

FORMATIONS ET ACCOMPAGNEMENTS

POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

OFFRE 2024



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE DE FORMATION

AU SERVICE DE VOTRE MANAGEMENT, DE VOTRE PERFORMANCE ET DE VOS ÉQUIPES

UNE OFFRE DE FORMATION ADAPTÉE AUX BESOINS DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Nous construisons notre offre de formation autour des besoins exprimés par les opérationnels et encadrants des entreprises agroalimentaires, que nos experts et référents côtoient quotidiennement sur le terrain. Notre connaissance depuis plus de 30 ans des entreprises, des enjeux et problématiques spécifiques au secteur de l'agroalimentaire nous permettent de fournir et de proposer une offre adaptée.

DES FORMATIONS AGILES ET INNOVANTES

Dans une perspective d'innovation et d'adaptation à vos contraintes organisationnelles, nous offrons une grande variété d'actions, tant sur les thèmes abordés que sur les modalités de réalisation. Nous proposons des formations en intra (dans vos locaux avec des contenus, durées et dates sur mesure), en inter (commune à plusieurs entreprises) en distanciel et **maintenant également en e-learning !** Cette nouvelle modalité permet un gain de temps dans la formation et davantage de souplesse dans la montée en compétences des collaborateurs. Un bloc de compétences en QHSE et RH destinées à l'intégration des nouveaux salariés et des intérimaires ainsi qu'aux salariés des industries agroalimentaires sont dès à présent disponibles! A noter que les dates indiquées dans ce document pour les formations en inter sont fournies à titre indicatif et peuvent être adaptées à vos disponibilités. **Contactez-nous pour des dates supplémentaires !**

UNE ÉQUIPE DE FORMATEURS MULTIDISCIPLINAIRES ET EXPERIMENTÉS

Notre équipe de formateurs est reconnue pour son niveau de maîtrise des sujets, son expérience du terrain, sa capacité à transmettre, et ses qualités humaines. Notre réseau s'appuie sur un nombre important de partenaires pédagogiques : centres techniques, grandes écoles, lycées, CFA, organismes de formation, experts-référents, experts techniques et consultants indépendants.

Chiffres clés 2022 :



+ de 700 salariés et/ou demandeurs d'emploi formés



+ de 550 entreprises agroalimentaires régionales accompagnées



Entre 97% et 99% des personnes recommandent nos formations

3 ORGANISMES DE FORMATION CERTIFIÉS QUALIOPi



Les 3 structures sont certifiées Qualiopi au titre des « actions de formation ». L'IFRIA Sud PACA a également reçu la certification Qualiopi au titre des « actions de formation par apprentissage ». Qualiopi est la Certification Nationale Qualité qui atteste la qualité du processus et des services proposés par les organismes de formation. Depuis 2022, la certification Qualiopi est exigée pour tous les financements OPCO : le plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés, les versements volontaires des entreprises, l'apprentissage...

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : toutes les formations et accompagnements présentés dans ce document sont ouverts aux personnes en situation de handicap. L'intégration du salarié sera spécifiquement étudiée par notre référent handicap.

OFFRES RÉGIONALES OCAPAT



Profitez de l'Offre régionale OCAPAT : un dispositif pour financer et simplifier vos démarches de formation ! Des conditions de financement avantageuses pour les entreprises de moins de 50 salariés :

- Coûts pédagogiques financés à 100 %

COMPTE PERSONNEL DE FORMATION (CPF)



Un certain nombre de formations proposées étant diplômantes ou certifiantes sont éligibles au Compte Personnel de Formation.

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'ANNULATION

Toute inscription par E-mail ou par téléphone doit obligatoirement être confirmée par écrit en complétant le bulletin d'inscription. Pour toute inscription annulée après la date limite (précisée sur le programme détaillé), la totalité du montant dû sera facturé à l'entreprise.

Les organismes de formation se réservent le droit de modifier les dates, les intervenants et le contenu d'une session ou de l'annuler notamment si le nombre d'inscrits est insuffisant. *L'inscription à une formation de l'ARIA Sud, du Critt Agroalimentaire Sud et de l'IFRIA Sud PACA est gratuite pour les apprentis de l'IFRIA Sud PACA dont les maîtres d'apprentissage participent à la session.* Une attestation de formation et un certificat de réalisation sont délivrés après chaque session.

Le coût des sessions (≥ 3.5h) peut être pris en charge sous certaines conditions au titre du plan développement des compétences ou de l'Offre régionale OCAPAT : consultez votre OPCO ou nos structures pour les conditions de prise en charge et pour constituer les dossiers. Retrouvez nos CGV complètes sur nos sites internet respectifs.

Gestion et déclaration d'un contrat d'apprentissage : gratuit/adhérent - 250€ HT/non-adhérent.

LE RÉSEAU RÉGIONAL DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Né de la collaboration des structures régionales au service du secteur agroalimentaire, le réseau regroupe :

- **Trois organisations professionnelles de l'industrie agroalimentaire ainsi que leur structure de mutualisation de moyens :**



la fédération



le centre technique



l'institut de formation

- **Plus de 200 entreprises agroalimentaires (membres actifs)**
- **Des dizaines de partenaires liés à l'agroalimentaire (membres associés)**

Il accompagne la performance globale des entreprises agroalimentaires grâce à :

- **Une offre complète de services**
- **Un travail collectif en réseau**
- **Des relations de proximité**

LES AVANTAGES DU RÉSEAU



Un travail collectif en réseaux

La force d'un réseau

Des structures en place depuis **30 ans**
Des **échanges** entre entreprises
Des **expertises** reconnues
Des **partenariats** avec des membres associés sélectionnés
Une **diversité** de compétences
Une organisation **simple**



Une relation de proximité

Les services inclus

Un service de **questions-réponses**
Des **webinaires** et ateliers thématiques
Un travail sur l'**attractivité des métiers**
Un carnet de **contacts privilégiés**
Des **bulletins d'informations** mensuels
Une **aide au recrutement**
Une **simplification des démarches** pour les formations en alternance



Une offre complète de services

Des conditions préférentielles

Accompagnements personnalisés
Diagnostics et conseils
Formations inter et intra entreprises
Formations en **alternance**
Participation à des **manifestations** régionales, nationales et internationales
Rencontres d'acheteurs, conventions d'affaires, opérations de **sourcing**
Veilles (réglementaire, RSE, etc.)
Centrale de référencement

SOMMAIRE



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

- p.09** - 5S : gagnez du temps et de l'espace
- p.09** - Pilotez et animez la production pour une meilleure réactivité
- p.10** - Faites des économies en production : amélioration continue, management et conduite
- p.10** du changement
- p.10** - Optimisez votre performance industrielle et l'amélioration continue

Structurez votre service maintenance

- p.11** - Habilitiez la capacité de vos salariés effectuant des opérations électriques
- p.11** - Renouvelez l'habilitation électrique de vos salariés
- p.12** - Prévenez les pannes grâce à la maintenance de premier niveau
- p.12** - Enrichissez et certifiez les compétences de vos conducteurs de lignes en maintenance
- p.13** - Anticipez vos besoins en compétences en maintenance
- p.13** - Complétez votre équipe de techniciens de maintenance
- p.14** - Sécurisez le recrutement de votre technicien de maintenance
- p.14** - Enrichissez l'équipe maintenance d'un technicien thermicien
- p.15** - Dotez vous d'un automaticien
- p.15** - Développez votre équipe maintenance en embauchant un électromécanicien
- p.16** - Dotez vous d'un informaticien technique
- p.16** - Renforcez votre équipe de maintenance

Structurez votre service production

- p.17** - Intégrez durablement un opérateur de production
- p.17** - Intégrez de nouveaux collaborateurs grâce à un parcours sur-mesure
- p.18** - Développez et certifiez les compétences de conduite de machines
- p.18** - Enrichissez vos équipes de production avec un conducteur de ligne
- p.19** - Développez et certifiez des compétences de conduite de ligne
- p.19** - Développez et certifiez des compétences de responsable d'équipe
- p.19** - Optimisez la performance opérationnelle de vos ateliers



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique

- p.20** - Mettez en place des indicateurs et des tableaux de bord logistiques
- p.20** - Optimisez la gestion de vos stocks
- p.20** - Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commandes
- p.21** - Choisissez et mettez en place un ERP
- p.21** - Optimisez vos processus logistiques

Ressourcez vos approvisionnements en matières premières agricoles

- p.22** - Développez vos relations producteurs
- p.22** - Comment construire une filière d'approvisionnement durable ?
- p.22** - Intégrez des critères de durabilité dans vos approvisionnements bio

Améliorez vos processus achats

- p.23** - Diagnostic achats : évaluez la performance de votre service achat
- p.23** - Dynamisez votre politique achat
- p.23** - Pilotez vos achats au quotidien
- p.24** - Préparez et menez des négociations gagnantes avec vos fournisseurs et prestataires
- p.24** - Mettez en place des achats durables dans le cadre de votre démarche RSE
- p.24** - Sécurisez vos processus d'achats sur le plan juridique

Structurez votre service maintenance et logistique

- p.25** - Enrichissez et certifiez les compétences de vos agents logistiques
- p.25** - Renforcez la performance opérationnelle de votre service logistique

SOMMAIRE



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments

- p.26 - Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- p.26 - Mettez en place un HACCP performant pour assurer la sécurité sanitaire de vos produits
- p.26 - Adaptez votre plan de surveillance des contaminants chimiques à vos catégories de produits
- p.27 - Maîtrisez vos allergènes avec la méthode VITAL®
- p.27 - Savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité
- p.28 - Fabriquez des produits finis au juste poids
- p.28 - Gérez une alerte sanitaire selon le nouveau guide de la DGAL
- p.28 - Assurez la sécurité des aliments et la traçabilité

Répondez aux exigences des normes et référentiels de la sécurité des aliments

- p.29 - Connaître les évolutions du référentiel IFS Food V8
- p.29 - Connaître les référentiels de management de la sécurité des aliments : IFS
- p.29 - Lutte contre les fraudes alimentaires
- p.30 - Protégez votre entreprise des actes de malveillance
- p.30 - Développez une culture positive de la sécurité des aliments
- p.30 - Devenez auditeur interne

Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation

- p.31 - Valorisez vos pratiques environnementales sans tromper le consommateur
- p.31 - Rédigez correctement vos mentions obligatoires
- p.32 - Fiabilisez l'étiquetage et la communication de vos denrées aromatisées
- p.32 - Fiabilisez vos allégations nutritionnelles et de santé
- p.32 - Mettez en conformité vos étiquetages et sites marchands

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

- p.33 - Développez et faites certifier une gamme de produits Bio
- p.33 - Faites-vous accompagner sur la transformation des produits Bio

Structurez votre service Qualité

- p.34 - Réduisez les risques d'incidents liés à de mauvaises pratiques QHSE
- p.34 - Renforcez votre service qualité
- p.35 - Réalisez vos analyses au sein de votre service qualité
- p.35 - Répondez aux enjeux QSE



R&D ET MARKETING

Révéléz le potentiel de vos produits

- p.36 - Améliorez votre Nutri-score ® en tenant compte du nouvel algorithme
- p.36 - Valorisez vos biodéchets ou coproduits en ingrédients
- p.36 - Découvrez les fibres pour des formules naturelles à plus haute valeur ajoutée

Formulez pour répondre aux attentes des clients

- p.37 - Développez des produits durables pour la restauration hors foyer
- p.37 - Boulangerie-viennoiserie-pâtisserie : proposez des produits plus naturels

Structurez votre service R&D

- p.38 - Développez de nouveaux produits
- p.38 - Recrutez un assistant R&D

Améliorez vos pratiques sur les réseaux sociaux

- p.39 - Formez vos collaborateurs à l'utilisation de LinkedIn
- p.39 - Apprenez à accroître la notoriété de votre marque en mobilisant une communauté d'influenceurs

Améliorez vos pratiques en E-commerce

- p.40 - Lancez-vous en e-commerce !
- p.40 - Maximisez vos performances en e-commerce
- p.40 - Gérez votre communication digitale et votre site e-commerce

Améliorez vos pratiques sur internet

- p.41 - Améliorez votre visibilité sur Google par l'optimisation du référencement naturel
- p.41 - Analysez vos performances web avec Google Analytics (Nouvelle version GA4)
- p.41 - Développez une communication digitale plus responsable

SOMMAIRE



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Sensibilisez vos équipes au changement climatique	p.42	- Fresque du Climat : mobilisez vos salariés sur les défis du changement climatique
	p.42	- Fresque du Climat : comprenez les enjeux pour agir
Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)	p.43	- Maîtrisez vos consommations et pilotez vos achats d'énergies
	p.43	- Construisez votre plan de sobriété eau à l'aide d'une méthodologie innovante
	p.44	- Intégrez les enjeux environnementaux dans le pilotage de votre performance
	p.44	- Réduisez vos consommations d'eau
	p.45	- Mieux valoriser vos déchets : passez à une économie circulaire
	p.45	- Diag Eco-Flux : optimisez vos coûts et réduisez vos pertes en énergie, matières, déchets et eau
	p.45	- Réduisez vos pertes matières
Décarbinez votre activité	p.46	- Comprenez les enjeux et les étapes clés de la décarbonation de votre activité
	p.46	- Identifiez les étapes pour lancer votre démarche de décarbonation
	p.46	- Affichage environnemental : préparez-vous aux futures obligations réglementaires
	p.47	- Évaluez et réduisez l'empreinte Carbone de votre entreprise
	p.47	- Définissez, déployez, suivez et évaluez votre stratégie de décarbonation
Progresser vers une performance globale et durable	p.48	- Les outils pour structurer sa démarche RSE
	p.48	- Déployez une démarche RSE concrète dans votre entreprise
Réduisez vos impacts environnementaux grâce à l'éco-conception	p.49	- Substituez le plastique dans vos emballages
	p.49	- Bien choisir vos nouveaux emballages pour répondre au décret 3R
	p.49	- Intégrez les impacts environnementaux dans le choix de vos emballages
Structurez votre service sécurité environnement	p.50	- Réduisez les risques d'incidents liés à de mauvaises pratiques QHSE
	p.50	- Renforcez le pilotage des enjeux QSE de l'entreprise



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez vos performances commerciales	p.51	- Devenez un bon manager commercial
	p.51	- Perfectionnez-vous aux techniques de vente
	p.51	- Améliorez les techniques de ventes terrain de vos commerciaux en situation réelle
	p.52	- Boostez votre négociation commerciale
	p.52	- Vendre aux grands comptes
	p.53	- Renforcez votre négociation commerciale en utilisant les DATA
	p.53	- Optimisez vos pratiques commerciales avec notre expert-référent commerce
Appuyez-vous sur le cadre juridique pour améliorer vos pratiques commerciales	p.54	- Sécurisez vos échanges d'informations avec vos concurrents et vos clients
	p.54	- Préparez vos négociations commerciales à l'aide du cadre juridique applicable
	p.54	- Maîtrisez le cadre juridique applicable aux contrats MDD
	p.55	- Adoptez une stratégie afin d'anticiper les demandes abusives des enseignes
	p.55	- Limitez les pénalités logistiques
	p.55	- Renforcez ou mettez à jour vos CGV
Renforcez vos performances sur des marchés ciblés	p.56	- Lancez une gamme en circuit spécialisé Bio
	p.56	- Réussissez vos négociations commerciales « Grands comptes » en distribution bio
	p.57	- Découvrez le fonctionnement du E-commerce en grande distribution
	p.57	- Gagnez des marchés publics dans la restauration collective
	p.57	- Maîtrisez vos négociations avec la GMS
Dynamisez vos ventes à l'export	p.58	- Développez vos ventes à l'export
	p.58	- Déployez une démarche de prospection à l'international
	p.58	- Faites le point sur vos pratiques à l'export

SOMMAIRE



RESSOURCES HUMAINES

Gérez vos recrutements	p.59	- Réussissez vos recrutements
	p.59	- Recrutez un demandeur d'emploi formé à vos besoins
	p.59	- Recrutez sans discriminer
	p.60	- Recrutez et intégrez une personne en situation de handicap
	p.60	- Développez une démarche inclusive au sein de votre entreprise
p.60	- Lutte contre l'illétrisme	
Gérez les ressources humaines de votre entreprise	p.61	- Faites le point sur vos pratiques RH
	p.61	- Gérez vos Ressources Humaines et travaillez votre attractivité
	p.61	- Fidélisez vos salariés en certifiant leurs compétences
Structurez vos formations internes	p.62	- Enrichissez vos compétences de maître d'apprentissage / tuteur et certifiez-les
	p.62	- Développez vos compétences de tuteur
	p.63	- Perfectionnez et valorisez vos formations en situation de travail
	p.63	- Structurez le transfert de vos savoirs et savoirs-faire
	p.63	- Accompagnez vos alternants porteurs d'un handicap
	p.64	- Initiez vos salariés à la formation interne
	p.64	- Développez les compétences de vos formateurs internes
Développez votre marque employeur	p.64	- Développez votre marque employeur pour attirer et fidéliser vos collaborateurs
	p.65	- Les 10 points clés pour réussir ses journées portes ouvertes
	p.65	- Former les guides salariés à la visite d'entreprise
	p.65	- Les principales étapes pour réussir son ouverture au public
Formez vos managers	p.66	- Fonction « Chef d'équipe »
	p.66	- Fonction « Chef d'équipe » - perfectionnement
	p.66	- Apprenez les bases de la pratique managériale
	p.67	- Maîtrisez les bonnes pratiques du droit du travail
	p.67	- Préparez et menez vos entretiens annuels
	p.67	- Travaillez vos pratiques managériales et votre leadership
	p.68	- Être un manager inclusif
	p.68	- Maîtrisez les fondamentaux du rôle de manager
Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail	p.69	- Formez-vous aux gestes de Premier Secours
	p.69	- Actualisez votre maîtrise des gestes de Premier Secours
	p.69	- Soyez informé de l'actualité en santé-sécurité au travail
	p.70	- Améliorez votre démarche de prévention des risques professionnels
	p.70	- Devenez secouriste en santé mentale
	p.70	- Prévenez les risques psychosociaux et cultivez le bien-être au travail
Gérez les aspects juridiques	p.71	- Gérez vos priorités et organisez votre temps de travail
	p.71	- Apprenez à gérer votre stress
	p.71	- Mettez en place un CSE dans votre entreprise de moins de 50 salariés
	p.72	- Sécurisez les contrats courts : CDD et INTERIM
	p.72	- Faites fonctionner efficacement votre CSE grâce à des outils adaptés
	p.72	- Mettez en place des avantages sociaux pour vos salariés
	p.73	- Suivez l'actualité du droit social
	p.73	- Sécurisez vos délégations de pouvoir
Améliorez votre communication interne	p.74	- Améliorez vos échanges interservices pour gagner en productivité
	p.74	- Optimisez vos méthodes de communication interne
	p.74	- Apprenez à gérer les conflits



SERVICES TRANSVERSAUX

Améliorez vos processus de gestion	p.75	- Élaborez et maîtrisez la construction de votre prix de revient
	p.75	- Faites-vous aider sur vos process de gestion



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



5S : GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ESPACE

L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

OBJECTIFS

- Maîtriser les principes fondamentaux de la méthode des 5S
- Comprendre les différentes étapes des 5S
- Savoir mettre en œuvre le management visuel et ses principes
- Savoir améliorer l'efficacité du poste de travail et de son environnement

CONTENU

- Présentation de la méthode 5S : pourquoi et dans quel but
- Signification et détails des 5S
- Comment s'organiser et planifier une mise en œuvre 5S
- Création d'un plan d'action associé

PUBLIC H/F Production Logistique Qualité
Maintenance Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

11 juin 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Benoit MUS, expert en
performance industrielle

PILOTEZ ET ANIMEZ LA PRODUCTION POUR UNE MEILLEURE RÉACTIVITÉ

L'animation à intervalle court et la méthode de résolution de problème

OBJECTIFS

- Maîtriser les principes de l'Animation à Intervalle Court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en œuvre les rituels de pilotage
- Apprendre la Méthode de Résolution de Problème (MRP)
- Être capable d'enchaîner les techniques de résolution de problème au bon moment

CONTENU

- Définition des objectifs de l'animation de la performance
- Quels sont les indicateurs pertinents et comment construire la mise en place et le suivi
- Définition et construction des rituels d'animation
- Organiser, assurer la pérennité et l'efficacité de l'animation
- La méthode et les outils de résolution de problèmes au service de la performance
- Comment intégrer durablement cette démarche dans l'organisation

PUBLIC H/F Production Logistique Qualité
Maintenance Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

4 juillet 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Benoit MUS, expert en
performance industrielle

Membre associé



ISHIDA

LEADER MONDIAL DES LIGNES DE PESAGE, D'EMBALLAGE ET DE CONTRÔLE QUALITÉ

ISHIDA possède une longue expérience et un grand savoir-faire en agroalimentaire, aussi bien dans les snacks, la confiserie, la viande, les fruits et légumes, que les produits secs, granuleux ou en poudre. Peseuses industrielles innovantes, équipements auxiliaires et solutions pour lignes agroalimentaires complètes sont conçus et fabriqués pour répondre aux défis spécifiques de chaque client.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



FAITES DES ÉCONOMIES EN PRODUCTION : AMÉLIORATION CONTINUE, MANAGEMENT ET CONDUITE DU CHANGEMENT

Titre de l'offre régionale : « Piloter la performance industrielle »

OBJECTIFS

- Optimiser et améliorer la performance industrielle de son poste/service par l'acquisition de méthodes adaptées telles que la méthode des 5 S ou la méthode du LEAN
- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et ses outils d'amélioration continue
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Comprendre les outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, qualité de service
- Connaitre, comprendre et maîtriser les principes fondamentaux de la méthode mobilisée
- Assimiler les différentes étapes et outils pour mettre en oeuvre les protocoles adéquats : savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides

CONTENU

- Présentation des principes du Lean manufacturing et de l'amélioration continue
- Les principaux outils pour analyser les flux
- Les outils pour réduire les coûts : standardisation, visualisation, 5S, AIC, Kaizen, SMED, ...
- Comment assurer l'efficacité de la résolution des problèmes
- Les solutions pour assurer une organisation performante et durable (indicateurs, pilotage)
- Comment assurer la conduite du changement

PUBLIC H/F Maintenance Logistique
Production Qualité Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Présentiel à Ajaccio :
21, 22 et 23 février 2024

Présentiel à Avignon :
9 octobre, 14 novembre et 5 décembre 2024

Durée : 21h

3 journées collectives
1 350€ HT / adhérent
1 900€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Benoit MUS, expert en
performance industrielle



Offre régionale

OPTIMISEZ VOTRE PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET L'AMÉLIORATION CONTINUE

Optimiser sa production et ses flux

OBJECTIFS

- Augmenter la performance de l'outil de production
- Réduire les pertes en production et les coûts de non qualité
- Améliorer l'environnement et les conditions de travail
- Agrandir ou installer votre futur atelier
- Déployer sa stratégie opérationnelle
- Responsabiliser et donner de l'autonomie aux salariés

CONTENU

- Réalisation d'un diagnostic de la performance globale de l'entreprise
- Mise en oeuvre des chantiers d'amélioration et animation des formations aux outils de l'amélioration continue : méthode 5S pour améliorer l'efficacité du travail par une meilleure organisation, Méthode d'Animation à Intervalle Court (AIC) pour piloter la performance, Méthode SMED pour optimiser le changement de format / série, Management visuel, Conduite du changement, Calcul et optimisation des rendements des lignes (TRS)
- Accompagnement pour agrandir ou installer votre futur atelier : savoir analyser les flux, identifier le matériel et choisir les fournisseurs, optimiser l'intégration d'une nouvelle ligne, organiser la production pour optimiser l'outil

PUBLIC H/F Maintenance Logistique Dirigeant
Production Qualité **PRÉREQUIS** Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Benoit MUS, expert en
performance industrielle



NOUVEAU

HABILITEZ LA CAPACITÉ DE VOS SALARIÉS EFFECTUANT DES OPÉRATIONS ÉLECTRIQUES

Titre de l'offre régionale : « Habilitation électrique initial : B0/H0/HOV/ BS/ BE manoeuvre - Personnel non électricien »

OBJECTIFS

- Acquérir les savoirs et savoir-faire en matière de prévention des risques électriques (repérage, identification, évaluation) correspondant aux titres d'habilitation visés conformément à la norme NF C 18-510
- Réaliser en sécurité des opérations d'ordre électrique simples en BT dans la zone de voisinage en basse tension
- Obtenir l'habilitation H0B0

CONTENU

- Introduction à la sécurité électrique
- Les fondamentaux de l'électricité
- Réglementation et normes en matière de sécurité électrique
- Prévention des risques électriques
- Les équipements de protection individuelle EPI et collective EPC
- Les mesures de protection et les consignes de sécurité
- Réalisation d'opérations d'ordre électrique simples en BT
- Évaluation et certification

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Maîtrise orale et écrite de la langue française. Être équipé d'un ERP

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

15 et 16 février 2024
17 et 18 juin 2024
10 et 11 octobre 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
420€ HT / adhérent
600€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Imad Eddine GUIA,
ingénieur en électrotechnique

NOUVEAU

RENOUVELEZ L'HABILITATION ÉLECTRIQUE DE VOS SALARIÉS

Titre de l'offre régionale : « Habilitation électrique recyclage : B0/H0/HOV/ BS/BE manoeuvre - Personnel non électricien »

OBJECTIFS

- Actualiser les savoirs et savoir-faire en matière de prévention des risques électriques (repérage, identification, évaluation) correspondant au titre d'habilitation à renouveler conformément à la norme NF C 18-510
- Revoir en sécurité les opérations d'ordre électrique simples en BT sur des installations ou équipements électriques
- Permet de réattribuer le titre d'habilitation électrique

CONTENU

- Introduction à la sécurité électrique
- Les fondamentaux de l'électricité
- Réglementation et normes en matière de sécurité électrique
- Prévention des risques électriques
- Les équipements de protection individuelle EPI et collective EPC
- Les mesures de protection et les consignes de sécurité
- Réalisation d'opérations d'ordre électrique simples en BT
- Évaluation et certification

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Avoir une habilitation électrique B0/H0/HOV/BS/BE manoeuvre en fin de validité

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

11 et 12 avril 2024
21 et 22 novembre 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
420€ HT / adhérent
600€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Imad Eddine GUIA,
consultant technique

Membre associé



NEXTECH ACTEUR DE LA FORMATION

Nextech, anciennement le CFAI84, est un acteur majeur de la formation dans les domaines industriels et numérique du bassin Avignonnais. Leur objectif est de permettre aux entreprises de disposer des compétences dont elles ont besoin afin de mettre en œuvre leur stratégie et améliorer leur compétitivité. Depuis 25 ans, leurs équipes forment et accompagnent des demandeurs d'emploi, des salariés, des jeunes et des entreprises dans leurs projets d'accès à l'emploi, d'évolution professionnelle et de développement des compétences. Leur offre s'articule autour de 3 grands domaines d'activités : la formation en alternance, la formation professionnelle continue, le Conseil et l'Ingénierie.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



NOUVEAU

PRÉVENEZ LES PANNES GRÂCE À LA MAINTENANCE DE PREMIER NIVEAU

Titre de l'offre régionale : « Maintenance 1er niveau »

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de maintenance 1er niveau
- Savoir mettre en place le plan de maintenance premier niveau sur une machine
- Assurer le suivi du premier niveau
- Permettre un dépannage par le personnel de production pour faciliter l'intervention du personnel de maintenance

CONTENU

- Définition des opérations de maintenance
- Objectifs de la maintenance premier niveau (CILT) et lien avec la performance industrielle
- Mettre en place un plan de maintenance premier niveau
- Suivre et animer le plan de maintenance premier niveau

PUBLIC H/F Production Logistique Qualité

Maintenance Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

ENRICHISSEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE VOS CONDUCTEURS DE LIGNES EN MAINTENANCE

Certificat de Qualification Professionnel : Agent de maintenance

OBJECTIFS

- Réaliser les activités de maintenance préventive (systématique, conditionnelle et anticipatrice)
- Réaliser des activités de maintenance curative
- Réaliser des activités de maintenance amélioratrice
- Respecter et appliquer les consignes Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement
- Communiquer les informations et les dysfonctionnements, participer à des projets d'amélioration continue

CONTENU

- 280 heures / 4 blocs de compétences :
- Préparer son intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires
 - Réaliser un diagnostic sur un équipement pluri-technologique
 - Réaliser des actions de maintenance préventive et corrective
 - Suivre un plan de maintenance périodique de 1er niveau
 - Evaluation finale, préparation et organisation de la certification
 - Possibilité de se former et d'être certifié(e) sur 1 ou plusieurs blocs de compétences
 - Possibilité d'individualiser le parcours pour un groupe en intra

PUBLIC H/F Salarié Maintenance

PRÉREQUIS Avoir obtenu un bac ou avoir une expérience significative en mécanique ou électricité

NOUVEAU

AMÉLIOREZ VOS PROCESSUS ET PROCÉDÉS INDUSTRIELS

Licence en alternance : Technicien Méthodes, Pilote de projet industriel, Responsable Atelier

OBJECTIFS

- Concevoir des produits et suivre leur fabrication (définir les outillages nécessaires, suivre et valider le montage et l'installation d'un équipement industriel)
- Organiser et gérer la production en appui aux responsables opérationnels (gestion des flux d'approvisionnement et des produits finis)
- Appliquer la réglementation et les procédures en matière QSSE
- Réaliser le plan tridimensionnel d'un ensemble mécanique
- Participer à la conception des projets de construction (simulation, prototypage, essai)

CONTENU

- Communication et animation
- Étude des systèmes Santé, sécurité et environnement
- Management d'équipe et économie
- Architecture et maintenance des systèmes industriels
- Outils scientifiques appliqués à l'automatisation
- Étude et conception d'un poste automatisé
- Programmation de cellules automatisées & de cellules robotisées
- Enseignement généraux et Anglais

PUBLIC H/F Étudiant Salarié Maintenance **PRÉREQUIS** Être titulaire d'un diplôme technique de niveau 5 type BTS (CRSA, MS, ELEC,...) ou DUT (GMP, GÉII, ...)

Demandeur d'emploi



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

9 avril, 28 mai et 25 juin 2024

Durée : 21h

Présentiel : Avignon

3 journées collectives
1 350€ HT / adhérent
1 900€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Benoit MUS, expert en performance industrielle



Offre régionale

SUD PACA



LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Mars 2024 à mai 2025

3 jours de formation / mois

Présentiel : Avignon

C.Pro / C.App :
9 500€ HT / adhérent
11 000€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
NEXTTECH (Avignon)

Formation éligible au CPF



SUD PACA



LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2025

Alternance : 2 à 3 semaines entreprise et 1 à 2 semaines en centre

C.Pro / C.App :
9 860€ HT / adhérent
10 600€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
NEXTTECH et CNAM (Avignon)

Formation éligible au CPF





PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



NOUVEAU

ANTICIPEZ VOS BESOINS EN COMPÉTENCES EN MAINTENANCE

Titre professionnel en alternance : Agent de maintenance Masterclass'IFRIA

OBJECTIFS

- Réaliser, en sécurité et sur instructions, la maintenance préventive et le dépannage d'équipements en situation de production
- Réparer, en sécurité et sur instructions, des éléments d'équipements
- Respecter et appliquer les normes qualité en agroalimentaire

CONTENU

Titre Professionnel d'Electromécanicien de maintenance industrielle :

- 343 heures de formation sur 9 mois de novembre 2024 à aout 2025
- Mécanique, électricité, pneumatique, hydraulique
- Soudure, perçage, taraudage
- Organisation de la maintenance préventive
- Sécurité alimentaire
- Communication, gestion de projet

PUBLIC

H/F

Étudiant

Salarié

Maintenance

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire et compter (B1 minimum)

Demandeur d'emploi



Session 2024-2025

Alternance : 3 semaines en entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App :

10 300€ HT / adhérent

11 300€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : NEXTECH (Avignon)

Formation éligible au CPF



NOUVEAU

COMPLÉTEZ VOTRE ÉQUIPE DE TECHNICIENS DE MAINTENANCE

Titre professionnel en alternance : Technicien de maintenance Masterclass'IFRIA

OBJECTIFS

- Réparer les éléments électrotechniques et pneumatiques d'un équipement industriel
- Réparer les éléments mécaniques et hydrauliques d'un équipement industriel
- Diagnostiquer une défaillance, mettre en service un équipement industriel automatisé
- Effectuer la maintenance préventive d'équipements industriels, proposer et réaliser des améliorations
- Respecter et appliquer les normes qualité en agroalimentaire

CONTENU

Titre professionnel de Technicien de maintenance :

- 504 heures de formation sur 15 mois de Novembre 2024 à Février 2026
- Mécanique, Electricité, pneumatique, hydraulique
- Soudure, perçage, taraudage
- Organisation de la maintenance préventive et curative de 2nd niveau
- Sécurité alimentaire
- Communication, gestion de projet (mise en œuvre d'un projet d'amélioration continue au sein du service maintenance)

PUBLIC

H/F

Étudiant

Salarié

Maintenance

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire et compter et avoir un projet dans la maintenance industrielle

Demandeur d'emploi



Session 2024-2026

Alternance : 3 semaines en entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App :

10 500€ HT / adhérent

12 000€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : NEXTECH (Avignon)

Formation éligible au CPF





PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



SÉCURISEZ LE RECRUTEMENT DE VOTRE TECHNICIEN DE MAINTENANCE

BTS en alternance : Technicien supérieur de maintenance

OBJECTIFS

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la maintenance préventive et curative des lignes de production
- Intervenir sur les systèmes électriques, mécaniques, automatiques, pneumatiques et hydrauliques
- Rechercher des solutions techniques d'amélioration
- Améliorer la sûreté de fonctionnement et s'assurer de l'intégrité des personnes et des biens
- Participer à l'organisation de la maintenance, rendre compte, connaître les principaux outils de gestion

CONTENU

- BTS Maintenance des Systèmes option Systèmes de Production :
- 1350 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
 - Analyse fonctionnelle et structurelle
 - Etude pluritechnologique des systèmes
 - Génie Automatique, mécanique, électrotechnique, hydraulique, pneumatique
 - Organisation de la maintenance
 - Enseignements généraux et anglais

PUBLIC H/F

Étudiant

Salarié

Maintenance

PRÉREQUIS

Avoir un BAC pro industriel, BAC STI2D ou un BAC S

Demandeur d'emploi

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2026

Alternance : 1 semaine en entreprise et 1 semaine en centre (84)
2 semaines en entreprise et 2 semaines en centre (13 et 83)

C.Pro / C.App : 11 000€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
NEXTECH ou CMAR (Avignon)
CFAI Provence (Istres)
CFA P. Langevin (La Seyne sur Mer)
Lycée Don Bosco (Marseille)
Formation éligible au CPF



ENRICHISSEZ L'ÉQUIPE MAINTENANCE D'UN TECHNICIEN THERMICIEN

BTS en alternance : Technicien des systèmes énergétiques et fluides

OBJECTIFS

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la maintenance préventive et curative des outils de production
- Intervenir sur les installations de chauffage et de froid industriel
- Conduire et maintenir des systèmes énergétiques et fluidiques
- Intervenir sur les systèmes électriques, mécaniques, automatiques, pneumatiques et hydrauliques
- Participer à l'organisation de la maintenance, rendre compte, connaître les principaux outils de gestion

CONTENU

- BTS Maintenance des Systèmes option Systèmes Énergétiques et Fluidiques :
- 1350 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
 - Etude des systèmes énergétiques et fluidiques
 - Analyse fonctionnelle et structurelle
 - Automatismes et informatique industrielle
 - Technique de maintenance et conduite
 - Organisation de la maintenance
 - Enseignements généraux et anglais

PUBLIC H/F

Étudiant

Salarié

Maintenance

PRÉREQUIS

Avoir un BAC pro industriel, BAC STI2D ou un BAC S

Demandeur d'emploi

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2026

2 semaines en entreprise et 2 semaines en centre (13)

C.Pro / C.App : 11 000€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
CFAI Provence (Istres)

Formation éligible au CPF





PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



NOTEZ VOUS D'UN AUTOMATICIEN

BTS en alternance : Technicien de maintenance système automatisé

OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des équipements de production automatisée
- Améliorer et modifier les systèmes existants
- Exploiter et optimiser le processus du site
- Automatiser, de la phase d'étude à la réalisation
- Elaborer le dossier « machine » (calculs, dessins, schémas...)
- Suivre les aspects commerciaux et économiques
- Prendre en compte le développement durable et la consommation énergétique
- Assurer les essais et la mise au point du système automatisé de production

CONTENU

- BTS Conception et Réalisation de Systèmes Automatisés :
- 1350 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
 - Conception partie commande et partie opérative
 - Construction mécanique
 - Automatisme industriel
 - Electrotechnique
 - Industrialisation de produits
 - Enseignement généraux et anglais
 - Projet à mener dans le cadre d'une conception ou d'une amélioration d'un système automatisé

PUBLIC **H/F** **Étudiant** **Salarié** **Maintenance**
Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS **Avoir un BAC pro industriel, BAC STI2D ou un BAC S**

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE


Session 2024-2025
Alternance : 1 semaine en entreprise et 1 semaine en centre (84)
2 semaines en entreprise et 2 semaines en centre (13)

C.Pro / C.App : 12 790€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
 NEXTECH (Avignon)
 CFAI Provence (Istres)

Formation éligible au CPF



DÉVELOPPEZ VOTRE ÉQUIPE MAINTENANCE EN EMBAUCHANT UN ÉLECTROMECHANICIEN

BTS en alternance : Electrotechnicien, Technicien méthodes et industrialisation

OBJECTIFS

- Etude d'une installation électrique
- Gestion des approvisionnements des matériels pour un ouvrage
- Organisation de la production dans un atelier ou sur un chantier
- Audit d'une installation et prescription pour mise en conformité

CONTENU

- BTS Electrotechnique :
- 1350 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
 - Analyse diagnostic et maintenance
 - Génie électrique
 - Systèmes Electrotechniques et mesures
 - Organisation de chantier, projet technique
 - Enseignements généraux et anglais

PUBLIC **H/F** **Étudiant** **Salarié** **Maintenance**
Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS **Avoir un Bac S, Bac STI2D ou Bac Pro Industriel**

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2026
Alternance : 1 semaine en entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro/C.App : 9 000€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
 NEXTECH (Avignon)

Formation éligible au CPF



Membre associé



CTCPA PLATE-FORME TECHNOLOGIQUE ALIMENTAIRE DU SUD-EST

Installé depuis 1988 sur Avignon, le CTCPA dispose d'équipements performants pour répondre aux demandes très diverses des entreprises agroalimentaires. Il intervient sous la forme d'essais dans sa halle technologique, d'expertises en laboratoire de microbiologie, d'emballage et de nutrition, ainsi que de formations professionnelles.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



NOTEZ VOUS D'UN INFORMATICIEN TECHNIQUE

BTS en alternance : Technicien systèmes et réseaux ou programmeur et développeur d'applications

OBJECTIFS

- Réaliser des solutions applicatives sécurisées à l'aide des environnements de développement retenus
- Gérer le patrimoine informatique
- Rédiger la documentation de solutions applicatives et former les utilisateurs
- Maintenir la qualité des services informatiques
- Sécuriser les développements applicatifs

CONTENU

- BTS Services Informatiques aux Organisations option Solutions d'Infrastructure, Systèmes et réseaux ou option Solutions logicielles et applications métiers :
- 1350 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
 - Solutions informatiques (réseaux, serveurs, bases programmation)
 - Solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux : maintenance, conception, exploitation, administration, supervision
 - Sécurité des systèmes et réseaux
 - Enseignements généraux et anglais

PUBLIC H/F **Étudiant** **Salarié** **Maintenance** **PRÉREQUIS** Avoir un Bac S, Bac STI2D ou Bac Pro SEN

Demandeur d'emploi

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE


Session 2024-2026
Alternance : 1 semaine en entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro/C.App : 9 000€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : NEXTECH (Avignon ou Pertuis)

Formation éligible au CPF



RENFORCEZ VOTRE ÉQUIPE DE MAINTENANCE

Licence en alternance : Manager maintenance, chef d'équipe

OBJECTIFS

- Manager les projets de maintenance des systèmes industriels et encadrer une équipe d'intervention
- Choisir une politique de maintenance adaptée aux matériels industriels
- Gérer un service de maintenance en termes de budget, de coûts, de moyens matériels et humains
- Ordonner, planifier et suivre les activités de contrôle et de maintenance des installations avec les différents acteurs internes et externes de l'entreprise
- Établir des contrats de maintenance
- Gérer les problèmes environnementaux liés à la maintenance

CONTENU

- Licence Professionnelle Maintenance des systèmes industriels, de production et d'énergie :
- 518 heures de formation sur 1 an de septembre 2024 à août 2025
 - Communication et animation
 - Exploitation et Maintenance (GMAO)
 - Technologies (Hydraulique, Electricité, Mécanique, ...)
 - Qualité industrielle et amélioration continue
 - Outil de gestion de la maintenance, procédure et outils de contrôle (investissement, analyse de coûts, ...)
 - Maintenance : d'automatismes industriels et de robotique
 - Enseignements généraux et anglais
 - Projet tutoré : Ex : amélioration de la productivité, amélioration du système de gestion de la production

PUBLIC H/F **Étudiant** **Salarié** **Maintenance** **PRÉREQUIS** Avoir un BTS (MS, ELEC, CRSA), DUT (GMP, GEII, GIM) L scientifique ou technique

Demandeur d'emploi

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2025
Alternance : 2 à 3 semaines en entreprise et 1 à 2 semaines en centre de formation


C.Pro / C.App : 10 860€ HT / adhérent

12 350€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : NEXTECH et CNAM (Avignon)

Formation éligible au CPF





PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service production



NOUVEAU

INTÉGREZ DURABLEMENT UN OPÉRATEUR DE PRODUCTION

Certification Professionnelle en alternance : Transformation en Industrie Alimentaire

OBJECTIFS

- Préparer son poste, conduire leur(s) machine(s),
- Réaliser les contrôles et suivis demandés, ranger et nettoyer dans le respect des standards établis
- Participer au pré-diagnostic des équipements industriels en cas de dysfonctionnement
- Adopter un comportement adapté à chaque situation selon les contraintes liées à leur environnement de travail (Sécurité – Qualité – Coûts – Délais)
- Communiquer en situation professionnelle afin de créer des conditions favorables au travail en équipe, de relayer les informations et transmettre les informations montantes et descendantes

CONTENU

- Certificat Professionnel Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire :
- 406 heures de formation sur 1 an de Mars 2024 à Décembre 2024
 - Technologie Produit/Process
 - Connaissances machines
 - Gestion du poste et de son environnement
 - Connaissance de l'atelier/Connaissances techniques
 - Initiation à la maintenance

PUBLIC H/F Étudiant Salarié **PRÉREQUIS**

Demandeur d'emploi Production

Le candidat doit avoir un niveau scolaire équivalent à la fin de classe de 3ème après un recrutement sur dossier et un entretien individuel de motivation

INTÉGREZ DE NOUVEAUX COLLABORATEURS GRÂCE À UN PARCOURS SUR-MESURE

Pass'IFRIA INTÉGRATION : un dispositif court de formation en alternance

OBJECTIFS

- Développer les capacités pratiques sur un métier de transformation de produits alimentaires
- Acquérir des connaissances théoriques nécessaires à la compréhension du travail et à la mise en œuvre de comportements adaptés
- Développer l'employabilité des stagiaires
- Organiser la transmission des savoir-faire et transmettre les compétences

CONTENU

- Durée, lieux et rythme d'alternance à définir selon les besoins de l'entreprise ou des entreprises participantes
- Appui au recrutement réalisé par l'entreprise
- Ingénierie et mise en œuvre de modules de formation théorique et de modules de formation pratiques
- Possibilité de certification

PUBLIC H/F Tous publics **PRÉREQUIS**

Être opérateur de production en poste ou en devenir Savoirs de base (lire, écrire, compter)

NOUVEAU

INVESTISSEZ DANS DES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE MACHINES AGROALIMENTAIRES

Niveau Bac en alternance: Conducteur de machines, opérateur de fabrication ou de conditionnement

OBJECTIFS

- Exécuter un planning de production dans le respect des coûts et des délais
- Approvisionner les machines en matières premières, produits ou emballages
- Maîtriser les paramètres de production et effectuer les réglages des appareils
- Contrôler les critères qualité du produit et appliquer les règles HSE et de traçabilité
- Réaliser la maintenance de 1er niveau

CONTENU

- 80 % de présence en entreprise
- Acquérir l'autonomie nécessaire à la tenue d'un ou plusieurs postes de travail
- Valider la formation sur le poste de travail à partir d'une grille d'évaluation construite avec l'entreprise
- Obtenir le CACES et passer le certificat SST

PUBLIC H/F Étudiant Salarié Maintenance Demandeur d'emploi

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024
Alternance : 3 semaines entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App : 9 620€ HT

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
Lycée François Pétrarque / CFPPA Vaucluse (Avignon)
CFA Corot (Marseille)

Formation éligible au CPF

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenants : Virginie MICHELI, Brice GARNIER ou Sylvie MORARD, Chargés de mission Emploi-Formation

Formation éligible au CPF

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2026
Alternance: 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

C.Pro / C.App :
23 000€ HT / adhérent
23 000€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
Lycée François Pétrarque (Avignon)

Formation éligible au CPF



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service production



DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE MACHINES

Certificat de Qualification Professionnel : Conducteur de machines

OBJECTIFS

- Conduire le process de production alimentaires
- Piloter la ligne de production alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement
- Communiquer les informations et les dysfonctionnements

CONTENU

- 84 heures de formation / 4 blocs de compétences :
- Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention
 - Assurer la réalisation des opérations de production sur une ou plusieurs machines
 - Assurer le suivi et la surveillance des opérations sur une ou plusieurs machines
 - Entretien et maintenir les installations
 - Evaluation des acquis, préparation et organisation de la certification
 - Possibilité de se former et d'être certifié(e) sur 1 ou plusieurs blocs de compétences
 - Possibilité d'individualiser le parcours pour un groupe en intra

PUBLIC H/F

Salarié

Production

PRÉREQUIS

Savoir lire écrire compter (4 opérations de base) et 1 an d'expérience en agroalimentaire au poste correspondant au CQP



Auril 2024 à Avril 2025
2 jours de formation / mois
Présentiel : Avignon

5 200€ HT / adhérent
6 240€ HT / non-adhérent

Prise en charge possible par votre OPCO

Centre de formation : CRITT AGROALIMENTAIRE SUD et CTCPA

Formation éligible au CPF



ENRICHISSEZ VOS EQUIPES DE PRODUCTION AVEC UN CONDUCTEUR DE LIGNE

BTS en alternance : Technicien production, Conducteur de ligne

OBJECTIFS

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activités industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits nonconformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

CONTENU

- BTSA Bioqualim : 1470 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
- En 1ère année : réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
 - En 2ème année : conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration
Ex : amélioration de la productivité, rédaction de modes opératoires, installation d'une nouvelle machine, formation du personnel

PUBLIC H/F

Étudiant

Salarié

PRÉREQUIS

Avoir un BAC S, Brevet Professionnel Industries Alimentaires, Bac pro ou un Bac technologique

Demandeur d'emploi

Production



Session 2024-2026
Alternance : 3 semaines entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App : 15 240€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : Lycée François Pétrarque (Avignon)

Formation éligible au CPF



Nouveau membre associé

EDEX AGRO 2.0 BUREAU D'ÉTUDE, AMO ET MO POUR LES BÂTIMENTS, LES UTILITÉS ET LE PROCESS

BUREAU D'ÉTUDE

EDEX 2.0



EDEX AGRO conçoit et pilote la réalisation de bâtiments neufs, extensions ou réorganisations dans l'industrie agroalimentaire et l'entreposage réfrigéré. Grâce à notre bureau d'étude spécialisé en réfrigération et autres énergies, notre économiste de la construction, nous intégrons et optimisons dans la conception toutes les contraintes liées à vos métiers. De la conception au parfait achèvement en passant par le permis de construire, EDEX AGRO vous accompagne dans vos projets.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service production



DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ DES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE LIGNE

Certificat de Qualification Professionnel : Conducteur de lignes

OBJECTIFS

- Conduire le process de production alimentaires
- Piloter la ligne de production alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement
- Communiquer et organiser l'activité des équipes de la ligne de production alimentaire
- Conduire un projet d'amélioration continue

CONTENU

- 133 heures de formation / 5 blocs de compétences :
- Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention
 - Assurer la réalisation des opérations de production sur une ligne
 - Assurer le suivi et la surveillance des opérations
 - Animer et coordonner les équipes
 - Entretien et maintenir les installations
 - Evaluation des acquis, préparation et organisation de la certification
 - Possibilité de se former et d'être certifié(e) sur 1 ou plusieurs blocs de compétences
 - Possibilité d'individualiser le parcours pour un groupe en intra

PUBLIC H/F

Salarié

PRÉREQUIS

Pour la formation : savoir lire écrire compter (4 opérations de base). Pour passer la certification : une année d'expérience minimum en agroalimentaire au poste correspondant au CQP

Production

DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ DES COMPÉTENCES DE RESPONSABLE D'EQUIPE

Certificat de Qualification Professionnel : Responsable d'équipe

OBJECTIFS

- Manager les équipes
- Organiser et planifier l'activité
- Superviser les activités de production
- Impulser et participer à la démarche qualité
- Relayer les flux d'informations

CONTENU

- 175 heures / 4 blocs de compétences :
- Planifier et suivre l'activité de l'équipe
 - Animer et coordonner les équipes
 - Manager les équipes selon le périmètre d'activité
 - Déployer des projets d'amélioration continue
 - Evaluation finale, préparation et organisation de la certification
 - Possibilité de se former et d'être certifié(e) sur 1 ou plusieurs blocs de compétences
 - Possibilité d'individualiser le parcours pour un groupe en intra

PUBLIC H/F

Salarié

PRÉREQUIS

Pour la formation : savoir lire écrire compter (4 opérations de base). Pour passer la certification : une année d'expérience minimum en agroalimentaire au poste correspondant au CQP

Tous les services

NOUVEAU

OPTIMISEZ LA PERFORMANCE OPERATIONNELLE DE VOS ATELIERS

Bachelor en alternance : Responsable industrialisation, de méthodes ou de maintenance

OBJECTIFS

- Réaliser un diagnostic de la performance industrielle
- Piloter un projet d'optimisation de la performance industrielle
- Développer et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur pour piloter efficacement son activité
- Manager une équipe projet

CONTENU

- Bachelor Responsable Performance Industrielle :
- 455 heures de formation sur 1 an de septembre 2024 à août 2025
 - Maintenir et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur
 - Diagnostiquer la performance des processus
 - Green Belt Lean 6 Sigma : optimiser un processus industriel
 - Manager autrement
 - Manager les équipes et les projets
 - Développer ses pratiques professionnelles
 - Certifier ses compétences de Responsable performance industrielle

PUBLIC H/F

Étudiant

Salarié

Maintenance

PRÉREQUIS

Avoir un diplôme de niveau 5 professionnel ou technique de préférence

Demandeur d'emploi

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Auril 2024 à Avril 2025
3 jours de formation / mois
Présentiel : Avignon

C.Pro / C.App :
6 690€ HT / adhérent
8 000€ HT / non-adhérent

Prise en charge possible par votre OPCO

Centre de formation : CRITT AGROALIMENTAIRE SUD et CTCPA

Formation éligible au CPF

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Sept 2024 à sept 2025 - 4 à 5 jours de formation / mois
Présentiel : Avignon ou Marseille

8 500€ HT / adhérent
10 500€ HT / non-adhérent

Prise en charge possible par votre OPCO

Centre de formation : ARIA SUD, CRITT AGROALIMENTAIRE SUD et CTCPA

Formation éligible au CPF

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2025
Alternance : 3 semaines entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App :
9 555€ HT / adhérent
10 305€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : CESI (Aix-en-Provence)

Formation éligible au CPF



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationnalisez votre chaîne logistique



METTEZ EN PLACE DES INDICATEURS ET DES TABLEAUX DE BORD LOGISTIQUES

OBJECTIFS

- Apprendre à mesurer les performances de son process (organisation, flux et équipe)
- Amener des solutions pour répondre aux objectifs et problématiques
- Maîtriser et optimiser son organisation

CONTENU

- Qu'est-ce qu'un indicateur de performance et un tableau de bord ?
- Les catégories d'indicateurs de la performance logistique : activité, productivité, qualité, coût, délais...
- Les critères de choix des indicateurs de performance
- Exemples de construction de tableaux de bord
- Applications pratiques sur des cas concrets

PUBLIC

H/F

Logistique

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir les bases de la gestion de la supply chain
Connaissance des bases EXCEL



5 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Thierry LATTANZIO,
expert-référent « Logistique et ERP »

OPTIMISEZ LA GESTION DE VOS STOCKS

OBJECTIFS

- Acquérir les méthodes d'optimisation des coûts de la logistique d'entreprise
- Comprendre l'enjeu économique des stocks
- Gérer le flux matières en tenant compte des contraintes et des coûts

CONTENU

- Les flux dans l'entreprise
- La gestion et les coûts du stock, les inventaires
- Les règles d'approvisionnements, les quantités économiques
- Les notions de gestion de production et de planification
- Les mesures de résultat

PUBLIC

H/F

Logistique

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir une connaissance de ses niveaux de stocks et des rotations de produits



12 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Thierry LATTANZIO,
Expert-référent «
Logistique et ERP »

OPTIMISEZ LA GESTION DE L'ENTREPÔT ET LA PRÉPARATION DE COMMANDES

OBJECTIFS

- Comprendre l'importance de la gestion et de l'entreposage du stock
- Maîtriser les bonnes pratiques en matière de gestion d'entrepôt
- Utiliser les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt de stockage

CONTENU

- Rôle et missions de la gestion d'un entrepôt
- Les différents processus liés à la gestion d'un entrepôt
- Les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt
- Les méthodes de gestion de stocks
- L'identification et la traçabilité des marchandises

PUBLIC

H/F

Logistique

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir les bases de la gestion de la supply chain
Connaissance des bases EXCEL



21 et 22 avril 2024 à Borgo
2 et 3/10 à Aix-en-Provence

Durée : 14h

Présentiel

2 journées collectives
1000€ HT / adhérent
1400€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Thierry LATTANZIO,
expert-référent «
Logistique et ERP »



Offre régionale



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique



CHOISISSEZ ET METTEZ EN PLACE UN ERP

OBJECTIFS

- Apporter un éclairage sur l'état des lieux des ERP aujourd'hui pour des PME : avantages et gains pour une PME
- Connaître les évolutions et les nouvelles architectures ERP
- Appréhender les composants et processus d'un ERP
- Elaborer la phase d'étude préalable
- Mettre en œuvre et déployer un ERP jusqu'à la maintenance du progiciel

CONTENU

- Les différentes étapes dans le cadre d'un projet ERP/GPAO :
 - Le Cahier des Charges de Consultation
 - L'appel d'offre / la consultation
 - Choix de la solution informatique
 - Quels ERP et pour quelles entreprises ?
- Les grandes étapes de déploiement d'un ERP
- Après le déploiement de l'ERP
- Apporter un éclairage sur l'état des lieux des ERP aujourd'hui pour des PME : avantages et gains pour une PME

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Production

Finance

PRÉREQUIS

Avoir identifié les besoins de l'entreprise

Système d'information



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Thierry LATTANZIO,
expert-référent « Logistique et ERP »

OPTIMISEZ VOS PROCESSUS LOGISTIQUES

OBJECTIFS

- Structurer les processus logistiques afin d'améliorer la performance de l'entreprise
- Appliquer les connaissances théoriques et les bonnes pratiques pour agir efficacement dans un entrepôt
- Améliorer ses performances logistiques, les délais et la qualité de service

CONTENU

- La gestion de l'entrepôt et la préparation de commandes
- L'expédition des flux sortants
- La mise en place d'indicateurs et de tableaux de bord performants

PUBLIC

H/F

Logistique

Dirigeant

PRÉREQUIS

Aucun



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Thierry LATTANZIO,
expert-référent « Logistique et ERP »

Membre associé



VIF

**CRÉATEUR DE LOGICIELS INFORMATIQUES
100% AGRO**

VIF est créateur de logiciels et d'applications web made in France, qui font référence dans le monde de l'agroalimentaire. L'innovation est inscrite dans l'ADN de VIF avec chaque année plus de 30% du chiffre d'affaires investis en R&D. Leurs solutions sont installées sur 500 sites et VIF compte plus de 12 000 licences actives.



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Ressourcez vos approvisionnements en matières premières agricoles



DÉVELOPPEZ VOS RELATIONS PRODUCTEURS

OBJECTIFS

- Mieux percevoir l'intérêt et les conditions de collaborations producteurs / transformateurs en France et en région
- Maîtriser les bonnes pratiques pour bien préparer son projet et cibler ses partenaires
- Mener des discussions efficaces selon des étapes balisées, et en identifiant clairement les facteurs de succès
- Préparer la mise en place de contrats durables

CONTENU

- Le marché et ses attentes quant à l'origine des matières premières : distribution, consommation
- Les acteurs en présence
- L'analyse de la chaîne de valeur, depuis le client final jusqu'à la production a démarche pour trouver des partenaires fiables
- La contractualisation

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances dans le domaine des achats



21 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Frédéric CHATAGNON,
consultant en stratégie
et développement de
l'entreprise agroalimentaire

COMMENT CONSTRUIRE UNE FILIÈRE D'APPROVISIONNEMENT DURABLE ?

Identifiez et animez les filières existantes et latentes

OBJECTIFS

- Permettre aux participants 'transformateurs' de savoir mieux identifier les filières latentes ou existantes en tenant compte de leurs perspectives de marché
- Repérer les synergies existantes ou à créer avec des activités agricoles connexes (locales, régionales, nationales)
- Créer les conditions favorables à l'émergence et au développement de filières avec les différents acteurs publics et organismes professionnels
- Savoir animer une filière pour la développer, la pérenniser et assurer son efficacité

CONTENU

- Les fournisseurs et l'amont agricole : un enjeu RSE
- Attentes du Marché (distribution, consommation)
- Impact du développement durable
- Construire une filière ad'hoc avec des partenaires fiables
- Démarche entonnoir et ciblage
- Conduite des discussions
- Expérimentation
- Applications pratiques sur des cas concrets

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances dans le domaine des achats



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Frédéric CHATAGNON,
consultant en stratégie
et développement de
l'entreprise agroalimentaire,
SEVE CONSEIL

NOUVEAU

INTÉGREZ DES CRITÈRES DE DURABILITÉ DANS VOS APPROVISIONNEMENTS BIO

Sécurisez vos achats pour plus de durabilité, en prévenant les fraudes

OBJECTIFS

- Challenger ses fournisseurs sur des critères de durabilité
- Sécuriser ses achats pour éviter les fraudes

CONTENU

- Rappel des fondements et valeurs de la Bio et les enjeux d'engagements forts des entreprises Bio pour être en accord avec ceux-ci
- Quels critères de durabilité pour satisfaire les principes de la Bio ? (écologique, équitable, respect du bien-être animal et des attentes des consommateurs, transparence, naturalité, procédés moins impactants, emballages éco-conçus, ...)
- Quelles stratégies et outils pour réduire le risque fraude ?
- Evaluer ses fournisseurs pour faire des choix éclairés

PUBLIC

H/F

Achats

Qualité

R&D

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

19 et 21 novembre 2024

Durée : 7h

Distanciel : les matinées

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant : à définir



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats



DIAGNOSTIC ACHATS :

ÉVALUEZ LA PERFORMANCE DE VOTRE SERVICE ACHAT

OBJECTIFS

- Réalisation d'une cartographie multicritère du fonctionnement du service Achat
- Identification des zones d'amélioration en lien avec un objectif prédéfini en amont
- Mise en valeur des axes de travail à court et moyen terme et pérennisation dans le temps
- Définition d'une palette de leviers à mettre en œuvre
- Prise en compte des autres parties prenantes de l'entreprise

CONTENU

- Le diagnostic couvre huit dimensions au total, allant, entre autres, de la gestion fournisseurs, du pilotage de la réduction des coûts, mais en explorant également les aspects juridiques et financiers
- Chaque dimension fait l'objet d'un questionnaire spécifique permettant d'évaluer les pratiques en œuvre d'identifier des axes de travail

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Achats

Production

PRÉREQUIS

Avoir identifié une problématique initiale



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Philippe BEAUD, consultant achat durable

DYNAMISEZ VOTRE POLITIQUE ACHAT

OBJECTIFS

- Piloter et suivre la mise en œuvre d'un programme et/ou plan d'actions à la suite d'un diagnostic achat
- Apporter une réponse concrète à la problématique exprimée
- Identifier des axes de travail en créant une dynamique interne
- Permettre aux équipes de développer de nouvelles méthodes de travail et être autonome

CONTENU

- L'accompagnement est spécifique en fonction de la problématique exprimée ainsi que du résultat du diagnostic achat

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Achats

Production

PRÉREQUIS

Avoir réalisé un diagnostic achat et identifié une problématique initiale



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Philippe BEAUD, consultant achat durable

PILOTEZ VOS ACHATS AU QUOTIDIEN

OBJECTIFS

- Maîtriser les grandes étapes du processus achat
- Définir ses priorités Achats et engager ses clients internes
- Bâtir des plans d'actions et piloter la performance des achats
- Faire vivre un contrat et des relations fournisseurs

CONTENU

- Définir le rôle de l'acheteur, ses missions et marges de manœuvres
- Définir les besoins de l'entreprise, répondre aux attentes des clients internes
- Analyser son portefeuille achat, cartographier ses familles d'achats, analyse SWOT, définir la meilleure approche par famille
- Recenser les risques et impacts potentiels, définir ses priorités
- Mettre en place et suivre le budget achat
- Etude des étapes clés du processus achats
- Construire un tableau de bord de suivi de performance
- Piloter l'amélioration continue et engager ses fournisseurs dans une relation gagnant / gagnant
- Ateliers pratiques en équipe

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir une expérience en achat / négociation / relation fournisseurs



24 avril 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Philippe BEAUD, consultant achat durable



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats



PRÉPAREZ ET MENEZ DES NÉGOCIATIONS GAGNANTES AVEC VOS FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

OBJECTIFS

- Mener avec succès les négociations d'achats de produits ou de services pour l'entreprise
- Préparer les éléments clés nécessaires au bon déroulement d'une négociation
- Connaître les différentes stratégies classiques de négociation
- Conduire et analyser les négociations d'achats grâce à des outils simples

CONTENU

- Identifier les postures bénéfiques à la conclusion d'une négociation
- Préparer et conduire efficacement l'entretien de négociation

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir déjà conduit des négociations fournisseurs



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Philippe BEAUD, Consultant en achat durable

METTEZ EN PLACE DES ACHATS DURABLES DANS LE CADRE DE VOTRE DÉMARCHE RSE

OBJECTIFS

- Définir les achats durables pour son marché et son entreprise
- Identifier et prévenir les risques environnementaux & sociaux
- Comprendre l'état de l'art en la matière, quelles sont les grandes tendances du marché et les donneurs d'ordre
- Comprendre les différents niveaux d'actions possibles
- Définir des actions clés à mettre en place, adaptée à son entreprise

CONTENU

- La place des achats dans une démarche RSE
- Définir les achats durable et l'impact sur les missions de l'acheteur
- Comprendre un bilan carbone et une matrice de matérialité
- Définir les nouvelles attentes vis-à-vis des achats et typologies d'actions à mettre en (charte et politique jusqu'à différents programmes d'innovation environnementale & sociale)
- Les impacts sur les processus Achats existants.
- Revu des modèles d'achats durables innovants

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Achats

Production

PRÉREQUIS

Avoir une expérience dans le domaine des achats



6 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Philippe BEAUD, consultant achat durable

SÉCURISEZ VOS PROCESSUS D'ACHATS SUR LE PLAN JURIDIQUE

OBJECTIFS

- Trouver des réponses aux questions opérationnelles et juridiques liées aux achats
- Mettre en place des contrats d'achats pertinents
- Aller à l'essentiel dans ses négociations et prendre en compte les éléments importants pour sécuriser ses achats

CONTENU

- Les aspects opérationnels et juridiques liés à la gestion des achats
- Qu'est-ce qu'un contrat ? Si rien n'est négocié entre les parties, quels documents contractuels s'appliquent ?
- Le contrat d'achat : est-il indispensable ? Comment le construire ? Quelles sont les clauses à privilégier ?
- Les points de vigilance dans la négociation
- Les différentes responsabilités dans la chaîne contractuelle

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Achats

PRÉREQUIS

Avoir une expérience dans le domaine des achats



22 mai 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Philippe BEAUD, Consultant en achat durable



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Structurez votre service maintenance et logistique



ENRICHISSEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE VOS AGENTS LOGISTIQUES

Certificat de Qualification Professionnel : Agent logistique

OBJECTIFS

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Communiquer les informations

CONTENU

- 280 heures / 4 blocs de compétences :
- Préparer son activité et les zones de stockage
 - Préparer, réceptionner et/ou expédier les produits et marchandises alimentaires
 - Gérer les stocks et les flux de produits et marchandises alimentaires
 - Entretien et maintenir les installations
 - Evaluation finale, préparation et organisation de la certification
 - Possibilité de se former et d'être certifié(e) sur 1 ou plusieurs blocs de compétences
 - Possibilité d'individualiser le parcours pour un groupe en intra

PUBLIC

H/F

Salarié

PRÉREQUIS

Pour la formation : savoir lire écrire compter (4 opérations de base)
 Pour passer la certification : 8 mois d'expérience minimum en agroalimentaire au poste correspondant au CQP

Logistique et supply Chain

NOUVEAU

RENFORCEZ LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE DE VOTRE SERVICE LOGISTIQUE

Bachelor en alternance : Responsable chaîne logistique globale, Supply chain

OBJECTIFS

- Réaliser un diagnostic de la performance industrielle
- Piloter un projet d'optimisation de la performance industrielle
- Développer et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur pour piloter efficacement son activité
- Manager une équipe projet

CONTENU

- Bachelor Responsable Performance Industrielle :
- 455 heures de formation sur 1 an de septembre 2024 à août 2025
 - Maintenir et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur
 - Diagnostiquer la performance des processus
 - Green Belt Lean 6 Sigma : optimiser un processus industriel
 - Manager autrement
 - Manager les équipes et les projets
 - Développer ses pratiques professionnelles
 - Certifier ses compétences de Responsable performance industrielle

PUBLIC

H/F

Salarié

Production

Étudiant

PRÉREQUIS

Avoir un diplôme de niveau 5 professionnel ou technique de préférence

Demandeur d'emploi

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Parcours à individualiser
2 à 3 jours de formation / mois
Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Centre de formation :
Delta Sud Formation
IFEP

Formation éligible au CPF

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2025
Alternance : 3 semaines entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App :
9 555€ HT / adhérent
10 305€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCA

Centre de formation :
CESI (Aix-en-Provence)

Formation éligible au CPF

Membre associé



MAPA – MUTUELLE D'ASSURANCE PROTECTION DES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE

Depuis plus de 100 ans, la MAPA (Mutuelle d'Assurance des Professionnels de l'Alimentaire) est une société d'assurances spécialiste des métiers de bouche, fondée sur un esprit de solidarité. Les conseillers de la MAPA sont des experts au service des professionnels de l'alimentaire : en favorisant l'écoute, les relations et les valeurs humaines propres à leur identité d'assureur mutualiste.



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments



ADOPTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

Titre de l'offre régionale : « Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité »

OBJECTIFS

- Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Connaître les dangers pour mieux les maîtriser
- Gérer les dangers dans un plan d'hygiène et de sécurité sanitaire

CONTENU

- Contexte réglementaire et normatif
- Les différents dangers en agroalimentaires
- Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis)
- Les préalables à la mise en œuvre de la méthode HACCP
- Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes

PUBLIC

H/F

Qualité

Production

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Maintenance

METTEZ EN PLACE UN HACCP PERFORMANT POUR ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS PRODUITS

Titre de l'offre régionale : « Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP »

OBJECTIFS

- Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Comprendre et mettre en place les 7 principes de l'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

CONTENU

- Contexte réglementaire et normatif
- Les différents dangers en agroalimentaires
- Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis)
- Les préalables à la mise en œuvre de la méthode HACCP
- Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
- Réaction en cas de non-conformité

PUBLIC

H/F

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Membre équipe HACCP

NOUVEAU

ADAPTEZ VOTRE PLAN DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS CHIMIQUES À VOS CATÉGORIES DE PRODUITS

OBJECTIFS

- Identifier la réglementation contaminants applicable à vos produits
- Elaborer et/ou optimiser son plan de contrôle contaminants

CONTENU

- Contexte réglementaire en vigueur
- Méthodologie pour mener une bonne analyse de risque afin de bâtir un plan de contrôle économique et efficace
- Quelles méthodes d'analyse, en fonction de la matrice, du critère recherché et de la destination produit
- Décryptage et interprétation des résultats d'analyse

PUBLIC

H/F

Qualité

Laboratoire

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

26 et 27 septembre 2024

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :
Sylvie PERRET ou Catherine
LEVESQUE , expertes
Sécurité des aliments



Offre régionale



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

30 et 31 mai 2024 (Ajaccio)

6 et 7 juin 2024 (Avignon)

Durée : 14h

**Présentiel : Ajaccio et
Avignon**

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes : Sylvie
PERRET, Catherine
LEVESQUE expertes en
sécurité des aliments



Offre régionale



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

19 septembre 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Luis Georges QUINTELAS,
Directeur scientifique



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments



NOUVEAU

MAÎTRISEZ VOS ALLERGÈNES AVEC LA MÉTHODE VITAL®

Titre de l'offre régionale : « Maîtriser les risques allergènes : mettre en place un plan d'action »

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes des mécanismes des allergènes majeurs et les méthodes de détection
- Appliquer la réglementation relative aux allergènes alimentaires
- Utiliser le programme VITAL® version 3.0 online

CONTENU

- Allergies alimentaires : rappels des mécanismes immunologiques et des allergènes majeurs
- Rappels de la réglementation relative aux allergènes alimentaires
- Méthodes d'analyses, leurs performances et limites
- Comment construire un plan de contrôle efficace ?
- Présentation du concept VITAL® version 3.0 et de l'outil VITAL® online
- Utilisation de l'outil VITAL® online + exercices

PUBLIC H/F **Qualité**

PRÉREQUIS *Expérience en entreprise agroalimentaire*

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

26 novembre 2023

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : EUROFINIS

SAVOIR INTERPRÉTER ET COMPLÉTER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Titre de l'offre régionale : « Analyse critique sur les emballages et matériaux au contact »

OBJECTIFS

- Savoir comment interpréter les exigences réglementaires française et européenne
- Savoir identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité
- Savoir répondre aux exigences clients
- Savoir quoi exiger de ses fournisseurs

CONTENU

- La réglementation matériaux au contact et ses conséquences
- La relation client-fournisseur
- Optimisation des certificats d'alimentarité
- Une demi-journée dédiée aux cas pratiques pour comprendre et valider vos déclarations de conformité

PUBLIC H/F **Qualité** **Dirigeant**

Réglementaire **Achats**

PRÉREQUIS *Expérience en entreprise agroalimentaire*

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

10 et 17 septembre 2024

Durée : 7h

Distanciel : les matinées

2 matinées collectives
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Alain BOBE,
expert alimentarité
matériaux

Membre associé



KIWA FRANCE PARTENAIRE MONDIAL POUR LES TESTS, L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION

En tant que Partner for Progress, KIWA FRANCE crée de la confiance en contribuant à la transparence de la qualité, de la sécurité et de la durabilité de votre organisation. En France, KIWA est actif dans l'automobile, l'agroalimentaire, les dispositifs médicaux, la vente au détail et les systèmes de gestion.



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments

NOUVEAU

FABRIQUEZ DES PRODUITS FINIS AU JUSTE POIDS

Contrôle du poids des préemballés

OBJECTIFS

- Acquérir les notions de bases en métrologie
- Concevoir un plan de contrôle et juger de la conformité d'un lot de préemballages
- Mettre en place des cartes de contrôle en production

CONTENU

- Introduction sur les textes réglementaires et aux concepts de métrologie : étalonnage, vérification, erreurs maximales tolérées (EMT), ajustage...
- Exigences sur la métrologie des instruments de mesure
- Choix des opérations de contrôle sur les équipements
- Construire un plan de contrôle (carte de contrôle)

PUBLIC H/F **Qualité** **R&D** **Marketing** **Dirigeant** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

14 mai 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Christian PIAT,
formateur QHSE

GÉREZ UNE ALERTE SANITAIRE SELON LE NOUVEAU GUIDE DE LA DGAL

OBJECTIFS

- Identifier les modalités de gestion des alertes sanitaires

CONTENU

- Présentation des instructions techniques associées
- Présentation de la Police sanitaire unique
- La notification aux autorités
- Les modalités d'information du consommateur

PUBLIC H/F **Qualité** **Dirigeant** **Laboratoire** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

28 mars 2024

Durée : 3,5h

Présentiel : Avignon

1 demi-journée collective :
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Stephane LARRECHE,
chef du service hygiène et
sécurité alimentaires (DDPP
84)

ASSUREZ LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LA TRAÇABILITÉ

OBJECTIFS

- Connaître et mettre en oeuvre la réglementation hygiène et sécurité sanitaire des aliments
- Se mettre en conformité réglementaire
- Aider au choix du référentiel à mettre en place en fonction du contexte propre à chaque entreprise
- Se faire certifier selon les référentiels et normes de management de la sécurité des aliments

CONTENU

- Réalisation d'état des lieux des locaux et bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Accompagnement à la mise en oeuvre des normes et référentiels de management de la sécurité des aliments (IFS Food, Global Market, BRC GS Food, ISO 22000, FSSC 22000, ...)
- Formation sur-mesure en utilisant le cas échéant un reportage photos (Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Réglementation, Prévention des malveillances, Food Fraud...)
- Montage de dossier d'agrément sanitaire et de plan de maîtrise sanitaire
- Formation étiquetage et aide à la mise en conformité de projets d'étiquettes

PUBLIC H/F **Qualité** **Production** **Dirigeant** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : nous consulter pour
les conditions et les tarifs

Intervenantes : Sylvie
PERRET ou Catherine
LEVESQUE, expertes en
Sécurité des aliments



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels de la sécurité des aliments

CONNAÎTRE LES ÉVOLUTIONS DU RÉFÉRENTIEL IFS FOOD V8

Titre de l'offre régionale : « Accompagnement à la certification agroalimentaire »

OBJECTIFS

- Se repérer dans le référentiel
- Identifier les nouvelles exigences du référentiel
- Décrypter les modalités de notation des exigences et d'obtention du certificat

CONTENU

- Les modalités d'évaluation
- Présentation des nouvelles exigences du référentiel par thématique
- Les modalités de certification
- Mise en application de chaque notion avec des exercices
- Identifier les évolutions nécessaires de son système de management de la qualité

PUBLIC H/F **Qualité**

PRÉREQUIS **Expérience en entreprise agroalimentaire**

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

23 janvier 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Stéphanie LEMAITRE,
consultante référentiels de
management de la sécurité des
aliments



Offre régionale

NOUVEAU

CONNAÎTRE LES RÉFÉRENTIELS DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS : IFS

Titre de l'offre régionale : « Accompagnement à la certification Agroalimentaire »

OBJECTIFS

- Identifier la démarche de certification agroalimentaire la plus adaptée
- Comprendre et identifier précisément les attentes des référentiels
- Appréhender les différents étapes et moyens de mise en œuvre
- Assurer une maîtrise des processus, basée sur des principes d'amélioration continue

CONTENU

- Introduction et informations générales sur l'IFS
- Le protocole d'audit
- Les exigences du référentiel IFS Food v8 (exigences des 5 chapitres et les 10 KO)
- Focus sur les nouveautés de l'IFS Food v8

PUBLIC H/F **Qualité** **Dirigeant** **R&D**

Maintenance **Production** **Marketing**

PRÉREQUIS **Expérience en entreprise agroalimentaire**

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Date à définir

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :
Sylvie PERRET, Catherine
LEVESQUE, expertes sécurité des
aliments



Offre régionale

LUTTEZ CONTRE LES FRAUDES ALIMENTAIRES

Titre de l'offre régionale : « Food Fraud »

OBJECTIFS

- Identifier le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Evaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Construire son plan de prévention
- Maintenir et mettre à jour son plan de prévention

CONTENU

- La fraude alimentaire dans le contexte historique
- Panoramas des cas de fraudes emblématiques – Fraude et sécurité des aliments
- Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
- La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention
- Panoramas des sources d'information et des outils

PUBLIC H/F **Qualité** **Achats**

PRÉREQUIS **Expérience en entreprise agroalimentaire**

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

19 mars (Aix-en-Provence)

20 mars (Distanciel)

Durée : 7h

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :
Bruno SECHET, consultant
qualité et intégrité-sécurité
des aliments, Sylvie PERRET,
Catherine LEVESQUE,
expertes sécurité des
aliments



Offre régionale



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels de la sécurité des aliments



PROTÉGEZ VOTRE ENTREPRISE DES ACTES DE MALVEILLANCE

Titre de l'offre régionale : « Food Defense »

OBJECTIFS

- Identifier les principes du Food Defense
- Expérimenter une analyse de vulnérabilité
- Appréhender les bonnes pratiques de sureté et les mesures de maitrise spécifique

CONTENU

- La « Food Defense » : historique, travaux et documents de référence, exigences des normes et référentiels
- Les bonnes pratiques de sureté
- Présentation des méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants
- Le management du système de gestion de la sureté des aliments

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Maintenance

Production

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

4 avril 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Sylvie PERRET, Catherine
LEVESQUE expertes
sécurité des aliments



Offre régionale

DÉVELOPPEZ UNE CULTURE POSITIVE DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La Food Safety Culture : un atout pour votre entreprise

OBJECTIFS

- Expérimenter le concept de Food Safety Culture
- S'auto-évaluer et définir un plan d'actions concret sur la Food Safety Culture, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
- Connaître les exigences de Food Safety Culture dans les référentiels de certification reconnus par la GFSI pour se préparer avant l'audit

CONTENU

- Les piliers de la Food Safety Culture
- Méthodologies d'auto-évaluation
- Les exigences des référentiels IFS Food v7, BRC Food v8 et FSSC 22000 V6 sur la Food Safety Culture et comment s'y conformer
- Déploiement d'un plan d'actions et d'une stratégie d'amélioration en matière de Food Safety Culture
- Retour d'expérience : bonnes pratiques

PUBLIC

H/F

Qualité

Production

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

26 mars 2024

Durée : 7h

Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Stéphanie LEMAITRE,
consultante référentiels de
management de la sécurité des
aliments

DEVENEZ AUDITEUR INTERNE

Maitrisez la technique d'audit interne

OBJECTIFS

- Développer une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurité des aliments
- Rédiger un rapport d'audit interne

CONTENU

- Les étapes de l'audit
- Rôles et attitudes de l'auditeur
- Comment auditer les différentes exigences (documentaire et terrain)
- Comment auditer l'efficacité de la maîtrise des risques
- Préparation de l'audit
- Technique de prise de note à appliquer lors des entretiens d'audit
- Mise en application : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés
- Rédaction des écarts basés sur des faits constatés
- Présenter, expliquer et justifier les écarts par rapport à des référentiels

PUBLIC

H/F

Qualité

Production

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Maintenance

Futur auditeur interne

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

13, 14, 15 mars 2024

Durée : 21h

Présentiel : lieu à définir

3 journées collectives
1 350€ HT / adhérent
1 900€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Joëlle DURRHEIMER,
auditrice de certification



QUALITÉ DES PRODUITS

Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation

VALORISEZ VOS PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES SANS TROMPER LE CONSOMMATEUR

Sécurisez vos allégations environnementales

OBJECTIFS

- Identifier les évolutions de la législation sur les allégations environnementales
- Sécuriser ses allégations avec méthode
- Construire son argumentaire technique

CONTENU

- Le contexte législatif français et européen (réglementation, lois, avis, guides et recommandations, jurisprudences)
- Méthodologie et conseils pratiques pour sécuriser vos allégations
- Allégations interdites et erreurs à ne pas commettre avec exemples de jurisprudence

PUBLIC

H/F

R&D

Qualité

Dirigeant

Marketing

Environnement

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**29 janvier (après-midi) et
30 janvier (matin) 2024**
Durée : 7h
Distanciel

2 demi-journées collectives :
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Gilles BOIN, Avocat spécialisé

RÉDIGEZ CORRECTEMENT VOS MENTIONS OBLIGATOIRES

Titre de l'offre régionale : « La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires »

OBJECTIFS

- Identifier les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur concernant les informations obligatoires
- Appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales

CONTENU

- Définitions et grands principes
- Obligations générales et notion de responsabilité
- Les exigences pour les mentions obligatoires : dénomination, liste des ingrédients, allergènes, date de durabilité, déclaration nutritionnelle, origine, info-tri, ... et perspectives d'évolution
- Applications pratiques sur la base des étiquetages transmis

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Marketing

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

16 avril 2024
Durée : 7h
Présentiel : Nîmes

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Catherine LEVESQUE, Sylvie PERRET, Audrey LESTURGEON, ou Caroline ROUYEYROL



Offre régionale

Membre associé



SQUALI

EXPERT DE LA GESTION ANALYTIQUE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Créée en 2002, SQUALI accompagne les entreprises dans leur objectif de maîtrise de la qualité sanitaire et nutritionnelle de leurs produits par la gestion de leurs analyses. Des quantifications de tout type : pesticides, métaux lourds, mycotoxines, radionucléides, dioxines, microbiologie, OGM, allergènes, valeurs nutritionnelles ...



QUALITÉ DES PRODUITS

Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation



NOUVEAU

FIABILISEZ L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMUNICATION DE VOS DENRÉES AROMATISÉES

Étiquetez et valorisez vos denrées aromatisées

OBJECTIFS

- Identifier les sources réglementaires et techniques sur les denrées aromatisées
- Étiqueter de manière conforme des denrées aromatisées

CONTENU

- Contexte réglementaire
- Les différentes catégories d'arômes : Définitions et compositions
- Présentation des lignes directrices de l'ANIA et des recommandations de la DGCCRF
- Étiquetage des arômes dans la liste des ingrédients des denrées aromatisées
- Les différentes représentations visuelles possibles sur vos packagings
- Cas concrets/échanges à partir d'étiquettes et fiches techniques des participants

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Dirigeant

Marketing

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

17 octobre 2024

Durée : 7h

Distanciel

1 demi-journée collective :
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
ANIA

NOUVEAU

FIABILISEZ VOS ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

Construire votre argumentaire avec les bons éléments de justification

OBJECTIFS

- Identifier les exigences relatives aux allégations nutritionnelles et de santé
- Collecter les éléments de justifications pour construire son argumentaire

CONTENU

- Cadre réglementaire des allégations nutritionnelles et de santé
- Particularités des allégations dites « en attente »
- Constituer et rassembler les justifications pour sécuriser ses allégations
- Exemples et études de cas

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

Marketing

R&D

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

5 novembre 2024

Durée : 3,5h

Distanciel : le matin

1 demi-journée collective :
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :
Audrey LESTURGEON et
Caroline ROUYEYROL
et autre intervenant à définir

METTEZ EN CONFORMITÉ VOS ÉTIQUETAGES ET SITES MARCHANDS

Informez le consommateur dans le respect de la réglementation

OBJECTIFS

- Identifier les exigences applicables à vos supports (étiquetages, sites web de e-commerce) en matière d'information du consommateur sur les denrées alimentaires
- Vérifier concrètement leur conformité au regard des informations à donner sur les denrées alimentaires

CONTENU

- Formation, conseil et/ou accompagnement pour une aide à la mise en application
- Vérification de vos supports au regard des exigences liées à vos produits, identification des non-conformités et de leurs justifications réglementaires, propositions d'améliorations
- Informations obligatoires : dénomination, liste des ingrédients, origine, info-tri, déclaration nutritionnelle, obligations relatives au produit ou aux ingrédients utilisés, etc.
- Allégations marketing : clean label, nutritionnelles, environnementales, etc.

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Marketing

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes :
Catherine LEVESQUE,
Sylvie PERRET, Audrey LESTURGEON, ou Caroline ROUYEYROL



QUALITÉ DES PRODUITS

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

DÉVELOPPEZ ET FAITES CERTIFIER UNE GAMME DE PRODUITS BIO

Maîtriser les exigences pour vous faire certifier

OBJECTIFS

- Maîtriser les exigences liées à la réglementation Bio
- Identifier les démarches pour la certification Bio
- Appliquer les exigences du Bio dans votre entreprise afin de réussir l'audit de certification

CONTENU

- Point sur la réglementation et le marché des produits Bio
- Démarche de certification
- S'approvisionner, formuler et étiqueter les produits Bio
- Organiser la production et le stockage
- Contrôle qualité en transformation Bio : les éléments spécifiques

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

R&D

Marketing

Achats

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

20 février 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Audrey LESTURGEON,
experte Bio

FAITES-VOUS ACCOMPAGNER SUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Se lancer dans la certification et/ou améliorer vos pratiques

OBJECTIFS

- Acquérir ou renforcer vos compétences sur exigences réglementaires et ses évolutions
- Appréhender les tendances de différenciation en Bio
- Pour tendre vers plus d'engagement et améliorer encore vos bonnes pratiques Bio en matière de : formulation, réglementation, labels et cahier des charges privés, analyses, achats, ...

CONTENU

- Diagnostic de vos pratiques actuelles et mise en place d'une feuille de route pour obtenir la certification Bio
- Formation et accompagnement personnalisés de vos équipes pour vous préparer à l'audit : obligations réglementaires, démarche de certification, règles de formulation, d'étiquetage, organisation de la production, approvisionnement en matières premières, ...
- Formation et accompagnement personnalisés sur les tendances de différenciation : labels privés, local, équitable, RSE, éco-conception, formulation, ...
- Mobilisation d'experts si besoin : achats, commercial, R&D, labels, ...

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates
sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les
conditions et les tarifs

Intervenante :
Audrey LESTURGEON,
experte Bio

Membre associé



GRDF

PRINCIPAL DISTRIBUTEUR
DE GAZ NATUREL EN FRANCE

GRDF, en tant que gestionnaire de réseau de distribution de gaz en France, accompagne les entreprises avec des préconisations de solutions gaz modernes et performantes.

QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre service Qualité

NOUVEAU

RÉDUISEZ LES RISQUES D'INCIDENTS LIÉS À DE MAUVAISES PRATIQUES QHSE

Un parcours de sensibilisation rapide et efficace

OBJECTIFS

- Définir les réflexes à adopter en termes de sécurité alimentaire, d'hygiène, de qualité, environnement et sécurité

CONTENU

- Sécurité alimentaire : vestiaire/lieux de vie, nourriture/boissons en usine, tenue/hygiène perso, Food Defense ...
- Qualité : Assurance Qualité, gestion des non-conformités, identification des produits, Food Defense
- Environnement : gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets
- Sécurité : comportements et règles de circulation et chute de plein pied, EPI, accidents/secours/évacuation, activités physiques et risques de manutention, risques mécaniques, chimiques et thermiques

PUBLIC

H/F

Salarié

Étudiants

PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire en français
Avoir un accès à un internet via un smartphone, tablette ou PC

Demandeur d'emploi

Intérimaire

RENFORCEZ VOTRE SERVICE QUALITÉ

BTSA Bioqualim en alternance : Assistant qualité

OBJECTIFS

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activités industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits nonconformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

CONTENU

- BTSA Bioqualim : 1470 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à aout 2026
- En 1ère année : réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
- En 2ème année : conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration. Ex : amélioration de la productivité, rédaction de modes opératoires, installation d'une nouvelle machine, formation du personnel

PUBLIC

H/F

Qualité - sécurité

Étudiant

PRÉREQUIS

Avoir un Brevet Professionnel Industries Alimentaires

Salarié

Demandeur d'emploi

Bac technologique, Bac pro, Bac S

SUD PACA


IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

E-learning
Accès 7/7j, 24h/24h
Durée : 4h

120€ HT / adhérent
180€ HT / non-adhérent

Plateforme numérique
CAMPNUM



SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE


Session 2024-2026
Alternance : 2 semaines en entreprise et 2 semaines en centre de formation

C.Pro / C.App : 15 240€ HT

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
Lycée François Pétrarque (Avignon)

Formation éligible au CPF



Membre associé



PAREDES

FOURNISSEUR DE SOLUTIONS D'HYGIÈNE ET DE PROTECTION PROFESSIONNELLES

PAREDES conçoit, fabrique et distribue depuis plus de 5 décennies, des solutions innovantes en matière d'hygiène et de protection professionnelles. En France, grâce à ses 9 sites d'approvisionnement et ses 200 conseillers, ses 25 000 clients profitent de ses 6 000 solutions produits et de ses services d'accompagnement personnalisés.



QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre service Qualité

RÉALISEZ VOS ANALYSES AU SEIN DU SERVICE QUALITÉ

BTSA Anabiotec en alternance : Technicien de laboratoire

OBJECTIFS

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/Qualité
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, non-conformités)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

CONTENU

- BTSA Anabiotec :
- 1350 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à août 2026
 - En 1ère année : réalisation des activités
 - En 2ème année : conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration

PUBLIC

H/F

Qualité - sécurité

Étudiant

PRÉREQUIS

Avoir un Bac technologique, Bac pro, Bac S

Salarié

Demandeur d'emploi

SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2026

Alternance : 2 semaines en entreprise et 2 semaines en centre de formation

C.Pro / C.App : 11 663€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
Lycée François Pétrarque
(Avignon)

NOUVEAU

RÉPONDEZ AUX ENJEUX QSE

Bachelor en alternance : Responsable Qualité, Sécurité, Environnement

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux QSE et les promouvoir à tous les niveaux
- Maîtriser les référentiels et la législation relative à la sécurité et l'environnement afin d'être capable d'en repérer les contraintes et de les faire appliquer dans l'entreprise
- Identifier et évaluer les risques et mettre sur pied une politique de prévention adaptée à l'entreprise
- Maîtriser les principaux outils QSE et être capable de piloter des chantiers d'amélioration

CONTENU

- Bachelor Responsable Qualité Sécurité Environnement :
- 455 heures de formation sur 1 an, de septembre 2024 à août 2025
 - Optimiser la performance qualité de son entreprise
 - Prévenir les risques en matière de SST
 - Prévenir les risques environnementaux
 - Piloter et améliorer le système de management QSE
 - Manager autrement
 - Manager les équipes et les projets
 - Développer ses pratiques professionnelles
 - Certifier ses compétences de Responsable QSE

PUBLIC

H/F

Qualité - sécurité

Étudiant

PRÉREQUIS

Avoir un diplôme de niveau 5 professionnel ou technique de préférence

Salarié

Demandeur d'emploi

SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2025

Alternance : 3 semaines entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App :
9 555€ HT / adhérent
10 305€ HT / non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
CESI (Aix-en-Provence)

Formation éligible au CPF



Nouveau
membre associé

r-biopharm®



RBIOPHARM FRANCE SOLUTIONS POUR VOS ANALYSES

R-Biopharm France propose des outils adaptés aux demandes des industriels et des laboratoires : en allant de la simple bandelette allergène à l'analyse PCR. Le savoir-faire des experts R-Biopharm permet de développer des solutions analytiques fiables et innovantes. « L'accompagnement dans la mise en place des tests et de solutions complètes (automatisation, petits équipements etc.) est un point essentiel de notre service. »



R&D ET MARKETING

Révélez le potentiel de vos produits

AMÉLIOREZ VOTRE NUTRI-SCORE® EN TENANT COMPTE DU NOUVEL ALGORITHME

Outils pratiques pour évaluer et améliorer la formulation de vos produits

OBJECTIFS

- Calculer le Nutri-score® de ses produits en tenant compte des modifications à venir
- Identifier les atouts et limites de ses produits
- Utiliser un outil d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour améliorer le Nutri-score®
- Valoriser ces améliorations auprès des consommateurs

CONTENU

- Les enjeux de la formulation et la définition d'objectifs nutritionnels
- Le nouveau mode de calcul du Nutri-Score®
- Méthodes et outils pour améliorer son score
- Valorisation des atouts auprès du consommateur

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant R&D

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

25 juin 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :
Caroline ROUYEYROL ou
Audrey LESTURGEON,
expertes en nutrition

NOUVEAU

VALORISEZ VOS BIODÉCHETS OU COPRODUITS EN INGRÉDIENTS

Les enjeux de l'upcycling en alimentation humaine

OBJECTIFS

- Identifier l'offre et des opportunités de coproduits sur le marché de l'agroalimentaire
- Lister les contraintes réglementaires
- Lister les autres contraintes et identifier des pistes de solutions

CONTENU

- Pourquoi valoriser ses coproduits en alimentation humaine ?
- Le marché des coproduits en alimentation humaine
- Les enjeux réglementaires de l'alimentarité
- L'acceptabilité du consommateur, un frein
- Communication – Information du consommateur
- Autres freins et réflexions pour la mise en place de solutions

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant R&D Achats

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

11 juillet 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :
Caroline ROUYEYROL,
experte R&D et autres
intervenants

NOUVEAU

DÉCOUVREZ LES FIBRES POUR DES FORMULES NATURELLES À PLUS HAUTE VALEUR AJOUTÉE

Les bénéfiques fonctionnels et nutritionnels des fibres

OBJECTIFS

- Citer les propriétés fonctionnelles des fibres
- Indiquer les propriétés nutritionnelles et santé des fibres
- Choisir une fibre pour une application donnée

CONTENU

- Pourquoi s'intéresser aux fibres ?
- Etat des lieux du marché (fibres et ingrédients riches en fibres)
- Les fibres, une grande famille hétérogène
- Aspects nutritionnels
- Fonctionnalités des fibres - Travaux pratiques

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant R&D Achats

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

7 novembre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :
Caroline ROUYEYROL,
experte R&D et autres
intervenants



R&D ET MARKETING

Formulez pour répondre aux attentes des clients

NOUVEAU

DÉVELOPPEZ DES PRODUITS DURABLES POUR LA RESTAURATION HORS FOYER

Exigences et cahier des charges pour ce marché

OBJECTIFS

- Citer les exigences de durabilité en Restauration Hors Foyer (restauration collective et commerciale)
- Identifier des opportunités et pistes pour innover en RHF
- Rédiger un brief produit adapté à la RHF

CONTENU

- Définition de l'alimentation durable en RHF
- Panorama de l'offre durable en RHF
- Les besoins de la RHF (vision des Chefs-cuisiniers)
- Travaux pratiques

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

R&D

Achats

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

12 et 13 septembre 2024

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Intervenants : Carole SADAKA, Consultante en Restauration Collective spécialiste de l'alimentation durable, Frank BEUZEVAL, Consultant culinaire et Caroline ROUVEYROL, experte R&D

NOUVEAU

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE : PROPOSEZ DES PRODUITS PLUS NATURELS

Optimisez la formulation et le procédé

OBJECTIFS

- Lister les additifs, auxiliaires technologiques et ingrédients controversés dans les produits de BVP
- Identifier des pistes d'amélioration pour répondre aux attentes des consommateurs
- Mettre en place et valider une méthode de reformulation

CONTENU

- Etat des lieux des additifs, auxiliaires technologiques et ingrédients controversés en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie
- Les leviers formulation, procédé & emballage Clean Label en Boulangerie-Viennoiserie
- Les leviers formulation, procédé & emballage Clean Label en Pâtisserie
- Méthode pour mettre en place et valider une démarche Clean Label dans son entreprise

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

R&D

Achats

Production

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

3, 4, 10 et 11 octobre 2024

Durée : 7h (4 sessions de 1h45)

Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants à définir

**Nouveau
membre associé**



STAR FRUITS

SOCIÉTÉ ÉDITRICE DE VARIÉTÉS FRUITIÈRES

Basée au Pontet, STAR FRUITS, propose plus de 220 variétés de fruits aux producteurs et metteurs en marchés français et européens. De l'évaluation variétale à la gestion des plantations, de la défense de la propriété intellectuelle au marketing et à la communication, STAR FRUITS a construit une expertise unique, nécessaire au succès des marques de fruits telles que PINK LADY®, JOYA® et OPAL® en pomme, METIS® en prune et NECTAVIGNE® et PECHEVIGNE®, des pêches et nectarines à chair sanguine. Depuis plusieurs années, STAR FRUITS se rapproche des entreprises agroalimentaires locales et nationales, avec pour objectif de monter des projets filières structurants et valorisants sur l'ensemble de la chaîne, du producteur au consommateur.



R&D ET MARKETING

Structurez votre service R&D



DÉVELOPPEZ DE NOUVEAUX PRODUITS

OBJECTIFS

- Optimiser, en toute confidentialité, vos projets de développement de produits et procédés pour lancer, plus vite et à moindre coût, votre produit sur le marché
- Accélérer et sécuriser vos prises de décision et futurs investissements
- Trouver des solutions techniques innovantes de l'idée à l'usine

CONTENU

- Recherche de solutions techniques (ingrédients, formules, procédé, technologies, emballages) pour orienter les essais à réaliser et augmenter ses chances de réussite
- Recherche de financements pour la R&D et l'innovation
- Mise en relation qualifiée et mise en place de partenariats
- Recommandations et pilotage d'essais jusqu'au transfert dans votre atelier ou vers un sous-traitant à identifier
- Suivi de vieillissement-Validation de DDM-DLC
- Documentation produit (Étiquetage et information du consommateur)

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Sécurité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise, en laboratoire ou halle ou à distance

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante : Caroline ROUYEYROL, experte R&D

RECRUTEZ UN ASSISTANT R&D

BTS en alternance : Technicien Recherche et Développement

OBJECTIFS

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activités industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/ Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits nonconformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

CONTENU

BTSA Bioqualim : 1470 heures de formation sur 2 ans de septembre 2024 à aout 2026

- En 1ère année : réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
- En 2ème année : conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration.

Ex : amélioration de la productivité, rédaction de modes opératoires, installation d'une nouvelle machine, formation du personnel

PUBLIC

H/F

Étudiant

Salarié

Demandeur d'emploi

R&D

PRÉREQUIS

Avoir un Bac technologique, Bac Pro, Bac S ou un Brevet Professionnel Industries Alimentaires

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Session 2024-2026

Alternance : 2 semaines en entreprise et 2 semaines en centre de formation

C. Pro/ C.App : 15 240€ HT/an

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation : Lycée François Pétrarque (Avignon)

Formation éligible au CPF



Nouveau membre associé



RECHERCHE ET AVENIR

FACILITER LA COOPÉRATION AUTOUR DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION AU SERVICE DE TOUS

Créée par des Docteurs en 2005, Recherche et Avenir (REA) accompagne et conseille les entreprises grâce au dispositif RUE sur des éléments en lien avec leur développement R&D. Elle les aide à la structuration de leurs projets et les met en relation avec les Universités et laboratoires de la Recherche publique.



R&D ET MARKETING

Améliorez vos pratiques sur les réseaux sociaux



NOUVEAU

FORMEZ VOS COLLABORATEURS À L'UTILISATION DE LINKEDIN

OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement de LinkedIn
- Créer et optimiser une page entreprise sur LinkedIn
- Créer des publications adaptées à LinkedIn
- Recruter grâce à LinkedIn

CONTENU

- Fonctionnement de LinkedIn : ses cibles, son usage et ses particularités
- La page LinkedIn entreprise : les éléments structurants, les visuels à intégrer
- La publication de contenu sur LinkedIn : les clés pour créer une publication efficace
- Le cadre légal du recrutement
- L'analyse des besoins par rapport à la fiche de fonction et/ou de l'offre
- Choisir le sourcing adapté : acteurs emploi, job board, réseaux sociaux
- Rédiger l'annonce selon la cible et créer une offre d'emploi sur LinkedIn

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Marketing** **PRÉREQUIS** **Avoir un compte LinkedIn personnel**
Communication **RH**

aria
SUD PROVENCE-ALPES
 CÔTE D'AZUR

9 avril 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
 750€ HT / adhérent
 950€ HT / non-adhérent

Intervenantes :
 Christel DANEL, experte-référente Digital et Elisabeth BONNEFOY, Experte-référente RH

APPRENEZ À ACCROÎTRE LA NOTORIÉTÉ DE VOTRE MARQUE EN MOBILISANT UNE COMMUNAUTÉ D'INFLUENCEURS

OBJECTIFS

- Comprendre le marketing d'influence et l'intégrer dans sa stratégie
- Trouver les bons influenceurs et mettre en place des partenariats efficaces
- Apprendre à concevoir une campagne d'influence performante

CONTENU

- Comprendre le marketing d'influence : définition et tendances actuelles dans l'alimentaire
- Identifier les risques et opportunités du marketing d'influence
- Repérer les influenceurs : typologies, plateformes préférées, motivations
- Les critères de choix pour collaborer avec un influenceur
- Les moyens et outils pour trouver les influenceurs
- Proposer une action d'influence en lien avec votre stratégie marketing
- Mettre en place une action d'influence efficace

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Marketing** **PRÉREQUIS** **Avoir un compte Facebook et Instagram et les animer régulièrement**
Commercial

aria
SUD PROVENCE-ALPES
 CÔTE D'AZUR

4 et 11 juin 2024
Durée : 7h
Distanciel : les matinées

2 demi-journées collectives
 500€ HT / adhérent
 700€ HT / non-adhérent

Intervenante :
 Christel DANEL, experte-référente Digital

**Nouveau
membre associé**



IODA CONSULTING LE PARTENAIRE IDÉAL POUR TROUVER LE FINANCEMENT ADAPTÉ

Située aux abords de Marseille, Ioda Consulting met à disposition un savoir-faire et un réseau unique sur le marché. Ils combinent la maîtrise des aspects économiques, financiers, comptables, fiscaux, juridiques, sociaux. Leur vaste connaissance des domaines de l'Innovation, de la Recherche et Développement garantit un accompagnement adapté et spécialisé.



R&D ET MARKETING

Améliorez vos pratiques en E-commerce



LANCEZ-VOUS EN E-COMMERCE !

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux du e-commerce
- Identifier les différentes solutions de vente en ligne existantes
- S'approprier les étapes de création d'une activité e-commerce
- Savoir comment structurer son offre sur internet
- Acquérir les bases de l'animation d'un site e-commerce
- Comprendre l'organisation à mettre en place pour optimiser l'efficacité de son activité

CONTENU

- Connaître les différents modèles de e-commerce dans l'alimentaire : dernières tendances, évolutions, et stratégie des industriels
- Préparer son projet e-commerce : les différentes solutions existantes, les contraintes logistiques et les solutions d'interfaces, les différentes solutions de paiement
- Concevoir une interface marchande performante : les points clés de la conception, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site
- Déployer son projet de lancement : les étapes clés de la création d'une activité e-commerce

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances de base du web

Commercial



19 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Christel DANIEL,
experte-référente Digital

MAXIMISEZ VOS PERFORMANCES EN E-COMMERCE

OBJECTIFS

- Comprendre les dernières évolutions du e-commerce alimentaire
- Connaître les leviers d'optimisation pour créer et générer du trafic
- Identifier les actions à mettre en oeuvre pour améliorer le taux de conversion

CONTENU

- Comprendre les évolutions du e-commerce alimentaire : chiffres clés du e-commerce, les dernières tendances, le poids des marketplaces
- Optimiser l'interface marchande pour maximiser les conversions : les points clés à optimiser, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site
- Créer du trafic sur son site e-commerce : les différents leviers (SEO, SEA, social ads, emailing, ...), comment les mettre en oeuvre, quels résultats attendus par levier
- Analyser les performances de son site e-commerce : les indicateurs à suivre, le tableau de bord e-commerce

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

Commercial

PRÉREQUIS

Avoir un site e-commerce

Communication



1 octobre 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Christel DANIEL,
experte-référente Digital

GÉREZ VOTRE COMMUNICATION DIGITALE ET VOTRE SITE E-COMMERCE

OBJECTIFS

- Développer la visibilité de votre marque par la communication digitale
- Augmenter vos ventes grâce au e-commerce
- Améliorer la performance de vos actions digitales

CONTENU

- Réalisation d'un diagnostic sur la performance des actions digitales mises en place
- Accompagnement à la définition de votre stratégie digitale et à la mise en oeuvre de vos actions digitales
- Développer sa présence sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, LinkedIn, Pinterest...)
- Créer du trafic sur son site web : activer les leviers SEO, SEA, social media ads
- Optimiser le taux de conversion et la fidélité sur son site e-commerce

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

Communication

PRÉREQUIS

Aucun



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :
Christel DANIEL,
experte-référente Digital



R&D ET MARKETING

Améliorez vos pratiques sur internet

AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ SUR GOOGLE PAR L'OPTIMISATION DU RÉFÉRENCIEMENT NATUREL

OBJECTIFS

- Comprendre les principes clés du référencement naturel (SEO)
- Acquérir méthodes et outils pour améliorer la visibilité et le positionnement de son site web

CONTENU

- Comprendre les moteurs de recherche et leur fonctionnement
- Maîtriser les leviers pour améliorer son positionnement sur les moteurs de recherche (technique, éditorial, ergonomie)
- Mettre en place une stratégie de référencement : objectif, cible, plan d'action, suivi et analyse des résultats
- Connaître les outils indispensables à la gestion du référencement naturel (Google Search Console, Google Analytics)

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances en marketing

Commercial



14 novembre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Christel DANEL,
experte-référente Digital

NOUVEAU

ANALYSEZ VOS PERFORMANCES WEB AVEC GOOGLE ANALYTICS (NOUVELLE VERSION GA4)

OBJECTIFS

- Comprendre les évolutions de la nouvelle interface de Google Analytics (GA4)
- Connaître les indicateurs clés et les rapports à suivre sur GA4
- Savoir construire et analyser un tableau de bord de suivi de performance

CONTENU

- Présentation de la nouvelle interface GA4 : les différences avec GA3, les nouveaux indicateurs, le principe de collecte de données, les événements à configurer
- Comprendre les rapports proposés dans GA4 : le rapport utilisateur, le rapport Cycle de vie (Acquisition, Engagement, Monétisation)
- Analyser les performances de son site web ou e-commerce : les indicateurs à suivre, la mesure de la performance des sources de trafic

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

PRÉREQUIS

Avoir un ordinateur et un accès à Google Analytics
Avoir un site web
Avoir configuré GA4

Commercial



26 mars 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Christel DANEL,
experte-référente Digital

NOUVEAU

DÉVELOPPEZ UNE COMMUNICATION DIGITALE PLUS RESPONSABLE

Comprendre les enjeux avec la Fresque du Numérique pour agir

OBJECTIFS

- Comprendre l'impact de la communication digitale sur l'environnement
- Identifier les actions à mettre en place pour une communication digitale plus responsable

CONTENU

- Fresque du Numérique : atelier ludique et participatif pour comprendre l'impact du numérique sur l'environnement et réfléchir aux actions pour réduire l'impact
- Définition et enjeux de la communication digitale responsable
- Les actions à mettre en œuvre pour une communication digitale plus responsable :
- Rédaction d'une feuille de route pour développer une communication digitale plus responsable

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

PRÉREQUIS

Avoir une expérience en communication digitale

Commercial

Communication



25 juin 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Christel DANEL,
experte-référente Digital



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Sensibilisez vos équipes au changement climatique



NOUVEAU

FRESQUE DU CLIMAT : MOBILISEZ VOS SALARIÉS SUR LES DÉFIS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Organisez un atelier dans votre entreprise

OBJECTIFS

- Sensibiliser vos collaborateurs
- Comprendre le fonctionnement du changement climatique : ses causes et ses conséquences
- Savoir comment agir au quotidien et sensibiliser les autres

CONTENU

- Réalisation d'une fresque : réflexion sur les causes et conséquences du changement climatique grâce à l'intelligence collective
- Créativité et débrief : s'approprier la fresque, décompresser, échanger sur ses émotions
- Action : réfléchir sur les actions pouvant être mises en place

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :
Claire COMBRE experte en environnement

NOUVEAU

FRESQUE DU CLIMAT : COMPRENEZ LES ENJEUX POUR AGIR

Titre de l'offre régionale : « Sensibilisation aux enjeux du changement climatique »

OBJECTIFS

- Comprendre les liens de cause à effets du réchauffement climatique
- Identifier les enjeux du développement durable au sein de l'entreprise

CONTENU

- Participation à un atelier fresque du climat en ligne : réalisation de la fresque, débrief et mise en actions
- Enjeux du développement durable en entreprise
- Intégrer les enjeux de décarbonation à sa politique RSE

PUBLIC H/F **Dirigeant** **RSE** **HSE**
Environnement **Qualité**

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

2 avril 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Claire COMBRE experte en environnement



Offre régionale

Membre associé



G2E SUD EST PARTENAIRE SUR LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE

G2E SUD EST accompagne les entreprises pour réduire leurs coûts énergétiques : télérélevé des compteurs, suivi des consommations, suivi en temps réel des températures, management de l'énergie, optimisation des contrats de fourniture, effacement de puissance, réduction des taxes, analyse du réseau électrique, recherche des défauts électriques, thermographie infrarouge.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



MAÎTRISEZ VOS CONSOMMATIONS ET PILOTEZ VOS ACHATS D'ÉNERGIES

Les fondamentaux d'une bonne gestion énergétique

OBJECTIFS

- Identifier les outils pour optimiser ses contrats d'énergie
- Utiliser des indicateurs de performance pour maîtriser ses consommations
- Identifier les pistes d'économies d'énergie

CONTENU

- Les unités et calculs énergétiques
- Les différentes composantes d'une facture d'énergie
- Les abattements de taxes sur l'énergie
- Optimiser ses achats énergie et comparer des offres énergies
- Définir les bons indicateurs de performance énergétique
- Les énergies renouvelables et leur intérêt dans les entreprises agroalimentaires
- Mettre en place des tableaux de bords et un comptage efficaces
- Financer les opérations de maîtrise de l'énergie

PUBLIC

H/F

Dirigeant

RSE

HSE

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Environnement

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

12 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :
Yvan DELOCHE, expert en environnement, Antoine Deguine Collectif Energie

CONSTRUISEZ VOTRE PLAN DE SOBRIÉTÉ EAU À L'AIDE D'UNE MÉTHODOLOGIE INNOVANTE

Titre de l'offre régionale : « Gestion et préservation de la ressource en eau »

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau
- Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise
- Connaître les enjeux de la réutilisation de l'eau
- Comprendre l'impact des activités agricoles sur la qualité de leur ressource en eau
- Identifier les leviers pour une meilleure gestion de l'eau en agriculture; prévention des pollutions diffuses

CONTENU

- La réglementation sur la réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires
 - Les plans de sobriété eau
- Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise :
- La collecte des données
 - L'analyse Pinch
 - La reconception du réseau d'eau
 - Le traitement de l'eau
 - L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats
 - Travail sur un cas d'étude

PUBLIC

H/F

Dirigeant

RSE

HSE

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Environnement

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

28 et 29 mai 2024

Durée : 14h

Présentiel : Bastia

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Yvan DELOCHE, expert en environnement



Offre régionale

Nouveau membre associé



ENI FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ VERTE ET DE GAZ NATUREL

Eni propose un panel de solutions énergétiques pour accompagner les entreprises dans la maîtrise de leur consommation d'énergie. En tant qu'acteur généraliste segmenté, Eni propose des offres et services adaptés en fonction des cibles et de leurs besoins. Elle compte désormais plus d'un million de clients sur l'ensemble du territoire et a été élue « Meilleur fournisseur énergétique 2022-2023 » pour la cinquième année consécutive.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



NOUVEAU

INTÉGREZ LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX DANS LE PILOTAGE DE VOTRE PERFORMANCE

Titre de l'offre régionale : « Performance environnementale en Industrie Agro-alimentaire »

OBJECTIFS

- Savoir identifier les différents leviers pour répondre aux exigences environnementales et améliorer votre performance environnementale, comment optimiser vos process sur les thématiques à définir telles que : décarbonation, gestion des consommations, énergie-eau, gestion des déchets ...

CONTENU

- Le suivi d'indicateurs de performance : outils de sensibilisation et de communication pour mobiliser vos équipes
- Les enjeux énergétiques dans les entreprises agroalimentaires
- Les points clés d'un plan de sobriété eau
- Les enjeux déchets dans les entreprises agroalimentaires
- Intégrer la décarbonation à tous les niveaux de l'entreprise

PUBLIC

H/F

Dirigeant

RSE

HSE

Qualité

Environnement

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

4 juin 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants : Claire COMBRE et Yvan DELOCHE, experts en environnement



Offre régionale

RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS D'EAU

Titre de l'offre régionale : « Réduction et réutilisation de l' eau »

OBJECTIFS

- Réaliser un diagnostic eau, connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises
- Mettre en place et piloter un plan de sobriété eau
- Appliquer une méthode systémique de réduction des consommations d'eau.
- Analyser les résultats de plusieurs conceptions concurrentes du réseau d'eau.

CONTENU

- La réglementation réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires
- Les plans de sobriété eau
- Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise
 - la collecte des données
 - l'analyse Pinch
- La reconception du réseau d'eau
- Le traitement de l'eau
- L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats

PUBLIC

H/F

Dirigeant

RSE

HSE

Qualité

Environnement

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

2 juillet 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Yvan DELOCHE, expert en environnement



Offre régionale

Membre associé

SEDE  **VEOLIA**

SEDE VEOLIA

VALORISATION DES DÉCHETS

ET SOUS-PRODUITS ORGANIQUES INDUSTRIELS

SEDE VEOLIA est un acteur majeur dans la valorisation des déchets organiques en région Sud : il prend en charge les déchets organiques, les boues d'épuration et certains déchets minéraux et propose des solutions de valorisation dans une logique d'économie circulaire.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



NOUVEAU

MIEUX VALORISER VOS DÉCHETS : PASSEZ À UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Titre de l'offre régionale : « Gestion des déchets »

OBJECTIFS

- Identifier les critères réglementaires, techniques et économiques d'une gestion des déchets efficace

CONTENU

- Les obligations réglementaires des entreprises
- Identifier ses enjeux déchets en approche cycle de vie
- Introduction à la fonctionnalité
- La notion de coût complet des déchets
- Suivre et piloter la gestion de ses déchets

PUBLIC

H/F **Dirigeant** **RSE** **HSE**
Qualité **Environnement**

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**24 septembre 2024 (Bastia)
1er octobre 2024 (Aix-en-Provence)
Durée : 7h
Présentiel**

1 demi-journée collective
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Yvan DELOCHE expert en environnement



Offre régionale

DIAG ECO-FLUX : OPTIMISEZ VOS COÛTS ET RÉDUISEZ VOS PERTES EN ÉNERGIE, MATIÈRES, DÉCHETS ET EAU

Gagnez en rentabilité et réduisez vos impacts environnementaux

OBJECTIFS

- Évaluer la situation de son entreprise
- Identifier les axes prioritaires de progrès
- Mettre en place un plan d'actions

CONTENU

- Le diagnostic Eco-Flux (<https://diagecoflux.bpifrance.fr/>) est un accompagnement personnalisé pour réduire les consommations d'énergie, de matières, d'eau et de déchets.
- Le Critt Agroalimentaire Sud est agréé par Bpifrance pour la réalisation du Diag Eco-Flux, réservé aux entreprises de 20 à 250 salariés
- Si vous ne répondez pas aux critères d'éligibilité du diagnostic, ou si vous souhaitez un accompagnement spécifique ciblé énergie, eau, matières ou déchets, nous pouvons vous proposer un accompagnement personnalisé

PUBLIC

H/F **Dirigeant** **Responsable technique**
Environnement

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et les tarifs (soutien ADEME et BPI)

Intervenant :
Yvan DELOCHE, expert en environnement



bpifrance

RÉDUISEZ VOS PERTES MATIÈRES

Diagnostic gaspillage alimentaire

OBJECTIFS

- Répondre à une obligation réglementaire en :
 - Identifiant et quantifiant les pertes tout au long de votre process
 - Définissant un plan d'actions de réduction des pertes alimentaires

CONTENU

- Accompagnement en 2 temps :
 - 1/2 journée d'intervention sur site pour la collecte des données et le calcul des pertes via l'outil ADEME
 - 1/2 journée de restitution des résultats avec remise du fichier et réflexion sur le plan d'actions pour réduire les pertes

PUBLIC

H/F **RSE** **Dirigeant** **QSE**
Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

1 journée en intra
850€ HT / adhérent
1 100€ HT / non-adhérent

Intervenante :
Estelle MARIN, experte en RSE & éco-conception emballages



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Décarbonez votre activité



NOUVEAU

COMPRENEZ LES ENJEUX ET LES ÉTAPES CLÉS DE LA DÉCARBONATION DE VOTRE ACTIVITÉ

Les défis du changement climatique et les étapes d'une stratégie bas carbone

OBJECTIFS

- Identifier les causes et les conséquences du changement climatique
- Identifier les outils et solutions existants pour mettre en place une stratégie de décarbonation

CONTENU

- Réalisation d'un atelier Fresque du Climat
- Définitions et réglementation
- Comptabilité carbone : présentation de la méthode Bilan Carbone®, la notion de Facteur d'émissions et de bases de données, différences entre ACV et Bilan Carbone®
- Comment se lancer : étapes clés, les référentiels, aides financières

PUBLIC

H/F

Dirigeant

RSE

HSE

Environnement

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

1er février 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Claire COMBRE experte en environnement

NOUVEAU

IDENTIFIEZ LES ÉTAPES POUR LANCER VOTRE DÉMARCHE DE DÉCARBONATION

Titre de l'offre régionale : « Agir pour réduire son bilan carbone »

OBJECTIFS

- Connaître les enjeux du bilan carbone
- Engager une démarche de réduction de son empreinte carbone : Pourquoi ? Comment ?
- Fiscalité, Réglementation..
- Etudier les actions possibles pour sa structure

CONTENU

- Bilan de Gaz à Effet de Serre : définitions et réglementation
- Comptabilité carbone : présentation de la méthode Bilan Carbone®, la notion de Facteur d'émissions et de bases de données, différences entre ACV et Bilan Carbone®
- S'engager dans une démarche de décarbonation : étapes clés, les référentiels, aides financières
- Valoriser sa transition auprès de ses parties prenante

PUBLIC

H/F

Dirigeant

RSE

HSE

Environnement

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

21 mars 2024

Durée : 7h

Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Claire COMBRE, experte en environnement



Offre régionale

NOUVEAU

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL : PRÉPAREZ-VOUS AUX FUTURES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Comprendre et appliquer la méthode de calcul de l'affichage environnemental

OBJECTIFS

- Identifier les textes réglementaires à connaître
- Comprendre la méthode de calcul
- Identifier et piloter les indicateurs à suivre pour répondre à la réglementation

CONTENU

- Contexte réglementaire
- L'affichage environnemental
- Méthode de calcul : notions d'ACV
- Leviers d'actions

PUBLIC

H/F

Dirigeant

R&D

QSE

Environnement

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

16 mai 2024

Durée : 3,5h

Distanciel : la matinée

1 demi-journée collective
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :
Estelle MARIN, experte eco-conception et Claire COMBRE, experte en environnement



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Décarbonez votre activité



ÉVALUEZ ET RÉDUISÉZ L'EMPREINTE CARBONE DE VOTRE ENTREPRISE

Diag Décarbon'action : lancez la décarbonation de votre activité

OBJECTIFS

- Mesurer les émissions directes et indirectes de Gaz à Effet de Serre (GES)
- Co-construire un plan d'actions de réduction des émissions
- Valoriser son engagement dans la transition environnementale

CONTENU

- Le diagnostic Décarbon'action (<http://diagdecarbonaction.bpifrance.fr/>) permet d'initier la décarbonation des entreprises
- Le Critt Agroalimentaire Sud est référencé comme expert par Bpifrance pour la réalisation de ce diagnostic qui comprend une sensibilisation du personnel aux enjeux énergie et climat, le calcul des émissions de GES de votre activité grâce à la méthode Bilan Carbone®, la co-construction d'un plan d'action et l'appui à la mise en place et à la valorisation
- Si vous ne répondez pas aux critères d'éligibilité du diagnostic, ou si vous souhaitez un accompagnement spécifique sur le sujet, nous pouvons vous proposer un accompagnement personnalisé

PUBLIC H/F **Dirigeant** **RSE** **HSE**
Environnement **Qualité**

PRÉREQUIS **Expérience en entreprise agroalimentaire**



AGROALIMENTAIRE SUD
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Tarifs :
 4 000€ HT < 250 salariés
 6 000€ HT > 250 à 499 salariés

Intervenants :
 Claire COMBRE et Yvan DELOCHE experts en environnement



NOUVEAU

DÉFINISSEZ, DÉPLOYEZ, SUIVEZ ET ÉVALUEZ VOTRE STRATÉGIE DE DÉCARBONATION

Allez plus loin que le plan d'action avec la méthode ACT Pas à Pas

OBJECTIFS

- Anticiper les conséquences du changement climatique sur votre activité en interrogeant votre modèle d'affaire
- Planifier une stratégie climat ambitieuse pour votre entreprise

CONTENU

- ACT Pas à Pas est une méthodologie comprenant des outils pratiques afin de planifier une stratégie climat et de l'intégrer dans la stratégie globale de l'entreprise en 5 étapes :
 - Faire le point sur la situation actuelle de l'entreprise
 - Définir les enjeux et les défis de l'entreprise en lien avec la transition bas carbone
 - Construire une vision à moyens et longs termes
 - Elaborer sa stratégie
 - Construire un plan d'actions
- A divers temps du processus, direction, équipes et parties prenantes sont mobilisées. Vous êtes accompagné tout au long du déploiement de la méthode au sein de votre entreprise

PUBLIC H/F **Dirigeant** **RSE** **HSE**
Environnement **Qualité**

PRÉREQUIS **Expérience en entreprise agroalimentaire**



AGROALIMENTAIRE SUD
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et les tarifs (soutien ADEME)

Intervenante :
 Claire COMBRE experte en environnement

Nouveau membre associé

HELIOCLIM INDUSTRIEL DE LA PRODUCTION DE CHALEUR ET DE FROID RENOUVELABLES



HELIOCLIM développe et fournit des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement pour répondre aux besoins de chaleur et de froid des bâtiments. Basée dans les Alpes Maritimes, HELIOCLIM est fabricant de capteur solaires à concentration et de machines à absorption. La technologie développée permet notamment de produire de la vapeur directement à partir des capteurs solaires en appoint à une source conventionnelle. Cela permet de maîtriser le coût de production d'une partie de sa chaleur à long terme.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Progressez vers une performance globale et durable



LES OUTILS POUR STRUCTURER SA DÉMARCHE RSE

Titre de l'offre régionale : « Formation/action, depuis l'identification des enjeux prioritaires jusqu'au plan d'actions »

OBJECTIFS

- Identifier avec méthode les parties prenantes prioritaires
- Identifier les enjeux RSE prioritaires
- Rédiger la politique RSE
- Rédiger un plan d'actions opérationnel

CONTENU

- Introduction : enjeux et définition de la RSE/développement durable
- Outils et méthodes pour développer la RSE au sein de l'entreprise
- Mise en œuvre d'une stratégie RSE
- Comment structurer son projet RSE
- Comment intégrer la RSE dans l'organisation de l'entreprise

PUBLIC H/F Responsable/ chef de projet RSE
Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**6 et 7 février / 2 et 3 avril 2024 (Corse)
16 et 17 janvier / 8 et 9 juillet 2024 (Avignon)
Durée : 14h**

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Estelle MARIN, experte en RSE & éco-conception emballages



Offre régionale

DÉPLOYEZ UNE DÉMARCHE RSE CONCRÈTE DANS VOTRE ENTREPRISE

OBJECTIFS

- Connaître les principes fondamentaux de la RSE
- Donner du sens à son projet RSE
- Connaître les dispositifs adaptés à vos besoins
- Savoir comment mettre en place une démarche pragmatique

CONTENU

Plusieurs dispositifs de performance globale vous sont proposés :
Du diagnostic :

- « Audit » RSE de vos pratiques
- Le diagnostic 3D®, Destination Développement Durable
- Le dispositif Cèdre « Premiers pas »

À la mise en place d'un plan d'actions :

- Accompagnement pour l'amélioration de vos pratiques RSE
- Valorisation de la démarche de communication à mettre en place
- Appui à l'obtention de labels comme PME+ (favorisant votre entreprise auprès de la GMS)

PUBLIC H/F Tout salarié

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :
Estelle MARIN, experte en RSE & éco-conception emballages

Membre associé



EPUREAU MARSEILLE SPÉCIALISTE DU TRAITEMENT DE L'EAU

EPUREAU Marseille est spécialisée dans le traitement de l'eau et dispose d'un service dédié aux industries agroalimentaires pour tous leurs défis liés à la gestion de l'eau : traitement des effluents, des eaux de process, pluvial, économies d'eau et recyclage, récupération de chaleur, etc.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux grâce à l'éco-conception



NOUVEAU

SUBSTITUEZ LE PLASTIQUE DANS VOS EMBALLAGES

Titre de l'offre régionale : « Les nouvelles tendances alimentaires : emballages et environnement »

- OBJECTIFS**
- Citer les tendances actuelles des packaging et propriétés des matériaux existants
 - Identifier les points à vérifier pour une substitution aux matériaux plastiques

- CONTENU**
- Contexte réglementaire
 - Ecoconcevoir ses emballages
 - Réduire son empreinte environnementale (focus plastique)
 - Alternatives aux plastiques
 - Mobiliser les consommateurs/inciter au tri (guides et outils à disposition)

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Achats** **Environnement** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**
Emballages

Critt
 AGROALIMENTAIRE SUD
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

15 octobre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
 500€ HT / adhérent
 700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
 Estelle MARIN, experte en éco-conception emballages

OCAPIAT Offre régionale

NOUVEAU

BIEN CHOISIR VOS NOUVEAUX EMBALLAGES POUR RÉPONDRE AU DÉCRET 3R

Définir votre cahier des charges et déployer les 3R : Recyclage, Réduction et Réutilisation

- OBJECTIFS**
- Faire un état des lieux de vos emballages actuels
 - Identifier des pistes d'optimisation de vos emballages
 - Calculer les impacts environnementaux par une ACV simplifiée

- CONTENU**
- Diagnostic de vos emballages
 - Elaboration d'un plan d'actions répondant au décret 3R
 - Construction d'un cahier des charges fonctionnel (ou check list)
 - Calcul de l'impact environnemental d'un ou plusieurs emballages via l'outil BEE de Citeo
 - Aide au choix de solutions existantes

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Qualité** **R&D** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**
Environnement **Emballages**

Critt
 AGROALIMENTAIRE SUD
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :
 Estelle MARIN, experte en RSE & éco-conception emballages

INTÉGREZ LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DANS LE CHOIX DE VOS EMBALLAGES

L'Analyse de Cycle de Vie, une méthode reconnue pour écoconcevoir vos produits

- OBJECTIFS**
- Calculer l'impact environnemental d'un produit ou d'un emballage
 - Comparer différentes solutions : procédés, emballages, matière
 - Trouver des solutions d'emballages alternatives (recyclés, bio-sourcés...)

- CONTENU**
- Sensibilisation à l'éco-conception,
 - Choix du ou des emballage(s)/produits à étudier
 - Collecte des données
 - Calcul des impacts environnementaux
 - Rédaction du rapport et présentation des résultats
 - Détermination des pistes d'améliorations

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Qualité** **R&D** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**
Emballages **Environnement**

Critt
 AGROALIMENTAIRE SUD
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes :
 Estelle MARIN, experte éco-conception emballages et
 Claire COMBRE, experte en environnement



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Structurez votre service sécurité environnement



NOUVEAU

RÉDUISEZ LES RISQUES D'INCIDENTS LIÉS À DE MAUVAISES PRATIQUES QHSE

Un parcours de sensibilisation aux enjeux QHSE rapide et efficace

OBJECTIFS

- Définir les réflexes à adopter en termes de sécurité alimentaire, d'hygiène, de qualité, environnement et sécurité

CONTENU

- Sécurité alimentaire : vestiaire/lieux de vie, nourriture/boissons en usine, tenue/hygiène perso, Food Defense ...
- Qualité : Assurance Qualité, gestion des non-conformités, identification des produits, Food Defense
- Environnement : gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets
- Sécurité : comportements et règles de circulation et chute de plein pied, EPI, accidents/secours/évacuation, activités physiques et risques de manutention, risques mécaniques, chimiques et thermiques

PUBLIC

H/F

Étudiant

Salarié

Demandeur d'emploi

Intérimaire

PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire en français
Avoir un accès à un internet via un smartphone, tablette ou PC

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

E-learning
Accès 7/7j, 24h/24h
Durée : 4h

120€ HT / adhérent
180€ HT / non-adhérent

Plateforme numérique
CAMPNUM



E-learning

NOUVEAU

RENFORCEZ LE PILOTAGE DES ENJEUX QSE DE L'ENTREPRISE

Bachelor en alternance : Responsable Qualité, Sécurité, Environnement

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux QSE et les promouvoir à tous les niveaux
- Maîtriser les référentiels et la législation relative à la sécurité et l'environnement afin d'être capable d'en repérer les contraintes et de les faire appliquer dans l'entreprise
- Identifier et évaluer les risques et mettre sur pied une politique de prévention adaptée à l'entreprise
- Maîtriser les principaux outils QSE et être capable de piloter des chantiers d'amélioration

CONTENU

- Bachelor Responsable Qualité Sécurité Environnement :
- 455 heures de formation sur 1 an, de septembre 2024 à août 2025
 - Optimiser la performance qualité de son entreprise
 - Prévenir les risques en matière de SST
 - Prévenir les risques environnementaux
 - Piloter et améliorer le système de management QSE
 - Manager autrement
 - Manager les équipes et les projets
 - Développer ses pratiques professionnelles
 - Certifier ses compétences de Responsable QSE

PUBLIC

H/F

Étudiant

Salarié

Demandeur d'emploi

Environnement

PRÉREQUIS

Avoir un diplôme de niveau 5 professionnel ou technique de préférence

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE


Session 2024-2025
Alternance : 3 semaines entreprise et 1 semaine en centre de formation

C.Pro / C.App :
9 555 € HT/ adhérent
10 305 € HT/ non-adhérent

Prise en charge totale ou partielle selon votre OPCO

Centre de formation :
CESI (Aix-en-Provence)

Formation éligible au CPF



Membre associé



COLLECTIF ENERGIE COMMUNAUTE D'ENTREPRISES RASSEMBLÉES POUR MIEUX ACHETER GAZ ET ÉLECTRICITÉ

Collectif Énergie casse les règles du marché en faisant bénéficier à ses adhérents de solutions tarifaires performantes traditionnellement réservées aux (très) gros consommateurs d'énergie. Soutenu par BPI Invest, Collectif Énergie, c'est aussi et surtout 60 collaborateurs donnant le meilleur d'eux-mêmes chaque jour. Dans toute la France, les adhérents de Collectif Énergie peuvent compter sur des conseillers, ingénieurs, consultants, data analyst pour maîtriser leur budget.



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez vos performances commerciales



DEVENEZ UN BON MANAGER COMMERCIAL

OBJECTIFS

- Adapter son management à chacun de ses collaborateurs
- Synthétiser et établir les priorités d'un plan d'action et d'un plan de progrès
- Développer et améliorer la performance de son équipe
- Acquérir un management participatif et responsabilisant

CONTENU

- Les styles de management
- Comment développer la communication
- Techniques d'entraînement

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Manager une équipe ou en voie de le devenir



26 et 28 mars 2024
Durée : 14h
Présentiel : Aix-en-Provence

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Frédéric JAMBON, spécialiste
en direction commerciale et
marketing externalisé

NOUVEAU

PERFECTIONNEZ-VOUS AUX TECHNIQUES DE VENTE

Titre de l'offre régionale : « Attitude et relation client »

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de vente au téléphone ou en magasin
- Analyser le secteur d'activité de l'entreprise pour définir les objectifs de l'entretien de vente

CONTENU

- Méthode de vente en rendez vous client :
- Préparation et technique des base
 - Analyse de l'environnement
 - Entretien de vente

- Mise en situation
- Jeux de rôles
 - Traitement des objections, argumentaire au téléphone

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience de la commercialisation, de contacts physiques ou téléphoniques avec les clients



6 juin 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aignon

Distanciel : 31 mai 2024

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Bernard
CHAUDERON, Expert-référent
Commerce et distribution

NOUVEAU

AMÉLIOREZ LES TECHNIQUES DE VENTES TERRAIN DE VOS COMMERCIAUX EN SITUATION RÉELLE

OBJECTIFS

- Maîtriser en situation réelle les techniques de vente
- Maîtriser l'approche des 5 P
- Analyser son acte de vente
- Identifier et saisir les opportunités en restauration collective

CONTENU

- Préparation de visite
- Relevé et observation de l'environnement
- Prise de contact
- Le plan d'entretien
- La découverte client
- L'argumentation structurée
- La réponse aux objections
- La prise de congés

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Frédéric JAMBON,
spécialiste en direction commerciale et marketing externalisé



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez vos performances commerciales



BOOSTEZ VOTRE NÉGOCIATION COMMERCIALE

OBJECTIFS

- Se perfectionner à la négociation commerciale et aux techniques de vente

CONTENU

- Les bases de la politique commerciale : socle de la négociation
- Les Conditions Générales de Vente et le tarif
- L'évolution de sa politique tarifaire en phase avec les objectifs de l'entreprise et le marché (évolution matière première, concurrence, approche prix consommateurs)
- Les contrats clients : le plan d'affaires
- Les fondamentaux des contrats clients
- L'aspect légal
- Les contreparties (nouveau, promotion...)

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des connaissances fondamentales en vente commerciale



17 avril 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Bernard CHAUDERON, Expert-référent Commerce et distribution

VENDRE AUX GRANDS COMPTES

OBJECTIFS

- Préparer ses dossiers et rendez-vous de vente et ses négociations de manière efficace et concise en grand compte
- Formaliser des outils express nécessaires à la préparation

CONTENU

- Préparer sa vente et sa négociation annuelle de façon efficace
- Construire un argumentaire de création de valeur
- Rencontrer avant la négociation le marketing et le category manager
- La vente en grand compte client : la négociation et ses tactiques
- Rappel des techniques de vente SIMAC
- Identifier le profil de l'acheteur pour adapter son comportement et sa communication
- La négociation et ses fondamentaux : stratégie, tactiques, conduite et contenu
- Les clefs pour réussir une vente

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Exercer une fonction à vocation commerciale



28 et 29 mai 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Bernard CHAUDERON, Expert-référent Commerce et distribution

Membre associé



JABERSON

CABINET D'AVOCATS PROCHE DE SES CLIENTS

Respect, professionnalisme, engagement et générosité, telles sont les valeurs de Jaberson. Leurs clients bénéficient de l'appui et de conseils d'avocats spécialisés dans toutes les disciplines du droit, rompus au travail en équipe, à la gestion de projet et à l'accompagnement d'entreprises de toutes tailles.



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez vos performances commerciales



NOUVEAU

RENFORCEZ VOTRE NÉGOCIATION COMMERCIALE EN UTILISANT LES DATA

Déterminez les données disponibles pour mieux construire votre stratégie et conduire vos négociations

OBJECTIFS

- Mettre la data au service de vos objectifs stratégiques
- Mieux analyser les data pour optimiser vos plans d'affaires

CONTENU

- Où trouver la data dans votre entreprise... et à l'extérieur ?
- Quelles data vous informent sur la stratégie enseigne
- Définir son objectif commercial par enseigne
- Définir son objectif

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Manager une équipe ou en voie de le devenir



24 septembre 2024
Durée : 3,5h
Présentiel : Avignon

1 demi-journée collective
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Patrick CLEMENT, spécialiste E-commerce et data

OPTIMISEZ VOS PRATIQUES COMMERCIALES AVEC NOTRE EXPERT-RÉFÉRENT COMMERCE

OBJECTIFS

- Renforcer ses compétences sur les nombreux nouveaux enjeux commerciaux : prise en compte des prix de revient, clause de renégociation, lancement de produits innovants, nouvel encadrement des promotions, nouveaux systèmes d'organisation de la force de vente, opportunités de progresser sur un nouveau circuit de distribution...
- Identifier et saisir les opportunités en restauration collective

CONTENU

- Construction de la politique commerciale annuelle et les 4P et les techniques de vente.
- Management commercial et coaching d'une équipe de vente
- Négociation en « Grands comptes »
- Optimisation et organisation d'un secteur commercial et Choix et animation d'une force d'agents commerciaux
- Choisir les circuits de restauration
- Les clés du référencement en RHF

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des bases de la négociation commerciale



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Bernard CHAUDERON, Expert-référent Commerce et distribution

Nouveau membre associé



TALEEN

TALEEN EST UNE SOLUTION CRÉÉE PAR DES COMMERCIAUX POUR DES COMMERCIAUX

Mobile et intuitive pour la saisie d'informations terrain, Taleen est une solution spécifique et totale pour l'analyse et l'exploitation des données permettant d'optimiser l'organisation, l'efficacité et la rentabilité des Forces de Vente! Grâce à Taleen, votre force de vente profitera d'un réel support pour faciliter et optimiser son quotidien, les managers eux pourront facilement suivre l'activité et gérer les bons indicateurs (DN, assortiments, facing, fréquences de visites, etc.) ainsi que tous les enjeux de votre métier qui impactent votre croissance !

COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Appuyez-vous sur le cadre juridique pour améliorer vos pratiques commerciales

SÉCURISEZ VOS ÉCHANGES D'INFORMATIONS AVEC VOS CONCURRENTS ET VOS CLIENTS

OBJECTIFS

- Connaître les règles et enjeux du droit de la concurrence
- Evaluer les risques relatifs aux échanges d'informations
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec des concurrents
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec ses clients
- Adopter un comportement approprié dans le cadre des échanges sur les prix
- Connaître les règles et enjeux du droit de la concurrence
- Evaluer les risques relatifs aux échanges d'informations
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec des concurrents
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec ses clients
- Adopter un comportement approprié dans le cadre des échanges sur les prix

CONTENU

- Rappel des fondamentaux des règles du droit de la concurrence
- Comment travailler dans le respect du droit de la concurrence : Quels échanges avec un concurrent, avec son client ?
- Comportements prohibés envers ses clients : ce qu'il est interdit de faire/dire
- Comportements prohibés envers ses concurrents : ce qu'il est interdit de faire/dire
- Comportements autorisés : ce qu'il est possible de faire / dire
- Mises en situation pratiques

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente

PRÉPAREZ VOS NÉGOCIATIONS COMMERCIALES À L'AIDE DU CADRE JURIDIQUE APPLICABLE

OBJECTIFS

- Maîtriser le cadre juridique des négociations commerciales annuelles
- Préparer ses négociations à l'aide des outils juridiques mis à disposition
- Identifier les pratiques illicites des enseignes et les leviers juridiques

CONTENU

- Rappel du cadre juridique applicable
- Rappel du calendrier de négociation (dates butoir à respecter – conséquence en cas de non-respect)
- Exposé des nouveautés ayant un impact sur le cadre juridique des négociations commerciales annuelles
- Analyse des difficultés vécues lors des négociations 2022
- Analyse des demandes des enseignes constatées en pratique lors des négociations/renégociations 2022 (comment les contourner en 2023 ?)
- Recommandations pratiques

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente et en négociations commerciales GMS

MAÎTRISEZ LE CADRE JURIDIQUE APPLICABLE AUX CONTRATS MDD

OBJECTIFS

- Connaître le cadre juridique applicable aux contrats relatifs aux produits MDD
- Connaître les outils juridiques spécifiques à la relation MDD
- Identifier les points clés de la négociation d'un contrat relatifs aux produits MDD

CONTENU

- Rappel du cadre juridique applicable aux contrats de fourniture de produits MDD
- Exposé des nouveautés issues de la loi EGALIM 2 et obligation de mise à jour des contrats MDD
- Recommandations pratiques (« charte de fabrication », MDD, contrat d'achat de l'enseigne)

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



12 avril 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Jaberson, Cabinet
d'avocats spécialisés en
droit des affaires



8 octobre 2024
Durée : 7h
Présentiel : en distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Jaberson, Cabinet
d'avocats spécialisés en droit
des affaires



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Jaberson, Cabinet
d'avocats spécialisés en droit
des affaires



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Appuyez-vous sur le cadre juridique pour améliorer vos pratiques commerciales



ADOPTER UNE STRATÉGIE AFIN D'ANTICIPER LES DEMANDES ABUSIVES DES ENSEIGNES

Réagir face aux demandes des enseignes

OBJECTIFS


- Identifier les pratiques illicites des distributeurs dans la négociation et l'exécution de l'accord annuel
- Utiliser les leviers juridiques pour réagir face à des demandes abusives
- Anticiper les applications de clauses contractuelles litigieuses

CONTENU

- Rappel des pratiques restrictives de concurrence (avantage sans contrepartie, déséquilibre significatif, pénalités disproportionnées, discrimination, rupture brutale de la relation commerciale) et des sanctions applicables
- Exemples concrets de décisions ayant sanctionné les comportements abusifs des enseignes
- Recommandations pratiques – stratégie à adopter face à une demande abusive

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocats spécialisés en droit des affaires

LIMITEZ LES PÉNALITÉS LOGISTIQUES

OBJECTIFS


- Connaître le cadre légal des pénalités logistiques
- Identifier les points-clés à négocier dans les conventions logistiques
- Réagir lors de la facturation de pénalités logistiques injustifiées

CONTENU

- Exposé du cadre juridique sur les pénalités logistiques : montant des pénalités, procédure contradictoire de vérification des pénalités, prohibition de la déduction d'office
- Recommandations pratiques au cours de l'exécution de la relation commerciale : suivi motifs de pénalités et respect de la procédure contradictoire

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocats spécialisés en droit des affaires

RENFORCEZ OU METTEZ À JOUR VOS CGV

OBJECTIFS


- Comprendre le rôle et la place des CGV dans la négociation et la relation commerciale
- Déterminer les points clés des CGV pour l'entreprise
- Intégrer le cadre légal et réglementaire dans l'élaboration des CGV

CONTENU

- L'importance des CGV (partie tarifaire et partie juridique)
- Discussion sur les éléments à insérer/renforcer pour disposer de CGV plus efficaces
- La mise à jour nécessaire des CGV (à insérer en 2024) conformément à la réglementation applicable

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience dans la vente



aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocats spécialisés en droit des affaires



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés



LANCEZ UNE GAMME EN CIRCUIT SPÉCIALISÉ BIO

OBJECTIFS

- Connaître le potentiel du marché de la BIO décider de lancer ou ne pas lancer sa gamme
- Mesurer les contraintes pour l'entreprise
- Connaître les enseignes et leurs spécificités élaborer une politique commerciale adaptée a ce circuit

CONTENU

- Le marché de la BIO Validation de l'intérêt stratégique du lancement en BIO
- La certification BIO
- Les contraintes de la BIO Présentation des chaînes de distribution spécialisée Bio (nationales et régionales)

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



15 octobre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Frédéric JAMBON, spécialiste en direction commerciale et marketing externalisé

RÉUSSISSEZ VOS NÉGOCIATIONS COMMERCIALES « GRANDS COMPTES » EN DISTRIBUTION BIO

OBJECTIFS

- Connaître les différentes chaînes de la distribution spécialisée Bio et leurs modes de fonctionnement
- Etablir sa politique commerciale et préparer ses tarifs
- Préparer et réaliser ses négociations commerciales Grands Comptes en maîtrisant les techniques de vente spécifiques et la réglementation

CONTENU

- Le réseau spécialisé Bio : un marché bien organisé et mature.
- Où le référencement peut-il se faire en GMS pour une TPE/PME Bio ?
- Présentations des différentes enseignes nationales et régionales et leurs spécificités.
- La préparation de la négociation commerciale et la création des CGV.
- L'entretien avec l'acheteur.

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Être en charge du développement commercial



17 septembre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Frédéric JAMBON, spécialiste en direction commerciale et marketing externalisé

Nouveau membre associé



SEVE CONSEIL ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES ET DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES & VITICOLES

Fondé en 2008 par Frédéric Chatagnon, le cabinet intervient sur la stratégie, le développement commercial et marketing, le sourcing. Depuis plus de 15 ans, en France et à l'international, leur équipe de consultants seniors, experts de l'agro-alimentaire, accompagne les dirigeants d'entreprises et les responsables de filières dans la création de valeur sur leur marché. Etant basé en Provence, le cabinet agit dans une vraie relation de proximité.



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés



NOUVEAU

DÉCOUVREZ LE FONCTIONNEMENT DU E-COMMERCE EN GRANDE DISTRIBUTION

OBJECTIFS

- Comprendre comment fonctionne le E-commerce en grande distribution (Drive, LAD, Quick commerce, Marketplace et Pure player)

CONTENU

- Comprendre les différents réseaux
- Comment je négocie selon les réseaux E-commerce
- Comment mieux négocier grâce aux infos E-commerce
- Comment intégrer une méthode E-commerce

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Aucun



19 mars 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Patrick CLEMENT, spécialiste E-commerce et data

GAGNEZ DES MARCHÉS PUBLICS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Cibler les marchés publics de fournitures de denrées alimentaires en restauration collective et y répondre avec succès

OBJECTIFS

- Connaître et comprendre le marché de la Restauration collective et ses enjeux
- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre public

CONTENU

- Connaître le marché de la restauration collective
- Comprendre le code de la commande publique et les procédures de passation de marchés publics
- Comprendre les autres réglementations qui s'appliquent à la restauration collective (qualité nutritionnelle, EGalim, AGec...) et l'intérêt de développer son ancrage territorial
- Identifier qui sont les acheteurs publics et quels sont les circuits de distribution adaptés
- Cibler les secteurs de restauration collective en fonction de son offre et mettre en place une veille pertinente
- Construire un plan d'action pour se faire connaître des acheteurs publics
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre et travailler son mémoire technique

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir identifié la restauration collective comme une opportunité



25 mars 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Carole SADAKA, spécialiste restauration collective

MAÎTRISEZ VOS NÉGOCIATIONS AVEC LA GMS

Titre de l'offre régionale : « Attitude et relation client »

OBJECTIFS

- Maîtriser la négociation grand compte en réseau

CONTENU

- Les bases de la politique commerciale : socle de la négociation
- L'évolution de sa politique tarifaire en phase avec les objectifs de l'entreprise et le marché
- Les contrats clients : le plan d'affaires
- La cohérence des politiques commerciales entre les différents réseaux de commercialisation
- Les exigences de la DGCCRF pour l'entreprise
- Préparation de la négociation chez un client grand compte (étude de cas)
- Préparer ses besoins en contreparties pour développer son chiffre d'affaire
- Préparer votre scénario en négociation global du réseau de commercialisation par la direction commerciale
- La préparation type d'une négociation avec un grand compte
- L'adaptation anticipée au système de communication et au profil de l'acheteur

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des connaissances fondamentales en management commercial



3 et 4 juin 2024
Durée : 14h
Présentiel : Aignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Bernard CHAUDERON, Expert-référent Commerce et distribution



Offre régionale



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Dynamisez vos ventes à l'export



DÉVELOPPEZ VOS VENTES À L'EXPORT

OBJECTIFS

- Cibler ses marchés à l'export
- Construire un business plan l'export
- Chiffrer le coût global de sa démarche export

CONTENU

- Travail sur le ciblage des marchés export: quels pays et pourquoi?
- Comment définir les marchés cibles ?
- Construction d'une matrice de sélection
- Les actions à mettre en œuvre pour se développer à l'international
- Hiérarchisation des priorités
- Les acteurs de l'export : qui fait quoi et vers qui me tourner en fonction de mes besoins
- Organiser la prospection sur les marchés ciblés
- Identifier les partenaires et relais

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



23 mai 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Franck CHAULVET,
Expert-référent Export



DÉPLOYEZ UNE DÉMARCHÉ DE PROSPECTION À L'INTERNATIONAL

Faites vous accompagner à l'export

OBJECTIFS

- Identifier les éléments clés d'une démarche de prospection à l'international
- Cibler les marchés prioritaires
- Animer ses importateurs et distributeurs
- Augmenter son chiffre d'affaires à l'export

CONTENU

- Les impacts sur l'organisation du développement à l'international
- Le choix de ses marchés prioritaires à l'export
- La construction de sa stratégie de développement à l'international
- Quels sont les leviers financiers disponibles ?
- Les salons à l'international

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Aucun



Contenus, durée et dates
sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour
les conditions et les tarifs

Intervenant :
Franck CHAULVET,
expert-référent Export

FAITES LE POINT SUR VOS PRATIQUES À L'EXPORT

Diagnostic Flash à l'export

OBJECTIFS

- Etudier les points forts et les points faibles de votre offre à l'export
- Faire le point sur vos pratiques et sur les opportunités de développement à l'international
- Option le cas échéant : structurer une démarche, notamment avec l'appui de la Team France Export Sud

CONTENU

- Analyse des forces et faiblesses internes de l'entreprise
- Analyse des opportunités et menaces
- Analyse des importations mondiales et des principaux pays importateurs de votre famille de produits
- Focus sur les exportations françaises de votre famille de produits
- Synthèse : Points forts/Points de vigilance

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Aucun



Contenus, durée et dates
sur-mesure

1/2 journée en entreprise

Coût : offert à 12 entreprises
réalisant un Chiffre
d'Affaires à l'export de
moins de 400 000 €

Intervenant :
Franck CHAULVET,
expert-référent Export



RESSOURCES HUMAINES

Gérez vos recrutements



RÉUSSISSEZ VOS RECRUTEMENTS

OBJECTIFS

- Analyser ses besoins en recrutements
- Bâtir sa stratégie de recherche de candidats, identifier les canaux digitaux et les acteurs « Emploi » locaux
- Rédiger une annonce attractive tout en respectant la législation
- Optimiser la sélection des candidats et mener les entretiens
- Sécuriser ses recrutements

CONTENU

- Bien se connaître en tant que recruteur: Aptitudes d'écoute, biais psychologiques
- Identifier, cadrer les besoins et définir le profil recherché sur la base de critères priorités
- Choisir le sourcing adapté: acteurs emploi, jobboards, réseaux sociaux, etc.
- Rédiger l'annonce selon la cible
- Adapter les méthodes et outils de présélection pour évaluer le potentiel de la personne : entretien téléphonique, tests, méthodes d'assessments center, grille d'observation et d'analyse
- Préparer l'entretien de recrutement
- Préparer et gérer la phase d'intégration
- Mesurer l'efficacité de ses recrutements à l'aide d'indicateurs

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Aucun**



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH

RECRUTEZ UN DEMANDEUR D'EMPLOI FORMÉ À VOS BESOINS

Sécuriser l'embauche d'un nouvel arrivant

OBJECTIFS

- Sécuriser le recrutement d'un ou plusieurs demandeurs d'emploi en les formant en amont de l'embauche
- Choisir le dispositif pédagogique et financier adapté

CONTENU

- Positionnement des candidats au regard de vos besoins en compétences
- Formalisation d'un programme de formation
- Ingénierie financière avec Pole Emploi et votre OPCO
- Mise en oeuvre de la formation

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Avoir un recrutement en cours pour un contrat de plus de 6 mois**



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenants : Virginie MICHELI, Brice GARNIER ou Sylvie MORARD, Chargés de mission Emploi-Formation

NOUVEAU

RECRUTEZ SANS DISCRIMINER

OBJECTIFS

- Comprendre les inégalités
- S'approprier le cadre légal
- Interroger ses pratiques et diagnostiquer les pratiques de l'entreprise
- Connaître les leviers et bonnes pratiques
- Se mettre en conformité avec la loi

CONTENU

- La discrimination, de quoi s'agit-il ?
- Comprendre le cadre légal de la non-discrimination à l'embauche
- Prévenir les risques de discrimination à chaque étape du recrutement
- Adapter ses pratiques pour recruter objectivement

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Aucun**



11 mars 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Florence DEVEMY et Sarah CALES, expertes diversité handicap



Offre régionale



RESSOURCES HUMAINES

Gérez vos recrutements



NOUVEAU

RECRUTEZ ET INTÉGREZ UNE PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

OBJECTIFS

- Maîtriser l'ensemble du processus de recrutement d'un travailleur et réussir son intégration

CONTENU

- La notion de handicap au travail et l'obligation d'emploi
- Les différentes aides pour la politique d'emploi, d'intégration et de maintien de l'emploi
- Le recrutement : de l'analyse de poste à l'entretien de recrutement en passant par le sourcing candidats
- Assurer l'accompagnement et l'intégration d'un salarié en situation de handicap au sein de son entreprise

PUBLIC H/F RH Dirigeant

PRÉREQUIS Idéalement, connaître les méthodes de recrutement



10 juin 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Florence DEVEMY et Sarah CALES, expertes diversité handicap

 Offre régionale

NOUVEAU

DÉVELOPPEZ UNE DÉMARCHE INCLUSIVE AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE

Titre de l'offre régionale : « Formation des maîtres d'apprentissage d'un apprenti en situation de handicap »

OBJECTIFS

- S'approprier la notion de manière objective
- Être formé et accompagné dans son rôle de maître d'apprentissage
- Construire et sécuriser un parcours formatif

CONTENU

- S'approprier les obligations de la loi du 11 février 2005 en tant que maître d'apprentissage
- Définition et évolution de la notion de handicap.
- La compensation en situation de travail et de formation
- Identifier le réseau et les dispositifs dédiés au handicap pouvant venir en appui au rôle du maître d'apprentissage
- Elaboration d'un référentiel de compétences type pour faciliter l'évaluation
- Etudes de cas

PUBLIC H/F Tous les services de l'entreprise Salarié

PRÉREQUIS Aucun



5 et 6 septembre 2024
30 et 31 octobre 2024
Durée : 14h
Distanciel

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Intervenants :
Caroline CLERC et
Christophe CAVAILLE,
formateur diversité handicap

NOUVEAU

LUTTEZ CONTRE L'ILLETRISME

Titre de l'offre régionale : « Illétrisme : compétences de base, remise à niveau »

OBJECTIFS

- Lire et comprendre des textes professionnels
- Rédiger des courriers professionnels et administratifs
- Savoir calculer et acquérir les compétences nécessaires dans les situations professionnelles

CONTENU

- Expression écrite : les types de phrases, les accords, les règles à utiliser, etc.
- Expression orale : langage adapté, éloquence, reformulation et synthèse, etc.
- Les règles de base de calcul et les raisonnements logiques

PUBLIC H/F Salarié
Tous les services de l'entreprise

PRÉREQUIS S'avoir s'exprimer clairement en français, avoir des bases de lecture et de calcul simple



Du 4 au 8 mars 2024
Du 7 au 11 octobre 2024
Durée : 35h
Présentiel : Avignon
Marseille

7 journées collectives
2 500€ HT / adhérent
3 500€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenants : Philippe PASCAL et Marie-Agnès BICHET



RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise



FAITES LE POINT SUR VOS PRATIQUES RH

Diagnostic RH

- OBJECTIFS**
- Faites le point sur vos pratiques RH, et définissez un véritable plan d'action RH et de formation en trois étapes :
 - Etape 1 : pré-diagnostic RH (1,5 jour)
 - Etape 2 : accompagnement sur une ou plusieurs des thématiques listées ci-dessous (5 jours)
 - Etape 3 : entretien de restitution (0,5 jour)

- CONTENU**
- Le processus de recrutement (définition des profils de poste, coût de recrutement, dispositifs d'embauche...) et intégration de nouveaux arrivants dans l'entreprise
 - La professionnalisation de la fonction RH dans l'entreprise
 - L'identification et levée des freins à la décision d'embauche/ évaluation des « risques » RH, mise en place et analyse d'indicateurs RH (absentéisme..)
 - L'organisation du travail

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS *Connaissance des métiers de l'entreprise, du droit du travail Intérêt pour la stratégie*



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Gratuit pour les entreprises de moins de 50 salariés cotisant à Ociapiat



Vous n'êtes pas dans cette situation ? Consultez-nous !

GÉREZ VOS RESSOURCES HUMAINES ET TRAVAILLEZ VOTRE ATTRACTIVITÉ

- OBJECTIFS**
- Adapter vos ressources humaines aux évolutions de votre entreprise, gérer votre croissance
 - Développer des outils et pratiques utiles à votre entreprise sans que cela soit votre cœur de métier
 - Répondre à vos obligations réglementaires
 - Piloter votre entreprise par l'analyse des indicateurs RH
 - Anticiper les changements tout en motivant vos équipes

- CONTENU**
- Appui RH opérationnel et stratégique en fonction de la situation de votre entreprise et de sa stratégie globale
 - Accompagnement sur les sujets techniques, juridiques, sociaux et managériaux dans le domaine des Ressources Humaines
 - Gestion des talents : recrutement, intégration, fidélisation, management, cohésion d'équipe, formation, développement, mutation, disciplinaire, social, sortie etc...
 - Aide à la gestion des obligations sociétales et sociales

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS *Occuper une fonction en RH*



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenante : Elisabeth BONNEFOY, Experte référente RH

FIDÉLISEZ VOS SALARIÉS EN CERTIFIANT LEURS COMPÉTENCES

Mettre en œuvre une démarche de formation et de certification dans le cadre de sa GPEC/GEPP

- OBJECTIFS**
- Développer la qualification des salariés
 - Valoriser les compétences individuelles et collectives
 - Accompagner par la formation les changements générationnels, structurels et organisationnels

- CONTENU**
- Traduction des compétences requises pour la tenue d'un poste en programme de formation visant une qualification, une certification ou un diplôme
 - Co-construction avec l'entreprise de l'ingénierie de formation
 - Elaboration des parcours de formation individualisés et adaptés aux objectifs
 - Mise en œuvre, coordination de l'ingénierie pédagogique et financière
 - Les suivis et l'animation de l'action de formation
 - Mesure de l'efficacité des formations

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Aucun**



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenants : Virginie MICHELLI, Brice GARNIER ou Sylvie MORARD, Chargés de mission Emploi-Formation



RESSOURCES HUMAINES

Structurez vos formations internes



NOUVEAU

ENRICHISSEZ VOS COMPÉTENCES DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE / TUTEUR ET CERTIFIEZ-LES

Certification reconnue par France Compétences

OBJECTIFS

- Faciliter l'accueil et l'intégration des apprenants au sein de l'entreprise
- Organiser le transfert de compétences et l'évaluation des acquis

CONTENU

Certification relative aux compétences de maître d'apprentissage / tuteur :

- La fonction tutorale
- La communication intergénérationnelle
- Construire un parcours de formation
- Accompagner efficacement
- Savoir évaluer
- Etablir un lien avec l'école ou le CFA
- Constituer le dossier de présentation à la certification

PUBLIC

H/F

Salarié

PRÉREQUIS

Tous les services de l'entreprise

Maîtrise des fonctionnalités de bases en informatique (Savoir rédiger un texte sur Word, maîtrise des bases d'Excel, navigation courante sur internet)

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE


12, 21 février et 1er mars 2024
13, 22 et 31 mai 2024
14, 23 octobre et 01/11/2024
Durée : 21h
Présentiel à Avignon ou distanciel

3 journées collectives
1 500€ HT / adhérent
2 100€ HT / non-adhérent

Réalizable en intra

Intervenante : Sarah CALES, formatrice, experte en andragogie

Formation éligible au CPF



NOUVEAU

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES DE TUTEUR

Titre de l'offre régionale : « Assurer la fonction de tuteur »

OBJECTIFS

- Identifier les enjeux, le rôle et les qualités d'un tuteur
- Repérer les différentes étapes du tutorat et les outils associés
- S'appuyer sur des principes pédagogiques pour exercer la mission de tuteur
- Mesurer les acquis et évaluer les progressions

CONTENU

- La fonction tutorale et les outils pour remplir la mission
- L'accompagnement et les qualités nécessaires
- La gestion des motivations
- De la pédagogie à l'andragogie
- De l'accueil d'un l'alternant à la relation au centre de formation
- De l'intégration à la montée en compétences
- L'évaluation formative

PUBLIC

H/F

Salarié

PRÉREQUIS

Tous les services de l'entreprise

Aucun pour la formation en présentiel
Maîtrise de l'outil informatique pour suivre la formation en distanciel (Smartphone, Tablette ou PC)

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Avignon ou Marseille :
12 et 21 février 2024
13 et 22 mai 2024
14 et 23 octobre 2024

En distanciel :
14 et 26 février 2024
15 et 27 mai 2024
16 et 28 octobre 2024

Durée : 14h

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalizable en intra

Intervenante : Maren SCAPOL, formatrice en développement des compétences, AFEST et RPS

Membre associé



FORMAFON

RECRUTEMENT, FORMATION ET CONSEIL

Démarquez-vous. Comment ?

En nous faisant part de vos besoins de recrutement, de vos attentes sur le profil de vos futurs collaborateurs. Notre engagement est de vous fournir les compétences adaptées à votre demande, au moment opportun : le « juste à temps » est notre métier, vous pouvez en bénéficier. Notre souplesse et réactivité alliées à une bonne connaissance du terrain, notre sens du service feront la différence.



RESSOURCES HUMAINES

Structurez vos formations internes



PERFECTIONNEZ ET VALORISEZ VOS FORMATIONS EN SITUATION DE TRAVAIL

Transformation et professionnalisation de vos formations internes en véritables actions de formation reconnues

OBJECTIFS

- Accompagner l'entreprise à former ses salariés en situation de travail
- Organiser la Formation en Situation de Travail (AFEST) en conformité avec la Loi Avenir Professionnel
- Transmettre les savoir-faire
- Faciliter l'apprentissage terrain
- Intégrer vos formations en situation de travail dans votre plan de formation

CONTENU

- Module 1 : diagnostic des besoins, des compétences visées et des pratiques existantes au niveau formation
- Module 2 : analyse des activités de travail, repérage des situations de travail formatives, définition des parcours de formation et de l'ingénierie pédagogique nécessaire
- Module 3 : professionnalisation des acteurs internes et accompagnement de la mise en œuvre

PUBLIC H/F Salarié Tous les services de l'entreprise

PRÉREQUIS Aucun

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Prise en charge possible par Ocapiat

Offre cédée en main

AFEST
time

Vous n'êtes pas dans cette situation ? Consultez-nous !

Intervenante : Sarah CALES, formatrice, experte en andragogie

STRUCTUREZ LE TRANSFERT DE VOS SAVOIRS ET SAVOIRS-FAIRE

OBJECTIFS

- Se questionner sur les pratiques de transfert des compétences dans son entreprise
- Élaborer un plan d'action au regard du diagnostic
- Identifier les ressources nécessaires à la mise en œuvre du plan d'action

CONTENU

- Identification des savoirs et savoir-faire à transférer
- Élaboration des modules ou séquences de transfert
- Animation d'un module ou d'une séquence de transfert
- Organisation de la capitalisation des savoirs et savoir-faire

PUBLIC H/F Salarié Tous les services de l'entreprise

PRÉREQUIS Aucun

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Contenus et dates sur-mesure
Durée : 2,5 à 8 jours
Présentiel : en entreprise

Prise en charge possible par Ocapiat

Transfert des Savoirs et Savoir-Faire

TSF

Intervenante : Anne LANG, consultante en management et en communication

NOUVEAU

ACCOMPAGNEZ VOS ALTERNANTS PORTEURS D'UN HANDICAP

Titre de l'offre régionale : « Comment communiquer sur le handicap pour faciliter l'inclusion des alternants en situation de handicap ? »

OBJECTIFS

- Sécuriser les parcours d'apprentissage en alternance

CONTENU

- Comprendre la formation et le fonctionnement du stéréotype dans le handicap
- Comment lutter contre les stéréotypes
- La personne en situation de handicap en tant qu'acteur de sa propre communication
- Etudes de cas

PUBLIC H/F Tous les services de l'entreprise

PRÉREQUIS Aucun

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

20 juin 2024
29 octobre 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenants : Caroline CLERC et Christophe CAVAILLE, formateur diversité handicap



RESSOURCES HUMAINES

Structurez vos formations internes
Développez votre marque employeur



NOUVEAU

INITIEZ VOS SALARIÉS À LA FORMATION INTERNE

Titre de l'offre régionale : « Formation de formateur »

OBJECTIFS

- Comprendre les spécificités d'un public adulte et adapter sa posture de formateur
- Détenir une méthodologie de conception de formation
- S'approprier les phases clés de l'animation

CONTENU

- Vous avez dit « Andragogie » ?
- Du concept à la mise en pratique de la formation pour adulte
- Définition d'objectifs pédagogiques
- S'approprier des outils et des techniques d'animation
- Comment évaluer ?

PUBLIC H/F Salarié Tous services

PRÉREQUIS Expérience en animation et/ou en ingénierie



4 mars, 6 mai, 1er juillet, 2 septembre, 4 novembre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon et Marseille

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :
CALES Sarah, experte en andragogie
SCAPOL Maren, formatrice en développement des compétences, AFEST et RPS

NOUVEAU

DÉVELOPPEZ LES COMPÉTENCES DE VOS FORMATEURS INTERNES

Promouvoir une culture apprenante au sein de votre entreprise

OBJECTIFS

- Identifier des techniques et des outils d'animation
- Préparer une action de formation
- S'approprier le cadre de l'entretien

CONTENU

- L'apprentissage chez l'adulte
- L'animation de formation
- L'ingénierie pédagogique et de formation
- L'accompagnement dans le cadre d'une formation

PUBLIC H/F Salarié Tous services

PRÉREQUIS Maîtriser les compétences à transférer et maîtriser les savoirs fondamentaux



Contenus et dates sur-mesure
Durée : 14h
Présentiel : en entreprise

2 journées
2 400€ HT / adhérent
2 880€ HT / non-adhérent

Intervenante :
Sarah CALES, experte en andragogie

DÉVELOPPEZ VOTRE MARQUE EMPLOYEUR POUR ATTIRER ET FIDÉLISER VOS COLLABORATEURS

OBJECTIFS

- Communiquer sa politique RH
- Porter sa marque employeur auprès de ses clients internes
- Promouvoir la fonction RH et son évolution

CONTENU

- Comprendre le concept de la marque employeur
- Établir le bilan de l'image de marque employeur de l'entreprise
- Développer l'image de la marque RH
- Communiquer sur sa marque employeur

PUBLIC H/F RH Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir au moins un an d'ancienneté



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH



RESSOURCES HUMAINES

Développez votre marque employeur



NOUVEAU

LES 10 POINTS CLÉS POUR RÉUSSIR SES JOURNÉES PORTES OUVERTES

OBJECTIFS

- Définir la stratégie d'ouverture au public
- Disposer d'une méthode pour organiser des visites

CONTENU

- La stratégie d'ouverture
- La réglementation
- L'organisation RH et logistique
- Le parcours de visite
- La promotion
- Les suites de l'événement

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Aucun



18 juin 2024
Durée : 3,5h
Distanciel

1 demi-journée
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Marion CAMARENA,
consultante en agrotourisme

NOUVEAU

FORMER LES GUIDES SALARIÉS À LA VISITE D'ENTREPRISE

OBJECTIFS

- Connaître les attentes des publics
- Intégrer tous les enjeux de la visite d'entreprise
- Maîtriser les grandes lignes des contenus de la visite
- Apprendre les principales techniques de guidage

CONTENU

- Les enjeux et manières d'atteindre les objectifs fixés
- Les attentes et points de satisfaction des publics Les contenus de la visite
- La maîtrise des moments clés de la visite
- La gestion des contraintes (sécurité, confidentialité, hygiène) Les techniques de guidage

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Aucun



25 avril 2024
Durée : 4h
Distanciel

1 demi-journée
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Marion CAMARENA,
consultante en agrotourisme

NOUVEAU

LES PRINCIPALES ÉTAPES POUR RÉUSSIR SON OUVERTURE AU PUBLIC

OBJECTIFS

- Disposer d'une méthode pour organiser des visites
- Intégrer tous les enjeux de la visite d'entreprise
- Éviter les écueils de la visite d'entreprise
- Gérer les contraintes de la Visite d'entreprise

CONTENU

- Visite d'une entreprise (présentiel)
- Les chiffres clés de la filière
- La stratégie d'ouverture
- La sécurité, la confidentialité et l'hygiène
- L'organisation RH et logistique
- Le parcours de visite
- La promotion
- Le volet économique

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Aucun



12 septembre 2024
Durée : 5h
Présentiel : Avignon

1 demi-journée
300€ HT / adhérent
400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Marion CAMARENA,
consultante en agrotourisme



RESSOURCES HUMAINES

Formez vos managers



FONCTION : « CHEF D'ÉQUIPE »

OBJECTIFS

- Connaître le rôle d'un responsable d'équipe
- Motiver les personnes et développer les potentiels
- Maîtriser les différentes situations amenées par cette fonction

CONTENU

- Le rôle du chef d'équipe
- Le travail de son équipe
- Communiquer efficacement
- La délégation

PUBLIC

H/F

Chef d'équipe

Production

PRÉREQUIS

Manager au moins une personne en direct

Futur chef d'équipe



21 mars et 5 avril 2024

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Intervenante :
Anne LANG, Consultante
en management et en
communication

En partenariat avec l'ISEMA

FONCTION : « CHEF D'ÉQUIPE » - PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS

- Prendre de la hauteur sur ses principes de management
- Développer ses capacités de manager coach

CONTENU

- Développement de son leadership par la pratique de l'assertivité
- Solliciter les autres positivement
- Mieux s'affirmer dans les différentes situations de management
- Déléguer pour centrer son action sur les tâches à valeur ajoutée pour l'équipe
- Diagnostic des situations pré-conflituelles ou conflictuelles

PUBLIC

H/F

Chef d'équipe

Production

PRÉREQUIS

Avoir suivi la formation « Fonction : chef d'équipe »



30 mai et 12 juin 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

2 demi-journées
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenante :
Anne LANG, Consultante
en management et en
communication

En partenariat avec la
Coopération Agricole Sud

APPRENEZ LES BASES DE LA PRATIQUE MANAGÉRIALE

OBJECTIFS

- Savoir mobiliser, responsabiliser, motiver et évaluer ses collaborateurs
- Construire et conduire une équipe
- Maîtriser les techniques de communication
- Détecter les tensions et résoudre les problèmes qui peuvent apparaître

CONTENU

- Comprendre les rôles et missions du Manager
- Connaître et reconnaître les styles managériaux
- Comprendre les motivations selon les profils
- Connaître les notions de l'Analyse Transactionnelle
- Connaître les messages contraignants de Taibi Kahler les notions de responsabilités
- Maîtriser les différentes techniques de communication (DESC et OSBD)

PUBLIC

H/F

RH

Dirigeant

PRÉREQUIS

Manager au moins une personne en direct



9 et 10 janvier 2024

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH



RESSOURCES HUMAINES

Formez vos managers



MAITRISEZ LES BONNES PRATIQUES DU DROIT DU TRAVAIL

OBJECTIFS

- Comprendre les principes directeurs du droit social inhérents à l'exercice des fonctions managériales
- Appréhender au mieux la gestion des équipes au quotidien
- Maîtriser les principales modalités d'embauche (CDI, CDD, intérim, Temps complet, Temps partiel)
- Maîtriser les règles relatives à l'établissement des contrats de travail

CONTENU

- Les différentes formes de contrats de travail ou de collaboration
- La rédaction des contrats de travail
- La préparation de l'accueil des collaborateurs
- L'exécution de la période d'essai
- La gestion du temps de travail
- Les contours de l'obligation de sécurité et du principe de prévention

PUBLIC H/F

RH

Dirigeant

Commercial

PRÉREQUIS

Avoir une expérience ou intervenir en management



20 juin 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocat
spécialisé en droit social

PRÉPAREZ ET MENEZ VOS ENTRETIENS ANNUELS

OBJECTIFS

- Connaître les bases légales de l'entretien professionnel
- Préparer et mener un entretien d'évaluation
- Préparer et mener un entretien professionnel
- Apprendre à donner et recevoir du Feedback et FeedForward

CONTENU

- Préparer et s'entraîner à mener l'entretien annuel
- Organiser l'entretien
- Fixer des objectifs réalisables et évaluer les objectifs réalisés
- Recadrer un comportement défaillant, une mauvaise performance
- Encourager, féliciter les comportements positifs et les réussites
- Le suivi de l'entretien

PUBLIC

H/F

Responsable de service

Dirigeant

RH

Chef d'équipe

PRÉREQUIS

Manager au moins une personne en direct



10 septembre 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH

TRAVAILLEZ VOS PRATIQUES MANAGÉRIALES ET VOTRE LEADERSHIP

Titre de l'offre régionale : « Management de proximité niveau 2 »

OBJECTIFS

- Améliorer son rapport au temps
- Améliorer son leadership ainsi que son savoir-être et savoir-faire dans l'animation d'équipe
- Savoir dire « non »
- Apprendre à tenir un entretien de recadrage

CONTENU

- L'efficacité managériale et le rapport au temps
- Les 7 règles d'or de la communication
- Savoir dire « non » lorsque cela est nécessaire
- L'entretien de recadrage

PUBLIC

H/F

RH

Dirigeant

PRÉREQUIS

Manager au moins une personne en direct



20 et 21 mars 2024

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH



RESSOURCES HUMAINES

Formez vos managers



NOUVEAU

ÊTRE UN MANAGER INCLUSIF

OBJECTIFS

- Comprendre le cadre légal de la discrimination en entreprise
- Reconnaître les différents types de discrimination au travail
- Identifier les situations pouvant être vecteur de discrimination
- Mettre en place des bonnes pratiques en vue d'instaurer un management inclusif

CONTENU

- Les enjeux de la diversité et de l'inclusion pour les managers
- Réaliser l'impact des biais sur les pratiques managériales
- Appréhender son rôle de manager inclusif-ve
- Etudes de cas : conviction religieuse, orientation sexuelle, égalité femme/homme, origines, syndicalisme, handicap, âge

PUBLIC H/F RH **Dirigeant** **Manager**

PRÉREQUIS **Aucun**



21 et 22 octobre 2024
Durée : 14h
Distanciel

2 journées collectives
 1 000€ HT / adhérent
 1 400€ HT / non-adhérent

Intervenant : Florence DEVEMY et Sarah CALES, expertes diversité handicap

 Offre régionale

NOUVEAU

MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX DU RÔLE DE MANAGER

OBJECTIFS

- Développer son rôle de manager
- Maîtriser sa communication avec l'équipe
- Conduire des entretiens en face à face
- Féliciter et recadrer

CONTENU

- Comprendre rôles et missions du Manager
- Quel type de management par rapport aux profils (capacité, motivations) au sein de l'équipe
- Connaître les notions de l'Analyse Transactionnelle et les Messages contraignants de Taibi Kahler pour mieux communiquer
- Appréhender le feedback positif et correctif – le feedforward

PUBLIC H/F RH **Dirigeant** **Manager**

PRÉREQUIS **Manager au moins une personne en direct**



30 mai et 20 juin 2024
Durée : 14h
Distanciel

2 journées collectives
 1 000€ HT / adhérent
 1 400€ HT / non-adhérent

Intervenante : Elisabeth BONNEFOY, Experte référente RH

Membre actif

RESSOURCES OPTIMISATION DES RESSOURCES HUMAINES



Les quatre entités assemblées par Ressources proposent aux entreprises agroalimentaires vaclusiennes des solutions variées en matière de recrutement Geode est un groupement d'employeurs pour partager et fidéliser des compétences selon la saisonnalité ou les besoins à temps partiel ; Geste est un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) pour professionnaliser des salariés non permanents en fonction des besoins des entreprises ; Perpectim est une entreprise de travail temporaire d'insertion pour plus de réactivité ; enfin, Ressources formation est un organisme de formation pour une formation sur-mesure et adaptée.



RESSOURCES HUMAINES

Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail



FORMEZ-VOUS AUX GESTES DE PREMIER SECOURS

OBJECTIFS

- Intervenir efficacement face à une situation d'accident
- Mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques

CONTENU

- Le cadre juridique
- Situer son rôle
- Contribuer à la mise en œuvre de la prévention
- Réaliser une protection adaptée et l'examen de la victime
- Faire alerter ou alerter les secours
- Secourir : les saignements abondants, l'étouffement, les malaises, les brûlures, les traumatismes, les plaies, la perte de connaissance, la réanimation cardio pulmonaire

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Aucun



13 et 14 mars 2024

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Geoffrey DEMOULIEZ,
Formateur et conseil en
sécurité

ACTUALISEZ VOTRE MAITRISE DES GESTES DE PREMIER SECOURS

OBJECTIFS

- Actualiser les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour porter secours à toute victime d'un accident de travail dans l'attente de l'arrivée des secours

CONTENU

- Secourir : les saignements abondants, l'étouffement, les malaises, les brûlures, les traumatismes, les plaies, la perte de connaissance, la réanimation cardio pulmonaire

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS Être déjà sauveteur secouriste au travail



5 juin 2024

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :
Geoffrey DEMOULIEZ,
Formateur et conseil en
sécurité

SOYEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ EN SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL

OBJECTIFS

- Connaître les principes fondamentaux liés à la prévention des risques professionnels et à la protection de la santé et sécurité,
- Connaître les principes liés à la gestion de l'inaptitude du salarié,
- Appréhender l'actualité légale, réglementaire et jurisprudentielle en la matière.

CONTENU

- Rappel des principes généraux en matière de santé et sécurité
- L'obligation de sécurité de l'employeur et du salarié
- Panorama des principaux risques professionnels
- Les principaux outils de prévention des risques professionnels
- Les différents acteurs de la prévention des risques professionnels
- Le rôle de la négociation collective dans la prévention des risques professionnels
- Réforme du 2 août 2021 et du décret du 26 avril 2022 et actualités jurisprudentielles

PUBLIC H/F RH Dirigeant Commercial

PRÉREQUIS Avoir une expérience en HSE



21 mars 2024

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocat
spécialisé en droit social



RESSOURCES HUMAINES

Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail

AMÉLIOREZ VOTRE DÉMARCHE DE PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

OBJECTIFS

- Acquérir les bonnes pratiques dans les activités de manutention et sur les postes de travail

CONTENU

- Statistiques des arrêts maladie et accidents de travail
- Dispositions réglementaires
- Les partenaires de la prévention et leurs rôles
- Les obligations de l'entreprise et du salarié
- Les risques et conséquences liés à l'accident de travail ou la maladie professionnelle
- Que faire en cas d'accident
- Notion sur l'anatomie et pathologies associées

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS **Aucun**



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenant :
Geoffrey DEMOULIEZ,
Formateur et conseil en sécurité

NOUVEAU

DEVENEZ SECOURISTE EN SANTÉ MENTALE

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances de base concernant les troubles de santé mentale
- Mieux appréhender les différents types de crises en santé mentale
- Développer des compétences relationnelles : écouter sans jugement, rassurer et donner de l'information adaptée
- Mieux faire face aux comportements agressifs

CONTENU

- Introduction à la santé mentale et aux interventions
- Introduction aux Premiers Secours en Santé Mentale
- Le plan d'action pour la dépression
- Les troubles anxieux
- Le plan d'action pour les troubles anxieux
- Les troubles psychotiques
- Le plan d'action pour les troubles psychotiques
- L'utilisation des substances et le plan d'action

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS **Aucun**



17 et 18 septembre 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH

PRÉVENEZ LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX ET CULTIVEZ LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Titre de l'offre régionale : « Bien-être au travail et prévention des risques psychosociaux »

OBJECTIFS

- Analyser les situations vécues
- Identifier les différents types de risques
- Réaliser un état des lieux des RPS
- Mettre en place une démarche de prévention

CONTENU

- Facteurs, processus et impacts au niveau individuel et collectif :
- 6 catégories de facteurs de risque
- Modèle de Job-strain
- Modèle de Sigriest
- Action des facteurs psycho-sociaux sur le salarié
- Le syndrome d'adaptation
- Acteurs, méthodes et solutions : les traumatismes, les plaies, la perte de connaissance, la réanimation cardio pulmonaire

PUBLIC H/F Tous publics

PRÉREQUIS **Aucun**



14 et 15 mars 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Maren SCAPOL, Consultante
et formatrice RPS



Offre régionale



RESSOURCES HUMAINES

Gérez les aspects juridiques



NOUVEAU

GÉREZ VOS PRIORITÉS ET ORGANISEZ VOTRE TEMPS DE TRAVAIL

Titre de l'offre régionale : « Gestion et organisation de son temps de travail »

OBJECTIFS

- Mieux utiliser son temps et gérer ses priorités
- Mettre en place une organisation favorisant un meilleur fonctionnement
- Anticiper sur les risques de débordement et les sources de stress

CONTENU

- Exercices : les voleurs de temps
- Les lois du temps
- La matrice d'Eisenhower et son utilisation
- Les bénéfiques à savoir dire non – faire des choix
- Organiser et anticiper les délais pour gérer et surtout éviter les débordements
- La gestion du stress : appréhender et comprendre son stress en fonction de sa personnalité

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS *Manager au moins une personne en direct*



30 octobre 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH



Offre régionale

NOUVEAU

APPRENEZ À GÉRER VOTRE STRESS

OBJECTIFS

- Gérer ses émotions en situation de stress
- Acquérir les bons réflexes pour lutter contre le stress
- Gagner en efficacité professionnelle grâce à une récupération de son énergie positive

CONTENU

- Prendre conscience des différentes émotions et leurs degrés – les notions de stress agréable et désagréable
- Quels sont, dans mon environnement de travail, les cas qui font « monter la pression » et comment je le vis – les voleurs de temps qui engendrent du stress désagréable La santé mentale et la gestion du stress, comment en parler entre collègues, pour améliorer la cohésion et donc l'état de stress

PUBLIC H/F RH **Dirigeant**

PRÉREQUIS *Manager au moins une personne en direct*



16 avril 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH



RESSOURCES HUMAINES

Gérez les aspects juridiques



SÉCURISEZ LES CONTRATS COURTS : CDD ET INTERIM

OBJECTIFS

- Différencier les différentes typologies de contrats courts (contrat à durée déterminée, contrat de mission, alternance)
- Connaître les principales spécificités inhérentes aux contrats courts
- Maîtriser les différents motifs de recours aux contrats courts
- Savoir déterminer l'opportunité du recours aux contrats courts
- Maîtriser les contraintes liées à la mise en œuvre des contrats courts : délais de carence durée de période d'essai

CONTENU

- Quizz introductif
- Rappel de la distinction entre les contrats courts et le CDI
- Distinction CDD et intérim
- Les modalités spécifiques de conclusion du contrat court L'exécution des contrats courts

PUBLIC H/F RH Juriste Commercial Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience ou intervenir en gestion des ressources humaines



11 avril 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocat
spécialisé en droit social

NOUVEAU

FAITES FONCTIONNER EFFICACEMENT VOTRE CSE GRÂCE À DES OUTILS ADAPTÉS

OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement du Comité Social et Économique et ses attributions, en matière économique et financière
- Connaître les missions et rôles des membres du CSE en matière de santé, de sécurité et de conditions de travail
- Connaître le vocabulaire et les obligations de l'entreprise à travers le CSE
- Intégrer les réflexes de communication constructives avec les membres du CSE

CONTENU

- Connaître l'histoire du CSE
- La mise en place le CSE en entreprise en fonctions des différents seuils
- Les différents acteurs du CSE : leurs rôles, leurs missions
- Les obligations du CSE : informations, consultations, récurrence
- La convocation, l'ordre du Jour, le Procès-Verbal
- Le droit d'alerte – Les recours à l'expertise

PUBLIC H/F RH Dirigeant

PRÉREQUIS Aucun



13 et 14 février 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH

METTEZ EN PLACE DES AVANTAGES SOCIAUX POUR VOS SALARIÉS

Boostez votre attractivité : participation, intéressement, plans d'épargne d'entreprise

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt des dispositifs d'épargne salariale et de rémunération différée
- Connaître et différencier les différents dispositifs d'épargne salariale existants
- Maîtriser les modalités et principes spécifiques de mise en place et de fonctionnement des dispositifs
- Déterminer l'opportunité de la mise en place d'un ou plusieurs dispositifs
- Appréhender les possibilités d'articulation et d'optimisation dans la mise en place des différents dispositifs d'épargne salariale

CONTENU

- Les différentes formes d'épargne salariale
- La participation aux résultats
- L'intéressement
- Le plan d'épargne entreprise
- Le plan d'épargne retraite
- Le compte épargne temps
- Les actions gratuites, stock-options et BSPCE

PUBLIC H/F Dirigeant RH Commercial PRÉREQUIS Avoir une expérience ou intervenir en gestion des ressources humaines



19 septembre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocat
spécialisé en droit social



RESSOURCES HUMAINES

Gérez les aspects juridiques



NOUVEAU

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU DROIT SOCIAL

Titre de l'offre régionale : « Actualité du droit social »

OBJECTIFS

- Identifier les événements juridiques marquants et de la jurisprudence dans le domaine social
- Actualiser sa pratique du droit du travail en fonction des évolutions légales et jurisprudentielles

CONTENU

- Contenu adapté en fonction de l'actualité


PUBLIC

H/F

Tous publics

PRÉREQUIS


Aucun



18 avril 2024
7h en distanciel

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocat spécialisé en droit social

 Offre régionale

SÉCURISEZ VOS DÉLÉGATIONS DE POUVOIR

Maîtrisez les clés et les effets applicables

OBJECTIFS

- Connaître les caractéristiques et conditions de validité d'une délégation de pouvoirs
- Comprendre l'intérêt et les effets d'une délégation de pouvoirs
- Appréhender l'opportunité (ou a nécessité) de mettre en place une ou plusieurs délégations de pouvoirs
- Appréhender les obligations liées à la rédaction des délégations de pouvoirs

CONTENU

- Les principes généraux relatifs à la responsabilité de l'employeur
- Présentation générale de la délégation de pouvoirs
- Les conditions de validité de la délégation de pouvoirs
- Les effets de la délégation de pouvoirs
- Les obligations liées à la délégation de pouvoirs
- Le cadre de mise en place de la délégation de pouvoirs

PUBLIC

H/F


Dirigeant

RH

Commercial

PRÉREQUIS

Avoir une expérience ou intervenir en gestion des ressources humaines



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenant :
Jaberson, Cabinet d'avocat spécialisé en droit social

Membre associé



MTI MÉDITERRANÉE INSUFFLER LA CROISSANCE

MTI INTERNATIONAL est spécialisé dans l'accompagnement des opérations de cession et d'acquisition dans l'agroalimentaire, et sa représentation régionale, MTI MEDITERRANEE, est partenaire du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur depuis 10 ans. Patrice MARTINEAU et Fabien CHAMPANEY apportent leur savoir-faire et leurs compétences au groupe MTI en région Sud.



RESSOURCES HUMAINES

Améliorez votre communication interne



AMÉLIOREZ VOS ÉCHANGES INTERSERVICES POUR GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Des outils de communication interpersonnelle pour créer du lien entre les équipes

- OBJECTIFS**
- Fluidifier la circulation des informations au sein de l'entreprise
 - Consolider la communication entre les différents services de l'entreprise à l'aide de la PNL (Programmation Neuro Linguistique)
 - Savoir passer les messages de manière motivante et constructive
 - Être capable de se mettre en position d'écoute active
 - Animer et participer aux réunions avec efficacité
 - Affirmer sa légitimité avec ses différents interlocuteurs

- CONTENU**
- Les fondamentaux d'un management de terrain performant
 - Les outils de communication de la PNL selon les différents canaux de compréhension
 - Intégrer une communication efficace avec des techniques appropriées
 - Identifier dans l'entreprise les différents comportements
 - Les clés pour être en harmonie avec ses relations interprofessionnelles

PUBLIC H/F **RH** **Chef d'équipe** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**
Achats **Production** **Compatibilité**

OPTIMISEZ VOS MÉTHODES DE COMMUNICATION INTERNE

La méthode LEGO® SERIOUS PLAY® au service d'une réflexion efficiente

- OBJECTIFS**
- Savoir se mettre en situation d'écoute par une nouvelle pédagogie ludique, collaborative et impactante qui va améliorer votre communication interne
 - Apprendre à se projeter de façon ludique et participative
 - Savoir intégrer l'intelligence collective dans une réflexion commune

- CONTENU**
- Historique de la nouvelle méthode d'apprentissage
 - Découverte et mise en pratique des pièces du jeu (Initiation au maniement des pièces, intégration des perspectives, application de l'intelligence collective)

PUBLIC H/F **RH** **Dirigeant** **PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

NOUVEAU

APPRENEZ À GÉRER LES CONFLITS

- OBJECTIFS**
- Développer ses capacités relationnelles
 - Comprendre, analyser et gérer les conflits de manière constructive
 - Ecouter ses interlocuteurs
 - Comprendre, reformuler et traiter les problématiques

- CONTENU**
- Prendre conscience des différents types de personnalité au sein d'une équipe
 - L'écoute active, le questionnement, la reformulation
 - Les phases de la génération d'un conflit
 - Les types de conflits
 - Les étapes de la résolution de conflits

PUBLIC H/F **RH** **Chargé de mission handicap** **PRÉREQUIS** **Manager au moins une personne en direct**



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

11 et 12 avril 2024
Durée : 14h
Présentiel : Avignon

2 journées collectives
1 000€ HT / adhérent
1 400€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Catherine MOUTTE,
experte en communication
interpersonnelle



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

24 octobre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Avignon

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Catherine MOUTTE,
facilitatrice certifiée de la
méthode LEGO® SERIOUS
PLAY®



15 mai 2024
Durée : 7h
Distanciel

1 journée collective
500€ HT / adhérent
700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :
Elisabeth BONNEFOY,
Experte référente RH



SERVICES TRANSVERSAUX

Améliorez vos processus de gestion



ÉLABOREZ ET MAÎTRISEZ LA CONSTRUCTION DE VOTRE PRIX DE REVIENT

OBJECTIFS

- Déterminer, analyser et piloter les coûts de revient dans une entreprise
- Piloter la performance

CONTENU

- L'analyse des coûts
- Les méthodes de détermination des coûts de revient
- Du coût de revient au compte de résultat
- Le pilotage des écarts
- Le pilotage de la performance

PUBLIC

H/F

Finance

Gestion

Dirigeant

PRÉREQUIS

Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)



Octobre 2024
Durée : 7h
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective
 500€ HT / adhérent
 700€ HT / non-adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : consultant en gestion

FAITES-VOUS AIDER SUR VOS PROCESS DE GESTION

Améliorez le pilotage de votre performance

OBJECTIFS

- Optimiser les processus de gestion
- Améliorer la fonction finance

CONTENU

- La transposition de budgets opérationnels en budgets financiers
- Le pilotage de la masse salariale
- La réalisation de contrôle de gestion social
- La mise en place d'un contrôle de gestion pour la gestion de la performance ou pour la gestion du cash...

PUBLIC

H/F

Finance

Gestion

Dirigeant

PRÉREQUIS

Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)



Contenus, durée et dates sur-mesure

Présentiel : en entreprise

Coût : nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : consultant en gestion

Membre associé

PROVENCE PROMOTION



PROVENCE PROMOTION SOLUTIONS D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES PROJETS D'IMPLANTATION EN PROVENCE

Agence de développement économique des Bouches-du-Rhône, créée par la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille-Provence et le Conseil Général des Bouches-du-Rhône, Provence Promotion accompagne en toute confidentialité, à titre gracieux, les porteurs de projets et les entreprises françaises ou étrangères dans leur démarche d'investissement sur le territoire.



Tél : 04 90 31 55 19
contact@ariasud.com
www.ariasud.com

Contact pédagogique : Coralie BENITO
Contact administratif : Laure DUPIN
Référénte handicap : Sarah CALES



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

N°agrément Qualiopi :
FR064985-1
N°Formateur : 93 84 02153 84
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Tél : 04 90 31 55 08
critt@critt-iaa-paca.com
www.critt-iaa-paca.com

Contact pédagogique : cf programme détaillé
Contact administratif : Laure DUPIN
Référénte handicap : Sarah CALES



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

N° agrément Qualiopi :
FR-060037-2
N°Formateur : 93 84 00838 84
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat

SUD PACA



LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Tél : 04 90 31 55 13
contact@ifriasudpaca.com
www.paca.ifria.fr

Contact pédagogique : Lucile BEDEL
Contact administratif : Sabrina DE CLERCK
Référénte handicap : Sarah CALES



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes
«ACTIONS DE FORMATION» & «ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE»

N°agrément Qualiopi :
FR064373-1
N°Formateur : 93 84 01738 84
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat



Visitez notre site web



foodinpaca.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux  