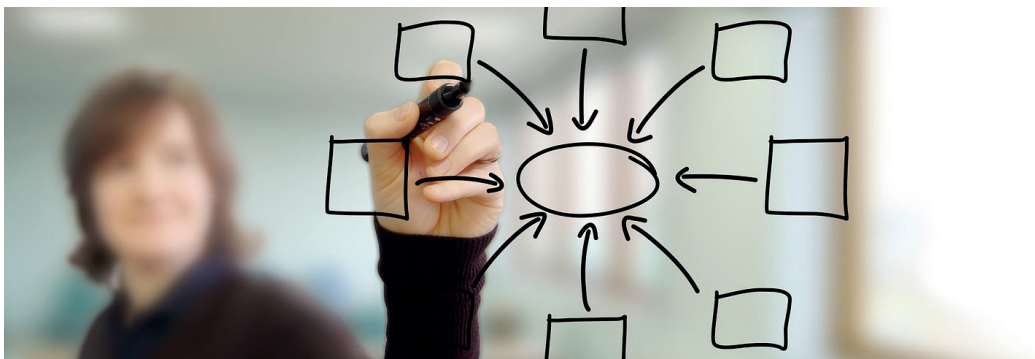




Catalogue de formations 2024





Enrichissez les connaissances
de vos équipes
et renforcez leur savoir-faire !

AU MENU

Management de la Qualité et Sécurité Alimentaire / Laboratoire p.4

Environnement / RSE p.9

Management / Ressources Humaines / RSE p.11

Production / Logistique / Performance Industrielle p.15

Formations qualifiantes p.17

Formations et/ou accompagnement sur-mesures p.19

**Toutes nos formations assurées par nos prestataires peuvent être
déclinées en intra dans votre entreprise, sur devis !**



L'AREA Centre – Val de Loire est certifiée Qualiopi.
Renseignez-vous auprès de votre OPCO pour
une prise en charge de vos formations !



La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie ACTIONS DE FORMATION

Numéro organisme de formation : 24 45 02829 45



Formations accessibles aux personnes en situation de handicap.
Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

Management de la Qualité et Sécurité Alimentaire

NOUVEAU

31 janvier 2024

1 session de 13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 275€HT/pers.

Non-Adhérent : 325€HT/pers.

Adopter les bonnes pratiques lors des interventions de maintenance

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Connaître les risques sanitaires liés aux denrées alimentaires fabriquées
- Maîtriser les risques par l'application des règles de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en maintenance

5 février 2024

1 session de 13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 275€HT/pers.

Non-Adhérent : 325€HT/pers.

BRCGS Food : de la version 8 à la version 9, les évolutions et changements§

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences du référentiel qui ont évolué dans cette 9ème version du BRCGS Food
- Identifier les différences et similitudes avec la version 8

NOUVEAU

12 + 13 février 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Savoir gérer les crises

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le contexte réglementaire et normatif de la gestion de crise
- Rédiger la procédure de gestion de crise
- Savoir se préparer à la gestion de crise

19 février 2024

1 session de 13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **275€HT/pers.**

Non-Adhérent : **325€HT/pers.**

Mettre ses étiquettes en conformité avec le règlement INCO

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Les règles de l'étiquetage ont profondément évolué en 2014 avec le règlement européen INCO n° 1169/2011 et évoluent encore avec de NOUVELLES mentions ou allégations : origine, environnement
- Connaître tous les points des étiquettes à indiquer selon le règlement « information du consommateur » et les évolutions en cours

NOUVEAU

22 février 2024

1 session de 13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **275€HT/pers.**

Non-Adhérent : **325€HT/pers.**

Norme FSSC 22000 : de la v5.1 à la v6

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Les règles de l'étiquetage ont profondément évolué en 2014 avec le règlement européen INCO n° 1169/2011 et évoluent avec les NOUVELLES mentions ou allégations : origine, environnement
- Connaître tous les points des étiquettes à indiquer selon le règlement « information du consommateur » et les évolutions en cours

21 mars 2024

1 session de 13h30 à 17h30



En distanciel

Adhérent : **275€HT/pers.**

Non-Adhérent : **325€HT/pers.**

Les nouveautés du référentiel IFS Food Version 8

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Connaître les nouvelles exigences du référentiel IFS Food version 8
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre à ces nouvelles exigences du référentiel

28 + 29 mars 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le concept et les enjeux de la Food Défense
- Savoir réaliser une évaluation de la vulnérabilité et des risques associés
- Appréhender les bonnes pratiques de sureté et les mesures de maîtrise spécifique en entreprise
- Manager son plan interne de gestion de la sureté de la chaine alimentaire

NOUVEAU

8 + 9 avril 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

FSSC 22000 version 6 et ISO 22000 version 2018 : les nouveautés

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Cette formation doit vous permettre de prendre du recul sur votre démarche
- Identifier les exigences des référentiels
- Identifier les nuances
- Se faire sa propre opinion sur la démarche à suivre
- Auto diagnostiquer votre système et intégrer les nouveautés

15 + 16 avril 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

BRC Food version 9 : exigences et applications

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences du référentiel
- Identifier les différences et similitudes avec d'autres référentiels
- Savoir interpréter les exigences du référentiel BRC v9
- Connaître les modalités d'audit BRC

3 + 4 juin 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**
Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Matériaux en contact avec les denrées alimentaires (MCDA) : exigences réglementaires

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la réglementation sur les MCDA
- Connaître les exigences sur les MCDA dans les référentiels
- Être capable d'analyser la déclaration d'alimentarité (son rôle, son contenu)
- Savoir identifier les preuves de conformité (tests et analyses)

NOUVEAU

13 juin 2024

1 session de 13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **275€HT/pers.**
Non-Adhérent : **325€HT/pers.**

Apprendre les bonnes pratiques de prélèvement pour maîtriser la surveillance de votre environnement de production

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Rappeler ou renforcer les connaissances en techniques de prélèvement de surface et en zoning
- Identifier les zones sensibles de l'usine
- Être capable de construire un plan de surveillance environnementale efficace

24 + 25 juin 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**
Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Food Safety Culture

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le concept de food safety culture
- Savoir mettre en place les principes dans son entreprise
- Savoir utiliser les outils d'autodiagnostic
- Mettre en place un plan d'actions

27 + 28 juin 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Comprendre les contrôles métrologiques sur les préemballés

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les exigences réglementaires relatives aux contrôles métrologiques de produits préemballés
- Savoir mettre en place dans son entreprise un système de contrôle métrologique conforme à la réglementation

3 + 4 octobre 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

HACCP : mise en place et mise à jour

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Connaître les principes et la méthode HACCP
- Être capable de construire, mettre en place suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP
- Identifier les exigences réglementaires
- Identifier les exigences des référentiels

18 + 19 novembre 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Comment lutter contre les fraudes alimentaires ?

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Connaître mes différents types de fraudes alimentaires (Authenticité, poids des produits, origines des ingrédients...)
- Identifier et évaluer les risques liés aux fraudes alimentaires
- Acquérir une méthode de prévention pour se prémunir des risques de fraude
- Expérimenter les dispositifs de contrôle existants (audits, analyses)

Environnement / RSE

NOUVEAU

13 + 14 mai 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Optimisez la gestion de la ressource en eau : réduction et réutilisation

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires
- Identifier les enjeux de la réutilisation de l'eau
- Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise
- Citer les principes de la méthode Pinch Eau et savoir utiliser les outils pour optimiser l'utilisation et la réutilisation de l'eau en industrie agro-alimentaire

23 + 24 mai 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Mettre en place une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) pour structurer son entreprise

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes directeurs du développement durable et de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)
- identifier les pistes d'actions individuelles et collectives

NOUVEAU

14 + 15 octobre 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Comprendre et mettre en œuvre le dispositif d'affichage environnemental des produits alimentaires

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux de l'affichage environnementale
- Expliquer le contexte réglementaire et l'historique de l'affichage au niveau France et lien avec la réglementation européenne
- Identifier les objectifs de l'affichage environnementale
- Expliquer la méthodologie de l'affichage à travers les 3 piliers : données, méthode et format
- Expliquer les notions de données génériques / semi-spécifiques / spécifiques (correspondant aux 3 niveaux de spécification) : la différenciation intra-catégorie

NOUVEAU

14 + 15 novembre 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Loi AGECE/Décret 3R :

Réduisez l'impact environnemental de vos emballages

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux associés au décret 3R
- Connaître les points de vigilance associés à la mise en oeuvre du décret 3R
- Connaître les étapes de réalisation de la méthode ACV appliquée aux emballages

NOUVEAU

2 + 3 décembre 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Agir sur le gaspillage en industrie agroalimentaire du diagnostic au plan d'action

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier le cadre réglementaire du diagnostic gaspillage alimentaire,
- Utiliser le guide proposé par ADEPALE/CTCPA en lien avec l'ADEME pour la réalisation d'un diagnostic,
- Identifier les sources potentielles de gaspillage alimentaire tout au long de votre process
- Définir un plan d'actions de réduction associé

NOUVEAU

12 + 13 décembre 2024

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Eco-concevoir vos produits alimentaires et vos emballages par la méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV)

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux et les objectifs de l'éco-conception et de la méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV)
- Être capable de gérer un projet d'éco-conception sur un produit dans son entreprise
- Expliquer la démarche d'ACV selon différentes étapes sur des cas concrets

Management / Ressources Humaines / RSE

19 + 20 février 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : **1 100€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1 300€HT/pers.**

Animer une équipe de proximité

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Clarifier les rôles et les missions du manager de proximité
- Identifier son style de management et adopter la bonne posture
- Acquérir méthodes et outils pour animer son équipe au quotidien
- Développer les compétences individuelles et collectives, encourager l'autonomie de son équipe et savoir déléguer

14 + 29 mars 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Prévenir, détecter et gérer le harcèlement et des agissements sexistes en entreprise

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Qualifier les différents types de harcèlement
- Prévenir et détecter le harcèlement dans le contexte professionnel
- Gérer une situation de harcèlement

NOUVEAU

26 mars + 16 avril
23 mai + 4 juin 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : **2 200€HT/pers.**

Non-Adhérent : **2 600€HT/pers.**

S'épanouir dans son rôle de manager

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Mieux se connaître pour comprendre son propre fonctionnement
- Mieux appréhender son environnement professionnel et ses évolutions
- Prendre de la hauteur, analyser des situations et s'ouvrir sur de nouveaux possibles (nouvelles visions)
- Actionner ses leviers motivationnels pour s'épanouir dans son rôle de manager

NOUVEAU

28 mars 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Recruter : de la diversité à la performance

Handiiz

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux de la discrimination : causes, mécanismes, leviers de lutte
- Analyser un processus de recrutement
- Identifier des voies alternatives de recrutement

NOUVEAU

4 avril 2024

1 session de 3h30

9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **275€HT/pers.**

Non-Adhérent : **325€HT/pers.**

Prévention Burn-out, Bore-out, Brown-out

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Situer les nouveaux syndromes (burnout, bore out, Brown-out...) dans le champ des risques psychosociaux
- Prévenir en repérant les signaux d'alerte
- Accompagner les salariés en souffrance

9 avril 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Réussir sa prise de parole et ses interventions en public

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Acquérir confiance et aisance dans sa prise de parole en public
- Apprendre à structurer son discours pour le rendre efficace

Gérer les conflits efficacement

14 mai 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Identifier et analyser les situations conflictuelles
- Maîtriser sa propre émotion dans une situation de conflit
- Traiter positivement les sources de litiges ou conflits
- Prévenir les conflits

NOUVEAU

16 mai 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Pouvoir disciplinaire de l'employeur

COGEP Avocats

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les sanctions et sécuriser la procédure
- Éviter les erreurs lourdes de conséquences

NOUVEAU

30 septembre +
1er octobre 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : 1100€HT/pers.

Non-Adhérent : 1300€HT/pers.

Mieux se connaître et mieux communiquer grâce au langage des couleurs (Modèle DISC)

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Mieux se connaître au travers du DISC : Identifier son profil, ses forces, ses limites, ses besoins et ses valeurs
- Reconnaître les caractéristiques comportementales de ses interlocuteurs internes ou externes (collègues, hiérarchiques transverses, clients...)
- Comprendre les différences et les ressorts de chacun des profils DISC

8 + 9 octobre 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Manager ses anciens collègues

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les difficultés à prendre sa place, tant au niveau du nouveau manager que de ses anciens collègues devenus collaborateurs
- Asseoir sa nouvelle posture et ses nouvelles responsabilités

NOUVEAU

10 octobre 2024

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Préparation et négociation d'un accord collectif

COGEP Avocats

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux et obligations de la négociation collective
- Se préparer à la négociation

21 + 22 novembre 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Intégrer les risques psychosociaux dans son management

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Acquérir confiance et aisance dans sa prise de parole en public
- Apprendre à structurer son discours pour le rendre efficace

Production / Logistique / Performance Industrielle

NOUVEAU

13 + 14 février 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Initiation au Lean Management

Valoy Conseil

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondamentaux du Lean Management pour une organisation efficace et efficiente
- Diagnostiquer les chantiers Lean à mener dans son environnement

NOUVEAU

11 + 12 avril 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Manager ses collaborateurs dans un environnement LEAN

Valoy Conseil

Objectifs pédagogiques

- Développer sa supervision active
- Maîtriser les outils et les postures utiles à l'encadrement
- Maîtriser les principes du Lean pour les transposer à son contexte
- S'approprier les outils et les méthodes du Lean

NOUVEAU

4 + 5 juin 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.
Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Conduite un chantier 5S

Valoy Conseil

Objectifs pédagogiques

- Utiliser la méthode 5S comme un préalable à toute amélioration
- Savoir mener un chantier 5S dans son environnement

NOUVEAU

19 + 20 septembre 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Conduire un chantier Kaizen ou d'amélioration continue

Valoy Conseil

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les méthodes et les résolutions de problèmes issues du concept Lean
- Animer et conduire un groupe de travail en mode chantier Kaizen
- Savoir mesurer la performance et suivre les plans d'action

NOUVEAU

15 + 16 octobre 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Déterminer des temps standards par chronométrage analytique

Valoy Conseil

Objectifs pédagogiques

- Décomposer un mode opératoire en tâches élémentaires
- Déterminer le temps opératoire par chronométrage analytique
- Initiation au jugement d'allure
- Évaluation du taux de saturation des postes de travail
- Équilibrage de charge entre les postes de travail

NOUVEAU

26 + 27 novembre 2024

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Réduire les temps de changement de série par la méthode SMED

Valoy Conseil

Objectifs pédagogiques

- Décomposer un mode opératoire en tâches élémentaires
- Savoir chronométrer les tâches élémentaires
- Identifier les tâches internes et externes
- Maîtriser le simogramme

Formations qualifiantes

Orléans (45)

399 h (57 jours)

En alternance

Tarif : **contrat apprentissage**
contrat de professionnalisation
CPF

Conducteur d'Installations et de Machines Automatisées

AREA / IFCA

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Préparer et approvisionner le poste de travail et les équipements périphériques
- Démarrer et mettre en cadence une installation de production
- Réaliser les opérations de production
- Contrôler les produits fabriqués
- Arrêter une installation de production
- Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau et de nettoyage d'une installation de production.
- Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production

Orléans (45)

1350 h / 2 ans

En alternance

Tarif : **contrat apprentissage**

BTS Maintenance des systèmes de production

AREA / CFA MÉTROPOLE

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des interventions de maintenance corrective et préventive
- Améliorer la sûreté de fonctionnement
- Intégrer de nouveaux systèmes
- Suivre des interventions et la mise à jour de la documentation
- Organiser des activités de maintenance
- Evaluer les coûts de maintenance
- Rédiger des rapports et communiquer en interne et en externe du service de maintenance
- Animer et encadrer des équipes d'intervention

Formations qualifiantes

BTS Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BIOQUALIM) (anciennement BTS STA)

Chartres (28)

AREA / CFA CHARTRES LA SAUSSAYE

1435 h / 2 ans

Objectifs pédagogiques

En alternance

- Le technicien supérieur pourra exercer des métiers à responsabilité au sein d'une entreprise agroalimentaire dans les secteurs de la production, du contrôle qualité ou en recherche et développement (gestion d'activité, animation d'équipe, évaluation des performances de l'atelier, contrôle de production, relation inter-ateliers...)

Tarif : **contrat apprentissage**
contrat de professionnalisation
CPF

Ingénieur Génie Industriel appliqué à la cosmétique, pharmacie et agroalimentaire

Chartres (28)

AREA / POLYTECH CHARTRES

1800 h / 3 ans

Objectifs pédagogiques

En alternance

- Assurer la réalisation du plan de production en garantissant le respect des coûts, des délais et l'application des normes Qualité, Sécurité et Environnement
- Mettre en oeuvre, coordonner des projets d'amélioration, de fiabilisation des équipements
- D'investissement, sur les plans techniques et administratifs, depuis la rédaction du cahier des charges à la vie en production
- Cartographier, développer, améliorer, simuler, optimiser la gestion et l'organisation des flux et processus en prenant en compte la Supply Chain étendue
- Assurer la gestion et la supervision des activités de suivi technique des équipements (performance, documentation), de fiabilisation, de maintenance corrective et préventive
- Manager, maintenir et faire évoluer les systèmes et les flux d'informations dans l'entreprise

Tarif : **contrat apprentissage**

Formation et/ou accompagnement sur-mesure

<p>Intra entreprise</p> <p>Nombre d'heures : en fonction du besoin</p> <p>Tarif : en fonction du besoin</p>	<h2>HACCP</h2> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaître et appliquer les règles de base de l'hygiène alimentaire (BPH)• Comprendre l'intérêt d'une méthode H.A.C.C.P.• Connaître et appliquer la méthodologie complète de l'H.A.C.C.P.• Apporter son concours à l'amélioration du dispositif existant
<p>Intra entreprise</p> <p>Nombre d'heures : en fonction du besoin</p> <p>Tarif : en fonction du besoin</p>	<h2>Bonnes pratiques d'hygiène</h2> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaître et appliquer les règles de base de l'hygiène alimentaire (BPH)• Connaître les pratiques en matière de nettoyage et de désinfection des équipements et locaux• Analyser les risques alimentaires pour préparer l'HACCP
<p>Intra entreprise</p> <p>Nombre d'heures : en fonction du besoin</p> <p>Tarif : en fonction du besoin</p>	<h2>Plan de Maîtrise Sanitaire</h2> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaître et appliquer les règles de base de l'hygiène alimentaire (BPH)• Comprendre l'analyse des dangers et la maîtrise des ponts critiques : l'H.A.C.C.P.• Apporter son concours à l'amélioration du dispositif existant
<p>Intra entreprise</p> <p>Nombre d'heures : en fonction du besoin</p> <p>Tarif : en fonction du besoin</p>	<h2>Mise en place d'un système de management de la Qualité (IFS – PMS)</h2> <p>Objectif pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none">• Former et accompagner l'entreprise alimentaire dans la mise en oeuvre, l'amélioration ou le suivi de son système qualité

Afin de mieux vous accompagner, l'AREA vous propose, en s'appuyant sur des formateurs partenaires ou internes, de répondre à vos besoins particuliers en terme de formation sur-mesure et en intra-entreprise.

Maintenance, qualité, sécurité... autant de thèmes sur lesquels nous pouvons répondre à vos attentes particulières.

Contactez-nous pour un premier rendez-vous sur place ou en distanciel afin d'évaluer vos besoins !

Ils nous ont fait confiance !



Formation en intra :
" Conducteurs de ligne de production "



Formation en intra :
" BRC Food version 8 : exigences et application "



Formation en intra :
" Qualité et hygiène alimentaire, santé et sécurité au travail et hygiène de vie "



Formation en intra :
" Sécurité alimentaire des aliments "



Formation en intra :
" Réussir sa prise de parole et ses interventions en public "

CONDITIONS DE VENTE DES FORMATIONS

MODALITÉS

L'inscription à une (ou plusieurs) formation(s) est enregistrée par l'AREA, dès réception d'un bulletin d'inscription dûment rempli. Cette inscription vaut acceptation des conditions ci-après mais aussi des objectifs et contenus des stages retenus.

Quinze jours avant le début de la formation, une convocation de stage précisant les lieux, dates et horaires, est adressée à chaque stagiaire (sous réserve du maintien de la formation).

La facturation est effectuée à la fin de la formation selon l'une des deux options ci-dessous. La solution retenue par l'entreprise doit être précisée sur le bulletin d'inscription.

Solution n°1

Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AREA (n° formateur : **24 45 02829 45**) et votre entreprise. L'AREA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.

Solution n°2

L'entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCO. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'AREA (n° de formateur : **24 45 02829 45**) et l'entreprise. Il appartient à l'entreprise d'en envoyer un exemplaire à son OPCO avec sa demande de prise en charge. La facture est alors adressée à l'OPCO désignée, après acceptation de la prise en charge par ce dernier.

Si la demande de prise en charge est refusée par l'OPCO concerné, l'AREA facture alors directement à l'entreprise.

A l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit une attestation individuelle de participation à la formation suivie.

FINANCEMENT DE VOTRE FORMATION

Les prix sont définis en euros et correspondent à ceux inscrits sur le catalogue. Un **tarif préférentiel est accordé aux adhérents de l'AREA** à jour de leur cotisation annuelle, sauf tarifs spécifiques (formations partenaires).

Les prix sont exprimés en hors taxes. Le montant de la T.V.A est à la charge du client.

Ils comprennent les frais d'animation et les documents remis à chaque stagiaire ainsi que la restauration du midi (sont exclus les frais de déplacement et d'hébergement du stagiaire).

REPORT / ANNULATION

L'AREA se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler un stage si l'effectif est insuffisant. Elle en informe les personnes inscrites au plus tard 15 jours avant les dates retenues du stage.

L'entreprise peut annuler son inscription à un stage à condition d'en faire la demande écrite à l'AREA.

Si l'annulation intervient plus de quatre semaines avant la date de réalisation du stage, l'AREA facture à l'entreprise un dédit forfaitaire de 100,00 € hors taxes par stagiaire. Si l'annulation intervient entre une et quatre semaines avant la date de réalisation du stage, l'AREA facture à l'entreprise un dédit égal à la moitié du coût de la formation par stagiaire. Si l'annulation intervient moins de une semaine avant la date de réalisation du stage, l'AREA facture à l'entreprise la totalité du coût de la formation par stagiaire.

Formation : bulletin d'inscription

Adhérent AREA / ARIA

oui

non

Si oui : Région de l'AREA / ARIA :

Entreprise :

Adresse :

Code postal : Ville :

Correspondant de l'entreprise pour les informations :

Tél : Courriel :

Intitulé de la formation :

Dates :

Personnes inscrites

Prénom, NOM :

Fonction :

Courriel :

Tél :

Prénom, NOM :

Fonction :

Courriel :

Tél :

En cas d'inscription de plusieurs personnes, merci de faire la liste sur un document à part

Cochez la modalité retenue pour le paiement de la formation

SOLUTION N°1

L'AREA adresse une facture à votre entreprise qui la règle directement. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AREA et votre entreprise.

SOLUTION N°2

Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCO. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'AREA et votre entreprise. Il vous appartient d'en envoyer un exemplaire à votre OPCO avec votre demande de prise en charge.

Veuillez nous préciser les coordonnées complètes de votre OPCO .

Intitulé OPCO :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Contact :

Date, signature et cachet
précédés de la mention « Bon pour accord ».

www.area-centre.org



**Merci à nos partenaires pour leurs interventions
lors de nos formations**

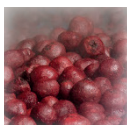
actiforces
Gestion des Ressources Humaines

COGEP
AVOCATS



Handüz
INCLUSIVEMENT VÔTRE

Mérieux
NutriSciences



area
CENTRE - VAL DE LOIRE
Association Régionale des
Entreprises Alimentaires

AREA Centre - Val de Loire
13 Avenue des Droits de l'Homme
45921 ORLÉANS - Cedex 9
Téléphone : 02.38.71.90.11
b.hamel@area-centre.org

