

CATALOGUE DE FORMATIONS 2025





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 / Énergie	p.11
Management / Ressources Humaines	p.15
Marketing / Communication / Commercial	p.19
Prévention / Santé Sécurité au Travail	p.20
Performance Industrielle	p.21
Production / Maintenance / Robotique	p.23
Formations qualifiantes	p.27
Formations et/ou accompagnement sur-mesures	p.29

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

17 + 18 mars 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

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

Gestion du risque Escherichia coli entérohémorragiques (ECEH) en industries agroalimentaires

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Connaître les caractéristiques des E. coli ECEH
- Connaître les conditions de développement d'E. coli
- Déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser
- Choisir les méthodes pour mettre en évidence E. coli dans l'environnement et / ou dans les produits alimentaires

18 + 19 mars 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

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

Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Savoir réaliser une évaluation de la vulnérabilité et des risques associés ;
- Appréhender les bonnes pratiques de sûreté et les mesures de maîtrise spécifique en entreprise.
- Manager son plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire

24 + 25 mars 2025

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

- Identifier les 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)

27 + 28 mars



2 sessions de 3h30
de 9h à 12h30

En distanciel

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

Food Safety Culture

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Expliquer 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

3 + 4 avril 2025



2 sessions de 3h30
9h à 12h30

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

24 + 25 avril 2025



2 sessions de 3h30
9h à 12h30

En distanciel

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

IFS Food version 8 : Exigences et application

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences du référentiel
- Identifier les différences et similitudes avec d'autres référentiels
- Savoir interpréter les exigences du référentiel IFS v8
- Connaître les modalités d'audit IFS

29 + 30 avril 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



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
- Citer les modalités d'audit BRC

15 + 16 mai 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Contrôle métrologique des préemballées

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

NOUVEAU

19 + 20 mai 2025

2 sessions de 3h30
14h à 17h30



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Étiquetage des denrées alimentaires – Perfectionnement

Mérieux NutriSciences

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, mentions d'origine et déclaration nutritionnelle
- Examiner les mentions volontaires et justifier l'emploi d'allégations
- Identifier les points critiques de son activité et concevoir les plans d'action pour atteindre la conformité de ses étiquetages

22 mai 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Auditeur Interne

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Expliquer le rôle, les principes et la méthodologie de l'audit interne selon la norme 19011
- Réaliser des audits internes

NOUVEAU

16 + 17 juin 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les enjeux du HARA,
- Identifier les différences et similitudes entre HARA et HACCP
- Appliquer la méthode d'analyse à un process de fabrication d'emballages alimentaires

HARA : appliquer la méthode d'analyse des dangers et des risques de fabrication des emballages alimentaires

NOUVEAU

19 + 20 juin 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les caractéristiques de Salmonella
- Identifier les conditions de développement de Salmonella
- Déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser
- Choisir les méthodes pour mettre en évidence Salmonella dans l'environnement et / ou dans les produits alimentaires...

Gestion du risque Salmonella en industries agroalimentaires

NOUVEAU

23 juin 2025

1 session de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **300€HT/pers.**
Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

Les corps étrangers : maîtrise, prévention et détection

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques générales des corps étrangers
- Identifier les facteurs de contamination des denrées alimentaires
- Identifier les moyens de maîtrise des corps étrangers en industrie alimentaire
- Appréhender le pilotage des données de monitoring des corps étrangers

NOUVEAU

19 septembre 2025

1 session de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **300€HT/pers.**
Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

BRCGS Packaging Materials version 7 : quels sont les changements

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les changements de la norme BRCGS Packaging version 7
- Comparer les attentes du BRCGS Packaging version 6 à ce qui est mis en place dans l'entreprise

NOUVEAU

25 + 26 septembre 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

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

Étiquetage des denrées alimentaires – Bases essentielles et approfondissement

Mérieux NutriSciences

Objectifs pédagogiques

- Définir les enjeux de la réglementation relative à l'étiquetage
- Analyser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, les mentions d'origine et la déclaration nutritionnelle
- Identifier les points critiques de son activité et concevoir les plans d'action pour atteindre la conformité de ses étiquetages

NOUVEAU

6 octobre 2025

1 session de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **300€HT/pers.**
Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

La méthode de validation des mesures de maîtrise

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les critères permettant de choisir les mesures de maîtrise à valider
- Identifier la méthodologie à suivre pour réaliser une validation
- Décrire la méthode de validation pour une mesure de maîtrise choisie

NOUVEAU

4 + 5 novembre 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

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

Gestion du risque Legionella en industries agroalimentaires

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Connaître les caractéristiques des Legionella
- Connaître les conditions de développement de Legionella.
- Déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser.
- Choisir les méthodes pour mettre en évidence Legionella dans l'environnement et / ou dans les produits alimentaires

4 + 5 novembre 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

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

Matériaux et emballages au Contact des Denrées Alimentaires (MCDA) : Exigences réglementaires

Mérieux NutriSciences

Objectifs pédagogiques

- Identifier la réglementation sur les MCDA
- Analyser les déclarations d'alimentarité
- Reconnaître les preuves de conformité (tests et analyses)

24 + 25 novembre 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

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

ISO 22000 : système de management de la sécurité des denrées alimentaires

CTCPA

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences des référentiels
- Identifier les nuances
- Se faire sa propre opinion sur la démarche à suivre



Environnement / RSE / Énergie

NOUVEAU

13 mars 2025

1 session de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 300€HT/pers.
Non-Adhérent : 400€HT/pers.

Décryptage de la CSRD

O2M

Objectifs pédagogiques

- Connaître les enjeux et la réglementation liés au sujet
- Comprendre les notions clés : analyse de double matérialité et ESRS
- Identifier les étapes clés pour se préparer au reporting CSRD

NOUVEAU

21 mars 2025

1 session de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : 300€HT/pers.
Non-Adhérent : 400€HT/pers.

RSE : les grands principes

O2M

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux et la réglementation liés à la RSE
- Connaître les notions clés de la RSE
- Identifier les étapes clés pour lancer la démarche dans son entreprise

NOUVEAU

3 avril 2025

1 session de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 300€HT/pers.
Non-Adhérent : 400€HT/pers.

Bilan carbone, trajectoire et stratégie bas carbone : de quoi parle-t-on ?

O2M

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux et la réglementation liés au climat
- Connaître les notions clés : Bilan Carbone, trajectoire et stratégie bas carbone
- Identifier les étapes clés pour engager la démarche dans son entreprise

NOUVEAU

13 mai 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Villeherviers (41)

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Se former à la Transition Écologique

Biodiversio

Objectifs pédagogiques

- Déclencher des prises de consciences et créer des déclics
- Sensibiliser et former les collaborateurs aux grands enjeux du développement durable
- Comprendre les enjeux du développement durable pour s'adapter aux défis du moment

NOUVEAU

3 juin 2025

1 session de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **300€HT/pers.**

Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

Enjeux et principes de l'éco-conception

O2M

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux et la réglementation liés au sujet
- Connaître les notions clés : ACV et éco-conception
- Identifier les étapes clés pour engager la démarche dans son entreprise

NOUVEAU

10 + 11 juin 2025

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Comprendre la comptabilité carbone

O2M

Objectifs pédagogiques

- Connaître les enjeux liés au sujet
- Identifier les outils existants
- Tester une méthode de comptabilité carbone

NOUVEAU

27 juin 2025



1 sessions de 3h30
9h à 12h30

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : 300€HT/pers.
Non-Adhérent : 400€HT/pers.

Fresque du climat

O2M

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les causes et conséquences du réchauffement climatique
- Avoir une réflexion collective et systémique sur les enjeux climatiques
- Renforcer les connaissances pour identifier des leviers d'action adaptés

NOUVEAU

15 + 16 septembre 2025



2 sessions de 3h30
13h30 à 17h

En distanciel

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

RSE : se lancer dans la démarche

O2M

Objectifs pédagogiques

- Connaître les enjeux, la réglementation et les notions clés liés au sujet
- Comprendre les étapes clés pour lancer la démarche dans son entreprise
- Identifier des bonnes pratiques

NOUVEAU

22 + 23 septembre 2025



2 sessions de 3h30
9h à 12h30

En distanciel

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

Se préparer à la CSRD

O2M

Objectifs pédagogiques

- Connaître les enjeux et la réglementation liés au sujet
- Comprendre le concept de l'analyse de double matérialité
- Découvrir des méthodes et recommandations pour initier le reporting CSRD dans son entreprise

14 + 15 octobre 2025

2 sessions de 3h30

14 octobre : 13h30 à 17h

15 octobre : 9h à 12h



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Loi AGEC/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



Management / Ressources Humaines

NOUVEAU

27 février 2025

1 session de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 300€HT/pers.

Non-Adhérent : 400€HT/pers.

BDSE : répondre à l'obligation de mise en place dans les structures de 50 salariés et +

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Connaître le contenu légal de la BDESE
- Appréhender son rôle et son fonctionnement dans l'organisation des consultations obligatoires du CSE et le rendu des avis
- Connaître la périodicité de ses mises à jour pour respecter ses obligations, la faire vivre et la faire évoluer

NOUVEAU

11 mars 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers..

Gestion du CSE

Cogep Avocats

Objectifs pédagogiques

Programme à venir

NOUVEAU

13 + 14 mars 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Mener un entretien de recrutement efficace

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondements et les enjeux d'un entretien de recrutement efficace
- Analyser les besoins en compétences et les profils de candidats recherchés pour s'aligner sur les exigences du poste
- Évaluer les compétences, les aptitudes et le potentiel des candidats en utilisant des outils d'évaluation structurés
- Créer des outils d'évaluation personnalisés pour mesurer les compétences

NOUVEAU

24 + 25 mars 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Réussir l'intégration : levier pour fidéliser ses collaborateurs

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux de l'intégration de nouveaux collaborateurs
- De bâtir un parcours d'intégration adapté à mon entreprise
- Connaître les outils nécessaires à l'intégration

NOUVEAU

24 + 25 avril 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Réussir la réintégration des salariés après un arrêt longue durée

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Assurer une reprise du travail dans de bonnes conditions
- Favoriser une réintégration durable
- Communiquer pour une réintégration réussie

20 mai 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : 550€HT/pers.

Non-Adhérent : 650€HT/pers.

Préparation et négociation d'un accord collectif

COGEP AVOCATS

Objectifs pédagogiques

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

NOUVEAU

22 + 23 mai 2025

2 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Manager l'intergénérationnel

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Identifier les caractéristiques principales des différentes générations (Adapter leur style de management aux attentes et besoins spécifiques de chaque génération)
- Comprendre les leviers de motivation propres à chaque groupe générationnel
- Développer une communication managériale adaptée pour prévenir et gérer les éventuels conflits intergénérationnels
- Renforcer le sentiment d'appartenance au sein d'une équipe multi-générationnelle

12 + 13 juin 2025

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

- Analyser les défis inhérents au fait de manager ses anciens collègues, comprenant la dynamique interpersonnelle et les résistances potentielles
- Évaluer les avantages et les inconvénients de la nouvelle position de manager vis-à-vis des anciens collègues pour développer une stratégie de communication efficace
- Bâtir un plan d'action pour établir et maintenir une distance relationnelle appropriée, en s'appuyant sur une compréhension approfondie des rôles et des responsabilités modifiés

NOUVEAU

26 + 27 juin 2025
2+ 3 octobre 2025

4 sessions de 3h30
9h à 12h30



En distanciel

Adhérent : **1 100€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1 300€HT/pers.**

Perfectionner son management

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Optimiser les talents individuels pour viser la performance collective
- Faire évoluer leur mode de management pour suivre la maturité de leur équipe
- Animer par des méthodes et des outils pour favoriser la cohésion d'équipe

16 septembre 2025

de 9h à 12h30

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **300€HT/pers.**
Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

Pouvoir disciplinaire de l'employeur

COGEP AVOCATS

Objectifs pédagogiques

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

25 + 26 septembre 2025

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 les 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



Marketing / Communication / Commercial

20 mars 2025

de 9h à 12h30

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Réussir sa prise de parole et ses interventions en public

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondamentaux de la communication orale pour identifier ses atouts personnels et ses axes d'amélioration
- Appliquer des techniques de préparation pour structurer son discours de manière efficace
- Analyser l'importance du langage non verbal dans la transmission du message
- Associer le para-verbal pour augmenter l'efficacité de son discours, et capter l'attention de l'auditoire

NOUVEAU

20 + 21 novembre 2025

2 sessions de 3h30

9h à 12h30

En distanciel



Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Gestion des clients difficiles

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Préciser les mécanismes sous-jacents des conflits avec les clients
- Pratiquer des stratégies de communication adaptatives pour répondre efficacement aux situations tendues
- Décomposer les situations conflictuelles pour identifier les besoins et les attentes des clients



Prévention / Santé Sécurité au Travail

NOUVEAU

27 + 28 mars 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **1 100€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1 300€HT/pers.**

Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

SOVIGRO

Objectifs pédagogiques

- D'intervenir efficacement face à une situation d'accident du travail
- Mettre en application leurs compétences en matière de prévention au profit de la santé et de la sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées

NOUVEAU

2 octobre 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

Maintien & Actualisation des Compétences Sauveteur Secouriste du Travail (MAC SST)

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Maintenir et actualiser leurs compétences de SST définies dans le dernier référentiel national de l'INRS
- Continuer à mettre en application leurs compétences en matière de prévention au profit de la santé et de la sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées



Performance Industrielle

Déterminer des temps standards par chronométrage analytique

18 mars 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

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

Manager ses collaborateurs dans un environnement LEAN

24 juin 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

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

Réduire les temps de changement de série par la méthode SMED

30 septembre 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

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

20 novembre 2025

de 9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

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



Production / Maintenance / Robotique

NOUVEAU

Module autonome

3h

(la durée peut varier selon les profils des apprenants)



En distanciel

Adhérent : 450€HT/pers.

Non-Adhérent : 550€HT/pers.

Automatismes Bases

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Acquérir le vocabulaire spécifique aux automatismes
- Identifier les principaux constituants d'un système automatisé
- Caractériser les principaux outils utilisés pour réaliser des fonctions automatisées

NOUVEAU

Module autonome

3h30

(la durée peut varier selon les profils des apprenants)



En distanciel

Adhérent : 450€HT/pers.

Non-Adhérent : 550€HT/pers.

Electrotechnique Bases

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Acquérir le vocabulaire spécifique aux systèmes électriques
- Identifier les principaux composants électrotechniques
- Caractériser les principales fonctions utilisées en électricité

NOUVEAU

Module autonome

4h

(la durée peut varier selon les profils des apprenants)



En distanciel

Adhérent : 450€HT/pers.

Non-Adhérent : 550€HT/pers

Hydraulique Bases

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Acquérir le vocabulaire spécifique à l'hydraulique
- Identifier les principaux constituants sur un schéma d'un équipement
- Découvrir le fonctionnement d'un équipement hydraulique simple

NOUVEAU

Module autonome

1h30

(la durée peut varier selon les profils des apprenants)



En distanciel

Adhérent : 450€HT/pers.

Non-Adhérent : 550€HT/pers.

Maintenance Bases

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Acquérir ou réviser les concepts de la maintenance industrielle

NOUVEAU

8 + 9 avril 2025
de 9h à 16h30

ou

9 + 10 septembre 2025
de 9h à 16h30

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : 1 200€HT/pers.

Non-Adhérent : 1 500€HT/pers.

Maîtrisez vos réglages mécaniques Niveau 2 maintenance

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Contrôler et régler des ensembles mécaniques par rapport à une conformité fonctionnelle

NOUVEAU

15 + 16 avril 2025
de 9h à 16h30

ou

16 + 17 avril 2025
de 9h à 16h30

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : 1 200€HT/pers.

Non-Adhérent : 1 500€HT/pers.

Pré-diagnostic – Organisation de la production

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Acquérir le vocabulaire spécifique à l'hydraulique
- Identifier les principaux constituants sur un schéma d'un équipement
- Découvrir le fonctionnement d'un équipement hydraulique simple

NOUVEAU

13 + 14 mai 2025
de 9h à 16h30

ou

30 septembre +
1er octobre 2025
de 9h à 16h30

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : 1 200€HT/pers.

Non-Adhérent : 1 500€HT/pers.

Les fondamentaux sur les usages d'énergies

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Identifier les équipements intervenant dans la production des utilités
- Quantifier les flux énergétiques et l'efficacité des réseaux électriques et fluides

NOUVEAU

2 au 4 juin 2025
de 13h30 à 12h

ou

13 au 15 octobre 2025
de 13h30 à 12h

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : 1 200€HT/pers.

Non-Adhérent : 1 500€HT/pers.

Vision Cognex : maintenance d'une application

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Identifier les causes d'un mauvais fonctionnement
- Exploiter Insight Explorer ou EasyBuilder selon le modèle de caméra : régler des outils de détection, sauvegarder/restaurer une application
- Remplacer ou recalibrer une caméra

NOUVEAU

4 au 6 juin 2025
de 13h30 à 12h

ou

15 au 17 octobre 2025
de 13h30 à 12h

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : 1 200€HT/pers.

Non-Adhérent : 1 500€HT/pers.

Vision Keyence : maintenance d'une application

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Identifier les causes d'un mauvais fonctionnement
- Régler des outils de détection
- Sauvegarder et restaurer une application
- Remplacer ou recalibrer une camera

NOUVEAU

11 + 12 juin 2025
de 9h à 16h30

ou

12 au 14 novembre 2025
de 13h30 à 12h

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : **1 200€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1 500€HT/pers.**

Introduction à la robotique industrielle

CIMI

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différents types de robots industriels et leurs applications
- Comprendre les notions de repères, d'outils et de trajectoires
- Identifier les types de solutions de gestion de la sécurité



Formations qualifiantes

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

Chartres (28)

1435 h / 2 ans

En alternance

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

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

AREA / CFA CHARTRES LA SAUSSAYE

Objectifs pédagogiques

- 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...)

Formations qualifiantes

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.

Pour toute réclamation, contacter l'AREA par courrier : b.hamel@area-centre.org ou téléphone : 02 38 71 90 11.

Adhérent **AREA / ARIA** oui non

Si oui : Région de l'AREA / ARIA :

Entreprise :

Adresse :

Code postal : Ville :

Personne en charge de l'administration des formations :

Tél : Courriel :

Intitulé de la formation :

Date(s) :

Nous avons un référent PSH (Personne en Situation de Handicap), avez-vous besoin d'être accompagné ? Oui Non

Personnes inscrites

Prénom	Nom	Fonction	Mail (Envoi de documents (convocation, recueil des besoins...))	Téléphone

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



biodiversio
CRÉER DE LA BIODIVERSITÉ EN TERRITOIRES
URBAINS & INDUSTRIELS



COGEP
AVOCATS



Mérieux
NutriSciences



sovigro



Campus
NaturAlim
CHARTRES / LA SAUSSAYE



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

