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Dégustations de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs
- Deux dégustations individuelles des produits soumis à verbalisation des perceptions
- Debriefing collectif pour création d'une grille de vocabulaire spécifique aux produits concernés.



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures) ; dans les locaux d'Agrotec



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de journée
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

VERBALISER LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS QUE JE COMMERCIALISE

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

EVALUATION DE L'APTITUDE DES STAGIAIRES À RECONNAÎTRE DES SAVEURS ET DES ODEURS

VERBALISATION DES PERCEPTIONS SENSORIELLES SELON LA MÉTHODE AGROTEC en vue d'établir une grille descriptive organoleptique spécifique au produit du client

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 10 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

François GERMON

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

CONNAÎTRE, MAÎTRISER ET PRATIQUER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION SENSORIELLE

OBJECTIFS

- Appréhender 3 méthodes d'évaluation sensorielle distinctes : Profil sensoriel / Panel consommateur / Tests triangulaires.
- Savoir choisir la méthode appropriée par rapport à son besoin.
- Maîtriser la mise en place de ces 3 méthodes. Recueillir, traiter et interpréter les données.

PUBLIC VISÉ

Responsables et Techniciens R&D, Responsables qualité, Responsables marketing, Chefs de produits

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- V09-013-NF_EN_ISO_4120 ESSAI TRIANGULAIRE -2021
- V09-007-NF EN ISO 13299-2016 Etablissement d'un profil sensoriel
- V09-031-NF_EN_ISO_11136-2017 - REMPLACE V09-500
-Lignes directrices générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques effectuées avec des consommateurs dans un espace contrôlé

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'organiser des dégustations avec un panel de dégustateurs interne à l'entreprise.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Dégustation de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs



DURÉE & LIEU

1 ou 2 jours; dans les locaux d'Agrotec



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Appréhension préalable de l'évaluation sensorielle lors du cursus universitaire ou pratique de l'évaluation sensorielle préalable en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

CONNAÎTRE, MAÎTRISER ET PRATIQUER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION SENSORIELLE

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

MÉTHODE DE MISE EN PLACE DE TESTS CONSOMMATEURS
SELON LA NORME NF EN ISO 11136

MÉTHODE DE MISE EN PLACE DES PROFILS SENSORIELS SELON
LA NORME NF EN ISO 13299

MÉTHODE DE MISE EN PLACE DE TESTS TRIANGULAIRES SELON
LA NORME NF EN ISO 4120

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

François GERMON

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

MISE EN PLACE D'UN CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE INTERNE DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION

OBJECTIFS

- Appréhender la démarche particulière pour mettre en place un suivi organoleptique de matières premières ou de produits finis, prenant en compte les contraintes de l'entreprise (délais très courts pour la réalisation et la prise de décision « conforme/non conforme », disponibilité du personnel)

PUBLIC VISÉ

Responsables et techniciens R&D, Responsables qualité, Opérateurs

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- V09-030 - NF_ISO_20613-09-2019-Lignes directrices générales pour l'application de l'analyse sensorielle en contrôle qualité.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Etre capable de mettre en place une méthode interne de suivi organoleptique des produits en cours de fabrication

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Dégustation de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures); dans les locaux d'Agrotec



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Appréhension préalable de l'évaluation sensorielle lors du cursus universitaire ou pratique de l'évaluation sensorielle préalable en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

MISE EN PLACE D'UN CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE INTERNE DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

DIAGNOSTIC DES PRATIQUES INTERNES ACTUELLE DE
L'ENTREPRISE CONCERNANT LES DÉGUSTATIONS INTERNES

MISE EN PLACE D'UNE MÉTHODE DE SUIVIS ORGANOLEPTIQUES
DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION SELON LA NORME
NF ISO 20613

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

François GERMON

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

MAÎTRISER LA FORMATION ET LE MAINTIEN D'UN JURY DE DÉGUSTATEURS INTERNES

OBJECTIFS

- Apprendre à mettre en place en interne les outils pour sélectionner, recruter, former et contrôler les performances sensorielles d'un jury de dégustateurs interne à votre entreprise

PUBLIC VISÉ

Responsables et techniciens R&D, Responsables qualité, Analystes sensoriels

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- V09-002-NF ISO 3972-2012 Eveil à la sensibilité gustative
- V09-010-NF ISO 11132-2021 Lignes directrices pour le contrôle de perf jury sensoriel quantitatif
- V09-003-NF EN ISO 8586-2014 Entraînement des sujets qualifiés

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable de mettre en place un panel de dégustateurs entraînés puis de maintenir ses performances au sein d'une entreprise.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Dégustation de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures); dans les locaux d'Agrotec



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Appréhension préalable de l'évaluation sensorielle lors du cursus universitaire ou pratique de l'évaluation sensorielle préalable en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

MAÎTRISER LA FORMATION ET LE MAINTIEN D'UN JURY DE DÉGUSTATEURS INTERNES

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

EVALUATION DE L'APTITUDE DES STAGIAIRES À RECONNAÎTRE DES SAVEURS ET DES ODEURS

MÉTHODE DE FORMATION ET SUIVI D'UN JURY DE DÉGUSTATEURS INTERNES SELON LA NORME NF EN ISO 8586

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

François GERMON

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

MAÎTRISER LE TRAITEMENT DE DONNÉES SPÉCIFIQUES AUX ÉVALUATIONS SENSORIELLES

OBJECTIFS

- Savoir mettre en place son expérimentation en évaluation sensorielle pour un traitement de données efficient

PUBLIC VISÉ

Ingénieurs et techniciens R&D, Responsables Marketing, Chefs de produits, Analystes sensoriels

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- V09-007-NF EN ISO 13299-2016 Etablissement d'un profil sensoriel
- V09-013-NF_EN_ISO_4120 ESSAI TRIANGULAIRE -2021
- V09-031-NF_EN_ISO_11136-2017 - REMPLACE V09-500 -Lignes directrices générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques effectuées avec des consommateurs dans un espace contrôlé
- Cours de traitement de données sensorielles pour étudiants de niveau M2 et ingénieurs

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable de traiter statistiquement un jeu de données sensorielles et interpréter les résultats.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Jeu de données de profil sensoriel
- Pommes séchées selon deux modalités.



DURÉE & LIEU

1 jour (7 heures); dans les locaux d'Agrotec



DATE

A définir à la signature du contrat



TARIF

Selon les besoins



LES PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Aucun prérequis nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES, MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

MAÎTRISER LE TRAITEMENT DE DONNÉES SPÉCIFIQUES AUX ÉVALUATIONS SENSORIELLES

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

COMPRENDRE LA DISTINCTION ENTRE UN TRAITEMENT DE DONNÉES PERMETTANT DE DÉCRIRE LES RÉSULTATS À L'AIDE DE DONNÉES CHIFFRÉES D'UN TRAITEMENT DE DONNÉES PERMETTANT DE PRENDRE UNE DÉCISION (choix entre plusieurs formulations, choix entre plusieurs fournisseurs de matière première, positionnement inférieur, égal ou supérieur de mon produit par rapport à la concurrence)

MAÎTRISER LES OBJECTIFS DES DIFFÉRENTS TRAITEMENTS DE DONNÉES UNIVARIÉS ET MULTIVARIÉS

SAVOIR LES RÉALISER SOUS INFORMATIQUE (FIZZ, XLSTAT, R)

SAVOIR INTERPRÉTER LES RÉSULTATS

ORGANISATION GÉNÉRALE :

5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES :

François GERMON

CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir pour que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.



**Technopole Agropole – BP 102
47931 AGEN Cedex 9**

www.agrotec-france.com

