

CATALOGUE DE FORMATIONS 2026



Centre-Val de Loire
Association Régionale
des Entreprises Alimentaires





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.9
Management / Ressources Humaines	p.10
Marketing / Communication / Commercial	p.12
Prévention / Santé Sécurité au Travail	p.13
Intelligence Artificielle et Transformation Digitale	p.14
Production / Maintenance / Robotique	p.15
Formations qualifiantes	p.19
Formations et/ou accompagnement sur-mesures	p.21

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

	<p><u>Auditeur Interne</u></p> <p>CTCPA</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">Expliquer le rôle, les principes et la méthodologie de l'audit interne selon la norme 19011Réaliser des audits internes <p>Adhérent : 550€HT/pers. Non-Adhérent : 650€HT/pers.</p> 
NOUVEAU	<p>Nouvel algorithme du Nutri-Score : comment améliorer sa note</p> <p>NUTRIMARKETING</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">Maîtriser le calcul du Nutri-Score version 2.0Connaître les méthodes d'obtentionVoir les opportunités d'amélioration du Nutri-Score de vos produits, mais aussi les avantages concurrentiels <p>Adhérent : 300€HT/pers. Non-Adhérent : 400€HT/pers.</p> 
NOUVEAU	<p>La norme FSSC 22000 v6 : exigences et applications</p> <p>CTCPA</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">Identifier les enjeux et exigences de la norme FSSC 22000 version 6Comparer les attentes de la FSSC 22000 à ce qui est mis en place dans l'entreprise <p>Adhérent : 550€HT/pers. Non-Adhérent : 650€HT/pers.</p> 

NOUVEAU



6 mars 2026

1 session de 3h
de 9h à 12h

En distanciel

Adhérent : **300€HT/pers.**

Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

Clean label et ultra transformation : comment appréhender cette nouvelle tendance ?

NUTRIMARKETING

Objectifs pédagogiques

- Cette formation a pour objectif de faire le point sur la tendance Clean et Clear label, d'un point de vue réglementaire et marketing aujourd'hui, mais également les évolutions à prévoir à moyen et long termes, notamment en termes d'ultra-transformation. En effet, une analyse prospective de cette tendance et de ces marchés permettra de dégager des stratégies et des opportunités business, marketing et réglementaires.

Maîtrisez la surveillance de votre environnement de production



16 + 17 mars 2026

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h

En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Objectifs pédagogiques

- Être capable de construire et mettre en oeuvre un plan de surveillance environnemental
- Être proactif et réactif envers les germes pathogènes liés à l'environnement

Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise



23 + 24 mars 2026

CTCPA

2 sessions de 3h30
13h30 à 17h

En distanciel

Adhérent : **550€HT/pers.**

Non-Adhérent : **650€HT/pers.**

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 sûreté et les mesures de maîtrise spécifique en entreprise
- Manager son plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire

NOUVEAU



1 + 2 avril 2026

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



21 mai 2026

1 sessions de 3h

9h à 12h

En distanciel

Adhérent : **300€HT/pers.**

Non-Adhérent : **400€HT/pers.**

Additifs, Auxiliaires technologiques & réglementation

NUTRIMARKETING

Objectifs pédagogiques

- Approfondir la réglementation additif, pour pouvoir maîtriser les subtilités d'utilisation, les questions d'étiquetage, mais également être plus à l'aise avec la détermination de la frontière additifs / ingrédients / auxiliaires technologiques



3 + 4 juin 2026

2 sessions de 3h30

13h30 à 17h

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

 <p>15 + 16 juin 2026</p> <p>2 sessions de 3h30 13h30 à 17h</p> <p>En distanciel</p> <p>Adhérent : 550€HT/pers. Non-Adhérent : 650€HT/pers.</p>	<h3><u>Étiquetage des denrées alimentaires – Perfectionnement</u></h3> <h4>MÉRIEUX NUTRISCIENCES</h4> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>14 + 15 septembre 2026</p> <p>2 sessions de 3h30 13h30 à 17h</p> <p>En distanciel</p> <p>Adhérent : 550€HT/pers. Non-Adhérent : 650€HT/pers.</p>	<h3><u>Comment lutter contre les fraudes alimentaires</u></h3> <h4>CTCPA</h4> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 des dispositifs de contrôle existants (audits, analyses)
 <p>24 + 25 septembre 2026</p> <p>2 sessions de 3h30 13h30 à 17h</p> <p>En distanciel</p> <p>Adhérent : 550€HT/pers. Non-Adhérent : 650€HT/pers.</p>	<h3><u>Matériaux et Emballages au Contact des Denrées Alimentaires : exigences réglementaires</u></h3> <h4>MÉRIEUX NUTRISCIENCE</h4> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier la réglementation sur les MCDA • Analyser les déclarations d'alimentarité • Reconnaître les preuves de conformité (tests et analyses)

5 + 6 octobre 2026

**2 sessions de 3h30
13h30 à 17h**

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

2 + 3 novembre 2026

**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

16 novembre 2026

**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

Environnement / RSE / Énergie / Eau

NOUVEAU

23 + 24 novembre 2026



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 agroalimentaire



Management / Ressources Humaines

NOUVEAU

17 + 18 mars 2026

2 sessions de 7h
9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

Adhérent : 1100€HT/pers.
Non-Adhérent : 1300€HT/pers.

L'essentiel du management d'équipe – Niveau 1

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Clarifier les enjeux, rôles, et missions de la fonction de manager opérationnel pour comprendre sa place et son impact au sein de l'organisation
- Utiliser des méthodes et outils efficaces pour la gestion quotidienne d'une équipe, en tenant compte des besoins individuels et collectifs
- Développer une stratégie d'animation d'équipe qui favorise la collaboration, l'innovation et l'agilité

NOUVEAU

4 + 5 juin 2026

2 sessions de 3h30
9h à 12h30

En distanciel

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

Mieux attirer les candidats grâce à sa stratégie de recrutement

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Questionner leurs pratiques actuelles et les faire évoluer pour mieux attirer de candidats
- Identifier les tendances actuelles
- Définir sa stratégie de recrutement et son approches candidats
- Choisir les méthodes et outils de recrutement les plus adaptés selon son entreprise et ses postes

NOUVEAU

7 + 8 septembre 2026

2 sessions de 3h30
9h à 12h30

En distanciel

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

La gestion des RPS en entreprise : détecter et prévenir le harcèlement

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Appréhender les notions de RPS pour adopter les bons comportements
- Déployer des actions concrètes de prévention pour limiter les risques liés aux RPS
- Gérer efficacement les situations de harcèlement et accompagner les victimes

NOUVEAU

17 septembre 2026

1 session de 3h
9h à 12h

En distanciel

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



NOUVEAU

3 novembre 2026

1 session de 7h
9h à 17h

Présentiel à Orléans (45)

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

Nutrition en horaires décalés (destinée aux équipes tournantes et de nuit)

NUTRIMARKETING

Objectifs pédagogiques

- Accompagner les collaborateurs, en leur donnant des outils et des gestes pratiques pour mieux manger en horaires décalés, en fonction de leurs contraintes, de leurs goûts propres et de l'environnement dans lequel ils évoluent

Les clés du droit du travail pour les dirigeants et les managers

ACTIFORCES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondamentaux du droit du travail pour une application concrète au quotidien
- Sécuriser les relations de travail de l'embouche à la rupture
- Connaître ses droits et devoirs dans les situations courantes de management
- Devenir un véritable relai de la direction



Marketing / Communication / Commercial

NOUVEAU

19 novembre 2026

1 session de 3h
9h à 12h

En distanciel

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

Marketing nutritionnel : comment détecter les atouts de vos produits et les mettre en avant en respectant la réglementation

NUTRIMARKETING

Objectifs pédagogiques

- Donner des bases scientifiques et réglementaires aux professionnels de l'agroalimentaire pour développer des produits plus sains, pour communiquer aux consommateurs comme aux commerciaux et distributeurs



Prévention / Santé Sécurité au Travail

	<p><u>Maintien & Actualisation des Compétences Sauveteur Secouriste du Travail (MAC SST)</u></p>
24 mars 2026 de 9h à 17h Présentiel à Orléans (45) Adhérent : 150€HT/pers. Non-Adhérent : 200€HT/pers.	<p>ACTIFORCES</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• 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
5 + 6 octobre 2026 2 sessions de 7h 9h à 17h Présentiel à Orléans (45) Adhérent : 290€HT/pers. Non-Adhérent : 350€HT/pers.	<p><u>Sauveteur Secouriste du Travail (SST)</u></p> <p>SOVIGRO</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• 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



Intelligence Artificielle & Transformation Digitale

NOUVEAU

26 mars 2026

1 session de 3h30
9h à 12h30

Présentiel à Orléans (45)

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

Premier pas avec l'Intelligence Artificielle

STRATEGIA

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases et mécanismes fondamentaux de l'IA
- Identifier les principaux types d'IA et leurs usages
- Découvrir les enjeux, limites et perspectives
- Manipuler un outil d'IA générative (ChatGPT)
- Utiliser les principaux outils d'IA générative disponibles et gratuits
- Rédiger des prompts efficaces et pertinents

NOUVEAU

31 mars 2026

1 session de 3h30
9h à 12h30

Présentiel à Contres (41)

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

Premier pas avec l'Intelligence Artificielle

STRATEGIA

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases et mécanismes fondamentaux de l'IA
- Identifier les principaux types d'IA et leurs usages
- Découvrir les enjeux, limites et perspectives
- Manipuler un outil d'IA générative (ChatGPT)
- Utiliser les principaux outils d'IA générative disponibles et gratuits
- Rédiger des prompts efficaces et pertinents



Production / Maintenance / Robotique

	<h3><u>Automatismes Bases</u></h3> <p>Module autonome</p> <p>3h (la durée peut varier selon les profils des apprenants)</p> <p> En distanciel</p> <p>Adhérent : 450€HT/pers. Non-Adhérent : 550€HT/pers.</p>	<p>CIMI</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• Acquérir le vocabulaire spécifique aux automatismes• Identifier les principaux constituants d'un système automatisé• Caractériser les principaux outils utilisés pour réaliser des fonctions automatisées
	<h3><u>Electrotechnique Bases</u></h3> <p>Module autonome</p> <p>3h30 (la durée peut varier selon les profils des apprenants)</p> <p> En distanciel</p> <p>Adhérent : 450€HT/pers. Non-Adhérent : 550€HT/pers.</p>	<p>CIMI</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• Acquérir le vocabulaire spécifique aux systèmes électriques• Identifier les principaux composants électrotechniques• Caractériser les principales fonctions utilisées en électricité
	<h3><u>Hydraulique Bases</u></h3> <p>Module autonome</p> <p>4h (la durée peut varier selon les profils des apprenants)</p> <p> En distanciel</p> <p>Adhérent : 450€HT/pers. Non-Adhérent : 550€HT/pers.</p>	<p>CIMI</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">• 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

<p>Module autonome</p> <p>2h <i>(la durée peut varier selon les profils des apprenants)</i></p>  <p>En distanciel</p> <p>Adhérent : 450€HT/pers. Non-Adhérent : 550€HT/pers.</p>	<p>Maintenance Bases</p> <p>CIMI</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquérir ou réviser les concepts de la maintenance industrielle
<p>14 + 15 avril 2026 de 9h à 16h30 ou 8 + 9 septembre 2026 de 9h à 16h30</p> <p>Présentiel à Blois (41)</p> <p>Adhérent : 1200€HT/pers. Non-Adhérent : 1500€HT/pers.</p>	<p>Maîtrisez vos réglages mécaniques</p> <p>Niveau 2 maintenance</p> <p>CIMI</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler et régler des ensembles mécaniques par rapport à une conformité fonctionnelle
<p>16 + 17 avril 2026 de 9h à 16h30 ou 10 + 11 septembre 2026 de 9h à 16h30</p> <p>Présentiel à Blois (41)</p> <p>Adhérent : 1200€HT/pers. Non-Adhérent : 1500€HT/pers.</p>	<p>Pré-diagnostic – Organisation de la production</p> <p>CIMI</p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Les fondamentaux sur les usages d'énergies

28 + 29 avril 2026
de 9h à 16h30

ou

15 + 16 septembre 2026
de 9h à 16h30

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : **1200€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1500€HT/pers.**

CIMI

Objectifs pédagogiques

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

Vision Cognex : maintenance d'une application

5 + 6 mai 2026
de 9h à 16h30

ou

14 au 16 octobre 2026
de 13h30 à 12h

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : **1200€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1500€HT/pers.**

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 recalier une caméra

Introduction à la robotique industrielle

5 + 6 mai 2026
de 9h à 16h30

ou

9 au 10 septembre 2026
de 9h à 16h30

Présentiel à Blois (41)

Adhérent : **1200€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1500€HT/pers.**

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

Vision Keyence : maintenance d'une application

27 au 28 mai 2026
de 9h à 16h30

ou

21 au 23 septembre 2026
de 13h30 à 12h

Présentiel à Blois (41)

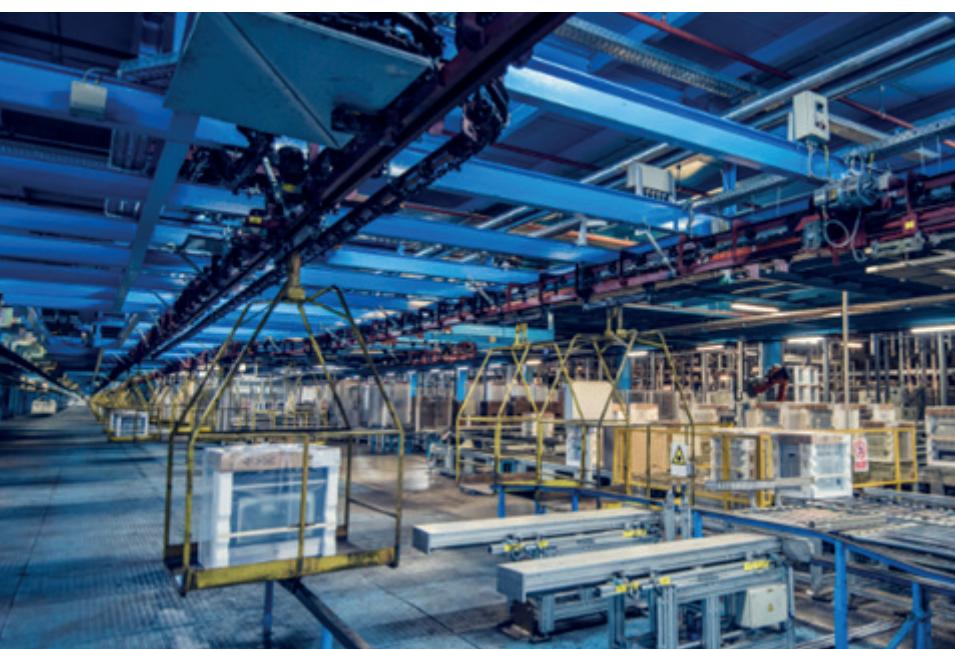
Adhérent : **1200€HT/pers.**

Non-Adhérent : **1500€HT/pers.**

CIMI

Objectifs pédagogiques

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



Formations qualifiantes

Orléans (45)

1350 h / 2 ans

En alternance

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

BTS Maintenance des systèmes de production

AREA / CFA Orléans 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

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

AREA / Campus NaturAlim

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 appliquée à la cosmétique, pharmacie et agroalimentaire

Chartres (28)

1800 h / 3 ans

En alternance

Tarif : **contrat apprentissage**

AREA / POLYTECH CHARTRES

Objectifs pédagogiques

- 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

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>	<p>HACCP</p> <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>	<p>Bonnes pratiques d'hygiène</p> <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>	<p>Plan de Maîtrise Sanitaire</p> <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>	<p>Mise en place d'un système de management de la Qualité (IFS – PMS)</p> <p>Objectif pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none">• Former et accompagner l'entreprise alimentaire dans la mise en œuvre, l'amélioration ou le suivi de son système qualité

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>	<p><u>Conduite de ligne</u></p> <p>Objectifs pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none">Permettre aux conducteurs de ligne de production de mieux comprendre leur environnement de travail, les amener à une plus grande maîtrise de leur outil de production et ainsi leur permettre d'être d'avantage dans l'anticipation <p>Thèmes abordés :</p> <ul style="list-style-type: none">Structure d'un système automatisé de productionBases techniques (les énergies, la mécanique, le pneumatique, l'électrotechnique, les capteurs)La connaissance de sa ligneLa maintenanceApproche du pré diagnostic de panneLa communicationLa qualité, l'hygiène et la sécurité
--	---

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 / RÉCLAMATION

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 courriel : b.hamel@area-centre.org ou téléphone : 02 38 71 90 11.

Formation : bulletin d'inscription

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



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

