

CATA- LOGUE



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



UMiH
FORMATION

AGROALIMENTAIRE

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

LE MOT DU PRÉSIDENT



Depuis plus de 20 ans, UMIH Formation dispense ses formations à plus de 30 000 stagiaires par an en France métropolitaine et outre mer dans le secteur de l'Hotellerie-Restauration. Fort de ses 26 centres de formation en région, nous sommes heureux de pouvoir proposer nos formations aux entreprises de l'agroalimentaire. L'élaboration de notre catalogue formation s'est appuyée sur l'expertise de nos consultants, tous spécialistes du domaine de l'agroalimentaire. Notre double certification qualité ISO 9001 et Qualiopi vous assurera des prestations de haut niveau prenant en compte les spécificités de votre organisation et de vos projets. Visio, présentiel e-learning, autant de modalités pédagogiques qui sauront s'adapter à vos besoins et satisfaire vos salariés.

Michel BÉDU - Président UMIH FORMATION

4 BONNES RAISONS DE PRÉFÉRER UMIH FORMATION

1

LE SPÉCIALISTE DE LA FORMATION POUR LES MÉTIERS DE L'IAA

Plus de **390 000 professionnels** formés depuis 2002.

Plus de **5 000 formations dispensées en 2022**

Plus de **30 000 stagiaires formés en 2022**

Plus de **90 programmes** enrichis et actualisés tous les ans.

3

LA VISIO EN TOUTE SIMPLICITÉ

UMIH Formation a transformé toute son offre de formation. Toutes nos formations sont accessibles en **Visio conférence**. Un ordinateur, une connexion internet et une webcam : le tour est joué.

4

DES FORMATIONS PRÈS DE CHEZ VOUS

Une équipe, **56 permanents** à votre écoute.
Un réseau de formateurs : **Plus de 500 formateurs** spécialisés dans leur domaine.
Umih Formation est présente sur tout le territoire métropolitain et en Outre-mer :

26 centres en régions
112 sites de formation

2

UNE PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE DE VOTRE FORMATION

UMIH Formation est labellisée et certifiée

par tous les organismes financeurs de référence :



C'est pour vous **la garantie de la prise en charge financière** des frais de formation.



GUADELOUPE GUYANE MARTINIQUE RÉUNION



SOMMAIRE THÉMATIQUE



- ★ FORMATIONS OBLIGATOIRES
- FORMATIONS COMPÉTENCES

HYGIÈNE ET QUALITÉ

FORMATIONS COMPÉTENCES

Formation à la mise en application de la méthode HACCP - 14 h . . .	6
Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité au travail en agroalimentaire - 6 h	6
Formation aux conditions hygiéniques de transport et aux établissements d'entreposage - 7 h	7
Principes et mise en oeuvre du nettoyage et de la désinfection- 21h.7	
Gestion des allergènes - 7 h	8
Gestion du risque allergènes - 7 h	8
Legionellose risques et prévention - 7 h	9
Formation initiation à la microbiologie - 7 h	9
Formation animateur qualité norme ISO 9001 - 14 h	10
Guide pratique de l'ISO 50001 - 14 h	10
Guide pratique de l'ISO 14001 - 21 h	11
Devenir auditeur interne des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - 14 h	11
Connaissance et mise en oeuvre du référentiel IFS version 8- 14 h	12
Référentiel IFS food evolutions de V7 à V8- 7 h	12

FABRICATION ET MAINTENANCE

FORMATIONS OBLIGATOIRES

Conduite et maintenance d'autoclave - 14 h	18
Conduite et maintenance d'autoclave - Recyclage - 7 h	18
Conduite et maintenance de chaufferie vapeur - 21 h	19
Conduite et maintenance de chaufferie vapeur - perfectionner sa pratique recyclage- 14 h	19

FORMATIONS COMPÉTENCES

Les maitrisés des modes de cuissons - 14 h	14
Les plats cuisinés et l'insertion de la mise sous vide - 21 h	14
Desserts et confiseries - 14 h	15
Innovation et développement de produits - 14 h	15
Maintenance des équipements - 14 h	16
Métrieologie et maintenance des équipements - 7 h	17
Métrieologie des pré emballés - 7 h	17
Maintenance des roulements - Niveau 1 - 14 h	20
Maintenance des roulements - Niveau 2 - 14 h	20
Pompes : conduite, diagnostic et maintenance de 1er niveau - 14 h	21
Mécanique des fluides et pompes centrifuges «initiation» - 14 h . .	21
Formation AS400 - 21 h	22
Soudage à l'arc avec électrodes enrobées - 21 h	22
Soudage TIG	23
Soudage MIG MAG ou semi-automatique	23

SÉCURITÉ

FORMATIONS OBLIGATOIRES

Sauveteurs secouristes du travail - 14 h	25
Sauveteurs secouristes du travail - Recyclage - 7 h	25
Gestes et postures - 7 h	26
Sécurité incendie	27
Formation équipier de seconde intervention - 14 h	27
Formation au port de l'appareil respiratoire isolant - ARI - 1/2 j	28
Préparation à l'habilitation électrique (électricien) - 21 h	30
Recyclage à l'habilitation électrique (électricien) - 14 h	30
Préparation à l'habilitation électrique (non électricien) - 14 h	31
Recyclage à l'habilitation électrique (non-électricien) - 14 h	31
Les principaux CACES® permettant la manutention de charges lourdes - 21 h	33
Les principaux CACES® - Plateforme élévatrice mobile de personnel (PEMP) - 21 h	33
Préparation à l'autorisation de conduite Plateformes élévatrice mobile de personnel (PEMP)	35
L'utilisation d'une nacelle suspendue R 433 - 14 h	35
Autorisation d'intervention à proximité des réseaux - opérateurs - 7 h	36
Autorisation d'intervention à proximité des réseaux - encadrants - 7 h	36
Les travaux en hauteur - 7 h	37
Intervention en espace confiné - 7 h	37

FORMATIONS COMPÉTENCES

Formation de formateur - gestes et postures - 21 h	26
Formation permettant la délivrance d'une autorisation de conduite - 21 h	34
Formation permettant l'utilisation d'un palan - 7 h	34
Formation aux risques biologiques - 14 h	38
Formation aux risques chimiques - 7 h	38
Intervention en atmosphère explosive (Atex) - 7 h	39
Pénibilité au travail - 7 h	40
L'analyse des accidents - 14 h	40
Ergonomie au travail - 14 h	41
Management de la santé-sécurité au travail - 21 h	41
Formation «Santé et sécurité» pour les membres du comité social économique (CSE) - 35 h	42
Formation «juridique et économique» des membres du CSE - 21 h	42

MANAGEMENT D'ÉQUIPE

FORMATIONS COMPÉTENCES

Fonction manager - 14 h	44
Fonction chef d'équipe - 14 h	44
Suivi et renforcement pratique - 7 h	45
Formation tuteur - 14 h	45
Les fondamentaux du management transversal - 14 h	46
Devenir formateur au sein de son entreprise - 21 h	46
Image de marque employeur recrutement - 14 h	47
Comment recruter motiver et fidéliser ses salariés - 14 h	47
Accueillir un nouveau collaborateur - 14 h	48
Entretien professionnel - 7 h	48
Savoir communiquer - 7 h	49
Savoir gérer son stress au travail - 7 h	49
Savoir lâcher prise et prendre du recul - 7 à 14 h	50
Manager, prévenir les risques psychosociaux dans vos équipes - 14h	50
Gérer les situations conflictuelles au travail - 14 h	51
Animer un brief de lancement et de fin de journée - 14 h	51
Vente par téléphone - 7 h	52
Développer des actions commerciales efficaces - 14 h	52

LANGUES ET BUREAUTIQUE

Cours de langues en visio conférence - 30 h	54
Anglais général et professionnel - 3 mois	55
Les bases de la bureautique - 28 h	56
Word - 7 h	57
Excel - 14 h	57
Powerpoint - 7 h	58
Outlook - 7 h	58
Notion de base power B.I - 14 h	59
L'analyse des données power B.I - 14 h	59
Utiliser efficacement les outils de google workspace - 14 h	60
Atelier pédagogique google workspace - 7 h	60
Les réseaux sociaux - 7 h	61
Formation à la visio conference (Zoom,Teams...) - 3 h	61

POUR CONTACTER UMIH FORMATION

07 88 11 38 20

patricia.larcher@umihformation.fr

HY- GIENE ET QUALITE



FORMATION À LA MISE EN APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

METTRE EN PLACE LA MÉTHODE HACCP



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



14 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à toute personne voulant connaître ou approfondir la méthode HACCP : encadrant, équipe restauration, équipe HACCP...

PRE-REQUIS **Présentiel :** Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser son plan HACCP avec l'analyse de dangers sur ses produits et ses procédés alimentaires

INTRODUCTION À LA MÉTHODE HACCP ET À LA RÉGLEMENTATION

- ▶ Définition de la méthode HACCP
- ▶ La méthode HACCP dans le contexte réglementaire

LA MÉTHODE HACCP = APPLICATION PRATIQUE

- ▶ La méthode HACCP
 - Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius
- ▶ Élaboration du plan HACCP selon les 12 étapes
 - Constituer l'équipe HACCP
 - Décrire les produits ou les catégories des produits
 - Déterminer l'utilisation normale ou anormale du produit
 - Établir un diagramme du process
 - Vérifier le diagramme du process
 - Identifier les dangers rencontrés en production selon la règle des « 5 M ». Évaluation des risques et hiérarchisation des dangers. Recherche des mesures préventives
 - Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ou établir les PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels) par l'analyse de l'arbre des causes choisi
 - Établir et/ ou rappeler les seuils critiques pour chaque CCP
 - Établir et/ ou rappeler le système de surveillance pour chaque CCP et PRPo : mise en place et compréhension des autocontrôles
 - Prendre des mesures correctives en cas de nonconformité
 - Appliquer des procédures de vérification : exploitation de résultats d'audits, d'analyses microbiologiques, réclamations
 - Gestion documentaire HACCP

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Etude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode. Livret de formation fourni aux stagiaires.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL EN AGROALIMENTAIRE

TRAVAILLER DANS LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



6 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout employé du secteur alimentaire, responsable, encadrant

PRÉ-REQUIS **Présentiel :** Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- Respecter les règles de sécurité et d'adopter les bons gestes et comportements

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, OU LES MESURES PRÉVENTIVES DANS UN PLAN HACCP

- ▶ Le cadre réglementaire de la sécurité sanitaire des aliments
- ▶ Quelques notions de microbiologie et les toxi-infections
- ▶ Conception et aménagement des locaux :
 - Le principe de la marche en avant
 - La séparation des secteurs sains et des secteurs souillés
 - Le respect de la chaîne du froid
 - Les zones sensibles
- ▶ L'hygiène du personnel :
 - L'homme, principale source de contamination
 - L'importance de la tenue vestimentaire
 - L'hygiène des mains
 - Les bons comportements à adopter en hygiène : avant, pendant et après la production

SÉCURITÉ ET ERGONOMIE

- ▶ La sécurité au travail :
 - Les acteurs de la sécurité dans l'entreprise (interne et externe)
 - Le « périmètre de sécurité » : les locaux et le trajet
 - Les accidents du travail et les maladies professionnelles
 - Pourquoi faire de la sécurité ? santé des salariés, coût, responsabilité pénale
 - Comment se protéger individuellement et collectivement
 - Les principaux risques en entreprise et les moyens de prévention : étude de leur poste
 - Les principales causes d'accidents et de maladies professionnelles en entreprise
 - Savoir réagir en cas d'accident
- ▶ Ergonomie :
 - Les gestes et postures ou comment économiser ses efforts
 - Les TMS
 - Les facteurs aggravants

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Participation et interactivité privilégiées. Exercice pratique sur l'étude de principaux risques rencontrés sur les postes de travail. Fiche d'accueil de l'entreprise IAA fournie.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

FORMATION AUX CONDITIONS HYGIÉNIQUES DE TRANSPORT ET AUX ÉTABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE

LES RÈGLES À RESPECTER DANS LE DOMAINE DU TRANSPORT ET DE L'ENTREPOSAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



7 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout employé du secteur du transport et entreposage frigorifique.

PRÉ-REQUIS Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'application de la méthode HACCP

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- ▶ La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène
 - Notions de responsabilité des professionnels en milieu alimentaire
 - Les obligations à remplir en terme de traçabilité, et de gestion de retrait – rappel de produits
- ▶ Notions de microbiologie
 - Milieu de vie et les facteurs de développement des microbes
 - Les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC
 - Les dangers rencontrés en milieu alimentaire

LES RÈGLES À RESPECTER DANS LE DOMAINE DU TRANSPORT ET DE L'ENTREPOSAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- ▶ Les produits alimentaires concernés par le transport
 - Les températures de transport de différents aliments
 - La compatibilité : véhicule de transport / denrées (les porteurs sains et le lavage des mains)
- ▶ Les conditions hygiéniques de transport
 - Le matériel et son nettoyage-désinfection
 - La Main d'oeuvre et l'hygiène
 - Les autocontrôles à réaliser et les obligations du responsable
- ▶ Les contrôles à réception
 - Pourquoi orienter son contrôle sur les produits dits sensibles?
 - Les critères qualitatifs à contrôler
 - Les moyens mis en place
 - Le relevé et la gestion des non-conformités
- ▶ Les contrôles à expédition
 - Les critères qualitatifs à contrôler
- ▶ Les conditions hygiéniques applicables aux établissements d'entreposage
 - Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
 - Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection, et le vérifier
 - Respecter les températures réglementaires
 - Les autocontrôles à réaliser et les obligations du responsable
 - Les procédures de traçabilité, et retrait-rappel

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Participation et interactivité privilégiées. Livret de formation fourni aux stagiaires.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

PRINCIPES ET MISE EN ŒUVRE DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION

DIFFÉRENTES PRATIQUES DE NETTOYAGE



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



21 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout employé du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les différentes pratiques de nettoyage

DIAGNOSTIC IN SITU

- ▶ Analyse des pratiques de nettoyage
- ▶ Identification des points forts et des points faibles
- ▶ Prise de photos et de vidéos
- ▶ Analyse des causes

FORMATION THÉORIQUE

- ▶ Contexte réglementaire
- ▶ Les grands principes du nettoyage et de la désinfection

FORMATION DES OPÉRATEURS SUR LE TERRAIN

- ▶ Organisation du poste de travail
- ▶ Optimisation du plan de nettoyage et désinfection
- ▶ Outils de suivi et de contrôle

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Participation et interactivité privilégiées.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

GESTION DES ALLERGÈNES

LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES MAJEURS



PUBLIC Cette formation s'adresse à tout employé du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Assimiler la réglementation relative aux allergènes
- Optimiser la gestion des contaminations croisées relative aux allergènes
- Gérer le risque allergènes efficacement

DÉFINITIONS

- ▶ Mécanisme biologique d'une allergie
- ▶ Signes cliniques d'une allergie et conséquences
- ▶ Traitements
- ▶ Différence avec l'intolérance

LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES MAJEURS

- ▶ Présentation de la réglementation en vigueur
- ▶ Les 14 allergènes majeurs
- ▶ Règles d'étiquetage

GESTION DU RISQUE DE CONTAMINATIONS CROISÉES

- ▶ Maîtrise de l'environnement de production
- ▶ Maîtrise des supports et de la communication aux clients

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Etude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

GESTION DU RISQUE ALLERGÈNES

PREVENTION DU RISQUE ALLERGÈNE ALIMENTAIRE



PUBLIC Cette formation s'adresse à tout employé du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Eviter ainsi les risques d'intoxications alimentaires
- Répondre ainsi aux obligations d'information de la clientèle
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Gestion de crise en cas de détection d'allergène

DEFINITION, CHIFFRES ET SYMPTOMES

- ▶ Différence entre allergies et intolérance
- ▶ Epidémiologie

LA REGLEMENTATION

- ▶ Les allergènes à déclaration obligatoire
- ▶ Identification et localisation des allergènes

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE POUR LA GESTION DU RISQUE ALLERGENE

- ▶ Le principe des 5m
- ▶ Les mesures préventives avec la méthode haccp

INFORMATION CLIENTS ET OUTILS D'INFORMATIONS

- ▶ Informations des fournisseurs
- ▶ Informations à communiquer
- ▶ Adapter une organisation au sein de son établissement

GESTION DE CRISE

- ▶ Traçabilité, procédure de retrait / rappel, communication
- ▶ Mettre en place un plan d'actions correctives

EXERCICE TOUT AU LONG DE LA FORMATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Etude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode aux stagiaires.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

LEGIONELLOSE RISQUES ET PRÉVENTION



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



7 HEURES



1-8 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel susceptible d'effectuer des interventions ou des opérations de maintenance sur des installations techniques ou des bâtiments présentant un risque légionelle.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les risques liés à la légionelle et la légionellose
- Identifier les différents moyens de prévention du risque légionelle
- Connaître les règles à respecter pour le suivi des TAR et des réseaux d'eau chaude sanitaire

COMPRENDRE LA BACTÉRIE DE LA LEGIONELLE ET SES RISQUES POUR LA SANTÉ

- ▶ Se représenter la bactérie légionnelle ou Legionella
- ▶ S'informer sur les conditions de prolifération
- ▶ Comprendre les procédés de colonisation des installations
- ▶ Déterminer le mode de contamination
- ▶ Visualiser les risques pour la santé humaine : la légionellose
- ▶ Prendre connaissance des différents symptômes et pathologies liés à la légionellose
- ▶ Prendre en compte la notion de surveillance sanitaire
- ▶ Assurer la mise en place de contrôles en laboratoire et de détection

MISE AU POINT SUR LA RÉGLEMENTATION ET LES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES ENCADRANT LE RISQUE LEGIONELLE

- ▶ Citation des textes réglementaires qui encadrent le risque légionelle
- ▶ Retour sur la protection des travailleurs
- ▶ Retour sur la gestion des tar ou tour aéroréfrigérante

PRÉVENIR LE RISQUE LEGIONELLE SUR LES INSTALLATIONS TOURS AÉROREFRIGÉRANTES

- ▶ Définition du risque légionelle en tar (tour aéroréfrigérantes)
- ▶ Visualiser les différents types de tours aéroréfrigérantes
- ▶ Comprendre les conditions de contamination et de prolifération

PRÉVENIR LE RISQUE LEGIONELLE DANS LES RESEAUX D'EAU CHAUDE SANITAIRE

- ▶ Visualiser les différents réseaux
- ▶ Gérer les équipements liés aux ecs (eau chaude sanitaire)
- ▶ Maîtriser la sécurité des réseaux d'eau chaude sanitaire
- ▶ Réaliser un diagnostic initial
- ▶ Faire l'analyse des points critiques du réseau
- ▶ Mettre en place des actions préventives et curatives
- ▶ Assurer la maintenance, le traitement des circuits, le nettoyage et la désinfection des réseaux d'eau chaude

ASSURER LA PRÉVENTION DU RISQUE LEGIONELLE

- ▶ Mettre en place la gestion du risque sur les tar
- ▶ Prendre connaissance des principes généraux de prévention
- ▶ Contrôler l'identification des risques légionelles
- ▶ Assurer la maîtrise de l'alimentation en eau
- ▶ Réaliser les analyses et les contrôles
- ▶ Assurer la gestion des interventions

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Alternance de présentations théoriques et d'exercices pratiques.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire.

FORMATION INITIATION À LA MICROBIOLOGIE

LES CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES DANS LE MILLIEU ALIMENTAIRE



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION COMPÉTENCE



7 HEURES



1-10 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout employé concerné par l'interprétation et le suivi des résultats d'analyses microbiologiques : responsable ou assistant qualité, responsable production...

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : : Aucun
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les principes généraux indispensables pour comprendre la microbiologie alimentaire
- Identifier et comprendre l'origine des différents germes recherchés sur les produits alimentaires
- Savoir interpréter un résultat d'analyse sur le plan réglementaire et technologique afin de définir les actions correctives pertinentes

LA RÉGLEMENTATION

- ▶ Les règlements 178/2002 et 2073/2005
- ▶ Qu'est-ce qu'un critère microbiologique ?
- ▶ Méthodologie de l'analyse microbiologique des aliments
- ▶ Microorganismes et produits alimentaires

RAPPEL DE MICROBIOLOGIE GÉNÉRALE : CONTAMINATION, PROLIFÉRATION ET LES FACTEURS DE CROISSANCE...

- ▶ Les principaux germes recherchés :
 - Indicateurs d'hygiène = coliformes, entérobactéries, Escherichia coli, pseudomonas...
 - Indicateurs d'altération = moisissures, levures, flore lactique...
 - Flore pathogène = salmonella, listeria, staphylococcus aureus, clostridium perfringens, bacillus cereus, Campylobacter

CARACTÉRISTIQUES DE CERTAINS MICRO-ORGANISMES

- ▶ Épidémiologie et écologie dans les aliments
- ▶ Risques sanitaires liés aux mycotoxines
- ▶ Production de toxines et stabilité thermique des toxines

INTERPRÉTATION DES CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

- ▶ Pertinence des germes choisis (process, produit, haccp...)
- ▶ Principe d'échantillonnage (matière première, produits finis, surface...)
- ▶ Plans d'interprétation : plan à 3 classes et plan à 2 classes
- ▶ La nécessité de notification aux autorités
- ▶ Les actions correctives à mettre en place

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Participation et interactivité privilégiées.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire et IAA.

FORMATION ANIMATEUR QUALITÉ NORME ISO 9001



PUBLIC Cette formation s'adresse à tout le Personnel de l'établissement et en particulier le correspondant, animateur, référent, relais Qualité d'un projet Qualité. Toute personne désirant connaître l'essentiel de la qualité d'un point de vue «terrain».

PRÉ-REQUIS Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de la norme ISO 9001 V2015 pour relayer le responsable qualité et/ou les pilotes de processus.

Références réglementaires :

Art R4227-28, R4227-37, R4227-39 et R4141-17 à R4141-20 code du travail.

PARTIE THÉORIQUE

- ▶ Les principes et enjeux d'une démarche qualité
 - La portée d'une démarche qualité, le vocabulaire
 - Le management de la qualité et le cycle pdca
 - Le client au cœur de l'action
- ▶ Les principaux germes recherchés :
 - La norme iso 9001 v2015 : exigences par chapitre
 - Points clé de l'approche processus
 - L'architecture et la maîtrise d'un système documentaire : manuel qualité, fiches processus, procédures...
- ▶ Faire vivre l'amélioration avec les bons outils qualité :
 - Identifier des pistes de progrès dans son périmètre d'action
 - Construire son plan d'actions qualité en cohérence avec la politique qualité de l'entreprise
 - Rendre concrets les objectifs qualité auprès des opérationnels
 - Déclencher des actions correctives en utilisant une méthode de résolution de problème
 - Aider à préparer un audit
 - Assurer le suivi des actions dans son entité
- ▶ Mesurer les progrès obtenus :
 - Piloter à l'aide d'indicateurs et tableau de bord qualité : les définir pour son activité.
 - Création et communication d'un tableau de bord qualité.
 - Fournir des infos aux managers et responsables qualité
- ▶ La mission du correspondant qualité :
 - Relais entre le responsable qualité, managers et collaborateurs

PARTIE PRATIQUE

- ▶ Exercices et études de cas.
- ▶ Cas pratique :
 - «Mettre en forme un indicateur qualité».

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposé théorique et rappel des fondamentaux. Expérimentations pratiques, jeux de rôles.

INTERVENANTS : Professionnels qualifiés et expérimentés en tant que formateur.

GUIDE PRATIQUE DE L'ISO 50001

CONSTRUIRE UN SYSTÈME DE L'ÉNERGIE PERFORMANT



PUBLIC Cette formation s'adresse aux responsables environnement, énergie, QOSE et aux directeurs, responsables Service Généraux.

PRÉ-REQUIS Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux et les exigences de l'ISO 50001
- Identifier les priorités d'actions à fort potentiel d'économie d'énergie
- Piloter et déployer un système de management de l'énergie

LES ENJEUX ET PRINCIPES D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE

- ▶ Le contexte réglementaire
- ▶ Enjeux climatiques, énergétiques et de développement durable
- ▶ Principes de fonctionnement d'un système de management de l'énergie, le vocabulaire

IDENTIFIER LES PRINCIPALES EXIGENCES DE LA NORME ISO 50001 ET LES OUTILS ASSOCIÉS

- ▶ Contexte de l'organisme : analyse, compréhension des attentes des parties intéressées, identification des enjeux internes et externes, définition du domaine d'application
- ▶ Leadership : engagement de la direction et des managers, la politique énergétique, rôles et responsabilités
- ▶ Planification : du bilan énergétique aux objectifs et plan d'action
- ▶ Support : compétence, sensibilisation, communication, informations documentées
- ▶ Réalisations des activités opérationnelles : planification et maîtrise opérationnelle, conception, achats/approvisionnements
- ▶ Évaluation des performances : surveillance, mesures, analyses, évaluation de la conformité, audit interne, revue de management
- ▶ Amélioration : gestion des non-conformités, actions correctives, amélioration continue

MISE EN OEUVRE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE

- ▶ Impliquer les acteurs internes et externes
- ▶ Recueillir les informations nécessaires à la planification, évaluation et contrôle
- ▶ Construire un système de mesure et de reporting
- ▶ Piloter la revue de direction : constater et prendre des décisions
- ▶ Assurer la veille réglementaire et technologique

RÉUSSIR UN AUDIT DE CERTIFICATION

- ▶ Préparer et réussir son audit
- ▶ Savoir réagir à des non-conformités

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support visuel. Participation et interactivité privilégiées. Etudes de cas. Remise de documents (fiches outils)

INTERVENANTS : Formateur expert.

GUIDE PRATIQUE DE L'ISO 14001

LES OUTILS INDISPENSABLES POUR RÉUSSIR
SA CERTIFICATION



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



21
HEURES

DURÉE



6-10

PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux responsables et coordinateurs environnement, responsables du projet de certification ISO 14001, auditeurs ISO 14001.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir interpréter les exigences de la norme ISO 14001
- Identifier les moyens concrets pour y répondre dans le cadre de son activité

ENJEUX DE L'ISO 14001

- ▶ Rappels sur la réglementation environnementale
- ▶ Les objectifs visés, notion de performance environnementale

ANALYSE DU CONTEXTE

- ▶ Compréhension du contexte interne et externe de l'entreprise
- ▶ Raisonner risques/opportunités
- ▶ Définir le périmètre d'application

LEADERSHIP ET PLANIFICATION

- ▶ Le rôle moteur de la direction
- ▶ Clarifier les rôles, responsabilités. L'implication des responsables.
- ▶ Réaliser une analyse initiale des impacts en s'appuyant sur le cycle de vie du produit
- ▶ Repérer les priorités, formuler une politique environnementale
- ▶ Formaliser un programme d'actions
- ▶ Les obligations de conformité

SUPPORTS ET MAÎTRISE DES ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES

- ▶ Adapter les ressources matérielles et immatérielles
- ▶ Construire un système documentaire adapté
- ▶ Assurer la compétence et la sensibilisation du personnel
- ▶ Le plan de communication
- ▶ Maîtrise opérationnelle : les bonnes pratiques terrain (en situation normale et d'urgence)

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE ET AMÉLIORATION

- ▶ Mettre en place les contrôles, indicateurs clés, audits internes
- ▶ Réagir face à une non-conformité. Déclencher les actions correctives
- ▶ Organiser les Revues de direction

RÉUSSIR SA CERTIFICATION ISO 14001

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents fournis à l'issue de la formation (fiches outils, plan d'action...)

INTERVENANTS : Formateur expert.

DEVENIR AUDITEUR INTERNE DES SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

AUDIT INTERNE SMSDA - CERTIFICAT FSS 22000



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



14
HEURES

DURÉE



6-10

PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux évaluateurs internes et/ou experts techniques travaillant dans le domaine de la certification agroalimentaire, techniciens en production agroalimentaire, Professionnels, Propriétaires d'entreprises de production / transformation / commercialisation / logistique des produits agroalimentaires, Consultants.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Avoir les connaissances et la méthodologie nécessaires pour organiser et réaliser des audits internes dans le secteur alimentaire

OBJECTIF ET AVANTAGES D'UN SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

IDENTIFICATION DES DANGERS ET GESTION DES RISQUES (POLITIQUE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS)

INTERPRÉTATION DES EXIGENCES DE LA NORME ISO 22000 DANS LE CONTEXTE D'UN AUDIT DU SMSDA

RÔLES ET RESPONSABILITÉS DE L'AUDITEUR

LISTE DE CONTRÔLE

DÉTECTION ET CLASSIFICATION DES ÉLÉMENTS PROBANTS OBJECTIFS RECUEILLIS LORS DES VÉRIFICATIONS

LA CONDUITE DE L'AUDIT

RÉDACTION D'UN RAPPORT D'AUDIT

PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'AUDIT

GESTION DES ACTIONS D'AMÉLIORATION MISES EN ÉVIDENCE PAR L'AUDIT

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation et remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Études de cas

INTERVENANTS : Formateur expert.

CONNAISSANCE ET MISE EN OEUVRE DU RÉFÉRENTIEL IFS VERSION 8

LES OUTILS INDISPENSABLES POUR RÉUSSIR SA CERTIFICATION



PUBLIC Cette formation s'adresse aux personnes impliquées dans la mise en place du référentiel IFS : responsable qualité, encadrement, directeurs de site, techniciens.

PRE-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les différentes exigences du référentiel IFS Food V7 et les principales évolutions
- Appréhender les référentiel pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité de denrées alimentaires
- Connaître les modalités d'évaluation

PRÉSENTATION DU RÉFÉRENTIEL ISF VERSION 7

- ▶ Origines
- ▶ Historiques
- ▶ Contexte

LES 6 CHAPITRES D'EXIGENCE ET LES PRINCIPAUX THÈMES

- ▶ Gouvernance et engagement
- ▶ Système de management de la SSA et la qualité
- ▶ Gestion des ressources
- ▶ Procédés opérationnels
- ▶ Mesures, analyses et amélioration
- ▶ Plan food defense

MODALITÉS DE CERTIFICATION

EXERCICE « QCM »

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Alternance de présentations théoriques et d'exercices pratiques.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire et en IFS.

RÉFÉRENTIEL IFS FOOD EVOLUTIONS DE V7 A V8

LES OUTILS INDISPENSABLES POUR RÉUSSIR SA CERTIFICATION



PUBLIC Cette formation s'adresse aux personnes impliquées dans la mise en place du référentiel IFS : responsable qualité, encadrement, directeurs de site, techniciens

PRE-REQUIS Connaissance des principes qualité, des bonnes pratiques d'hygiène et HACCP
Présentiel : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les différentes exigences du référentiel IFS Food V7 et les principales évolutions
- Connaître les nouvelles modalités d'évaluation
- Intégrer les nouvelles exigences du référentiel pour une mise en œuvre efficace
- Aborder la Food Safety Culture

LES NOUVELLES EXIGENCES DU RÉFÉRENTIEL IFS FOOD V7

- ▶ Origines
- ▶ Historiques
- ▶ Contexte

EVOLUTIONS DU PROCESSUS DE CERTIFICATION

LES NOUVELLES EXIGENCES DU RÉFÉRENTIEL IFS FOOD V7

- ▶ La culture en sécurité des aliments
- ▶ La sous-traitance des procédés
- ▶ Les modifications de l'étude haccp

LA SAFETY FOOD CULTURE

- ▶ Définition
- ▶ Attendus du référentiel
- ▶ Indicateurs qualités associés...

EXERCICE « QCM »

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Alternance de présentations théoriques et d'exercices pratiques.

INTERVENANTS : Formateur expert en hygiène alimentaire et en IFS.

FABRI- CATION ET MAINTI- NANCE



LES MAITRISES DES MODES DE CUISSON



PUBLIC Cette formation s'adresse aux agents de fabrication et chefs de production.

PRE-REQUIS Avoir des notions de cuisine et de pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Découvrir les modes de cuisson
- Ouvrir leur champ de vision sur les modes de cuisson en agro-alimentaire
- Améliorer le rendu des plats grâce à des cuissons maîtrisées
- Respecter les normes sanitaires et les températures de cuisson pour allonger les dates de conservation

DOCUMENT POWER POINT SUR LES MODES DE CUISSONS

- ▶ Cuissons sous vide et juste cuisson
- ▶ Cuisson à la sonde
- ▶ Cuissons basse température

LES CUISSONS DE NUIT

- ▶ Les bienfaits dans l'organisation des cuissons de nuit
- ▶ La définition de l'organolepsie

BRAINSTORMING EN ÉQUIPE DU RENDU DES PLATS

- ▶ Comment gérer des bonnes cuissons
- ▶ Maîtriser les différentes cuissons de viandes et poissons

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation ppt. Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en début et en fin de formation en version PDF. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

LES PLATS CUISINÉS ET L'INSERTION DE LA MISE SOUS VIDE

SAVOIR DÉVELOPPER UNE LIGNE DE PLATS CUISINÉS ET INTÉGRER LA CUISSON SOUS VIDE DANS LE RESPECT DES RÈGLES



PUBLIC Cette formation s'adresse aux responsables de production et aux agents de fabrication.

PRE-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Développer de nouvelles gammes de plats cuisinés (bio, locavore, commerce équitable)
- Savoir choisir le bon conditionnement dans le respect de la biodiversité et recyclable
- Maîtriser les règles sur le sous vide et la basse température dans le respect des règles d'hygiène en agro-alimentaire
- Savoir réaliser des fiches de process avec validation en laboratoire

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

- ▶ Process de production
- ▶ Création de fiches techniques complètes

DOSSIER POWER POINT SUR LA CUISSON SOUS VIDE

- ▶ Connaître les barèmes de température (pasteurisation, stérilisation)
- ▶ Maîtriser les règles de conservation

FICHES EXEMPLES DE PROCESS

- ▶ Brainstorming en équipe pour créer de nouvelles recettes
- ▶ Savoir maîtriser le remplissage de process complet avec suivi de réalisation

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés. Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

DESSERTS ET CONFISERIES

DÉVELOPPER VOS GAMMES DE DESSERTS ET CONFISERIES



PUBLIC Cette formation s'adresse aux agents de fabrication, chefs de production, pâtissier et commis pâtissier et confiseur.

PRE-REQUIS Avoir des bases de la pâtisserie / confiserie et le travail de la glacerie si besoin.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser de nouvelles recettes de desserts
- Maîtriser les règles de fabrication de desserts
- Connaître les chaînes de fabrication de confiseries

PROJECTION DE FICHE TECHNIQUES

- ▶ Mise en avant de fiches techniques déjà existantes de pâtisserie
- ▶ Découpage d'une fiche technique

CRÉATION DE NOUVELLES FICHES TECHNIQUES EN RESPECTANT LES PROCESS DE FABRICATION

- ▶ Comprendre le fonctionnement de création et le respect de chaîne de montage

FICHE PDF ET FICHES RECETTES LES BASES DE LA PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE

- ▶ Dossier Power point et fiches Excels sur les bases de la pâtisseries
- ▶ Les produits de saison
- ▶ Les attentes des clients

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés. Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

MAÎTRISER LA LIGNE DE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS



PUBLIC Cette formation s'adresse aux ingénieurs de recherche et aux chargés de recherche.

PRE-REQUIS Avoir des connaissances en procédés de fabrication en Agro-alimentaire.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Créer de nouvelles recettes ou actualiser les recettes actuelles
- Comprendre les procédés et chaînes de fabrication avec suivi qualité
- Respecter toutes les règles d'hygiène

FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

- ▶ Fiche technique de la chaîne de montage
- ▶ Fiche pratique et process

DOCUMENTS PDF MAIS ÉGALEMENT DOSSIER EN POWERPOINT

BRAINSTORMING, OU COMMENT CRÉER L'IDÉE QU'IL FALLAIT OU QUE LE CLIENT ATTENDAIT

- ▶ Recherche en équipe
- ▶ Benchmark

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés. Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS

LE SUIVI DE LA MAINTENANCE AVEC TRAÇABILITÉ
DANS UN CAHIER DE SUIVI



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
COMPÉTENCE



14
HEURES

DURÉE

PUBLIC

Cette formation s'adresse aux techniciens de maintenance, responsables de maintenance et assistants responsables.

PRE-REQUIS

Avoir des connaissances sur les machines.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Vérifier les pannes de machines en interne
- Savoir gérer la productivité en rapport aux pannes occasionnelles
- Pouvoir assister le responsable de maintenance dans le suivi régulier des appareils

FICHE PRATIQUE DES MACHINES

- ▶ Suivi des puissances électriques
- ▶ Fiche pdf des machines

FICHE PDF ET POWER SUR L'ANALYSE DES DYSFONCTIONNEMENTS

- ▶ Diagnostic et interventions

FICHE PRATIQUE COMPTE RENDU D'ACTIVITÉS AVEC SUIVI QUALITÉ

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés.
Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

MÉTROLOGIE ET MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS

CONTRÔLE DES APPAREILS ET MACHINES
PROFESSIONNELS AVEC VÉRIFICATION
DES SÉCURITÉS



PUBLIC Cette formation s'adresse aux responsables de maintenance, assistants responsable et responsables Hygiène et sécurité.

PRE-REQUIS Avoir suivi une formation sur les machines dangereuses
Avoir des connaissances sur les différentes machines liées à la productivité.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser le contrôle de toutes les machines et leurs entretiens
- Connaître les règles d'hygiène et savoir les faire appliquer
- Savoir définir et créer des budgets annuels d'achats ou maintenance de machines pour améliorer la productivité

DOSSIER PDF SUR L'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN AGRO-ALIMENTAIRE

- ▶ La sécurité au travail
- ▶ La tenue de travail par poste
- ▶ Pour la partie alimentaire la sécurité alimentaire

LES FICHES TECHNIQUES DES APPAREILS AVEC LEUR PUISSANCE ÉLECTRIQUE

- ▶ Le classement des appareils par ordre d'utilisation
- ▶ La classification des unités de puissance

FICHE SUR LA MÉTROLOGIE DES APPAREILS ET LEURS CONTRÔLES ANNUELS

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés.
Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

MÉTROLOGIE DES PRÉ EMBALLÉS

CONTRÔLE METROLOGIQUE DES PRÉ-EMBALLÉS



PUBLIC Cette formation s'adresse aux Responsables d'établissements de production ou fabrication ou distribution de produits alimentaires, consultants intervenant dans ces établissements

PRE-REQUIS Avoir des connaissances sur les différentes machines liées à la productivité.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apporter les éléments techniques et pratiques pour mettre en place une procédure de contrôle métrologique des pré-emballés.

CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES

- ▶ Les normes et décrets en vigueur
- ▶ Le signe «E»

LES FICHES TECHNIQUES DES APPAREILS AVEC LEUR PUISSANCE ÉLECTRIQUE

- ▶ Les différents instruments de mesure et leur conformité réglementaire
- ▶ Entretien et vérification des instruments

FICHE SUR LA MÉTROLOGIE DES APPAREILS ET LEURS CONTRÔLES ANNUELS

- ▶ Différents types de contrôles
- ▶ Plan d'échantillonnage et limites pour évaluer le lot
- ▶ Enregistrement des résultats

GESTION DES NON-CONFORMITÉS

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés.
Exposé théoriques, étude de cas concrets. Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés en sécurité alimentaire

CONDUITE ET MAINTENANCE D'AUTOCLAVES



PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel chargé de la conduite d'équipements sous pression doit être informé et compétent pour surveiller et prendre toute initiative nécessaire à leur exploitation sans danger

PRE-REQUIS Avoir une connaissance de la réglementation applicable dans l'entreprise

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Conduire un autoclave.
- Intervenir en sécurité lors des opérations de maintenance

PRÉSENTATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

IDENTIFIER LES CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET FONCTIONNELLES D'UN AUTOCLAVE

- ▶ Les grandeurs physiques
- ▶ Compressibilité
- ▶ Mécanisme de vaporisation
- ▶ Les différentes typologies d'autoclaves et leurs fonctionnements

RECONNAÎTRE LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION D'UN AUTOCLAVE

- ▶ Les différents risques liés à la pression
- ▶ Le contexte de ses interventions sur autoclaves
- ▶ Les règles d'exploitation, conduite et maintenance

MAÎTRISER L'ENVIRONNEMENT MÉCANIQUE DU STÉRILISATEUR

- ▶ Connaître le fonctionnement de la vapeur et de la pression
- ▶ Connaître le rôle des organes mécaniques (soupapes, accessoires, etc.)
- ▶ Savoir évaluer l'état du stérilisateur pour assurer sa sécurité (état des jointes, soudures, portes, etc.)
- ▶ Visualiser les principes de marquages et de timbrage

MAÎTRISER L'ENVIRONNEMENT THERMIQUE DE L'AUTOCLAVE

- ▶ Appréhender la notion de température : environnement, vapeur, façade, évacuation de la vapeur, etc
- ▶ Connaître le principe d'isolation du stérilisateur et des accessoires
- ▶ Savoir identifier les risques liés à la température

APPLIQUER LES BONS GESTES POUR CONDUIRE ET INTERVENIR EN SÉCURITÉ

- ▶ Assimiler les consignes de sécurité : les documents, matériels et consignes de sécurité.
- ▶ Assurer la prévention des risques et les contrôles de sécurité
- ▶ Retour sur l'habilitation à la conduite d'autoclave : responsabilités, limites, qualification, etc

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique comportant des échanges d'expériences, des mises en situation et des études de cas. Mise en situation pour évaluer les risques dans l'entreprise.

INTERVENANTS : Consultant-formateur en prévention des risques professionnels, en équipements sous pression.

CONDUITE ET MAINTENANCE D'AUTOCLAVES - RECYCLAGE



PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel chargé de la conduite d'équipements sous pression doit être informé et compétent pour surveiller et prendre toute initiative nécessaire à leur exploitation sans danger

PRE-REQUIS Avoir une connaissance de la réglementation applicable dans l'entreprise

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les principes de fonctionnement de la conduite d'autoclave
- Être capable d'assurer l'utilisation sans risque
- Assurer la surveillance des stérilisateur à vapeur d'eau conformément aux règles de bonnes pratiques et à la réglementation

EXPLOITER LA CONDUITE D'AUTOCLAVES : LES STÉRILISATEURS À VAPEUR D'EAU

- ▶ Mise au point sur la sélection des cycles
- ▶ Prise de connaissance des différents risques liés aux conduites d'autoclaves
- ▶ Appréhender les procédures de mise en route et d'arrêt

MAÎTRISER L'ENVIRONNEMENT MÉCANIQUE DU STÉRILISATEUR

- ▶ Mise au point sur la sélection des cycles
- ▶ Prise de connaissance des différents risques liés aux conduites d'autoclaves
- ▶ Appréhender les procédures de mise en route et d'arrêt
- ▶ Visualiser les usages du stérilisateur à vapeur d'eau

MAÎTRISER L'ENVIRONNEMENT THERMIQUE DE L'AUTOCLAVE

- ▶ Appréhender la notion de température : environnement, vapeur, façade, évacuation de la vapeur, etc.
- ▶ Connaître le principe d'isolation du stérilisateur et des accessoires
- ▶ Savoir identifier les risques liés à la température

ASSURER LA SÉCURITÉ SUR LE POSTE DE TRAVAIL

- ▶ Assimiler les consignes de sécurité : les documents, matériels et consignes de sécurité
- ▶ Assurer la prévention des risques et les contrôles de sécurité
- ▶ Retour sur l'habilitation à la conduite d'autoclave : responsabilités, limites, qualifications, etc.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique comportant des échanges d'expériences, des mises en situation et des études de cas. Mise en situation pour évaluer les risques dans l'entreprise.

INTERVENANTS : Consultant-formateur en prévention des risques professionnels, en équipements sous pression.

CONDUITE ET MAINTENANCE DE CHAUFFERIE VAPEUR



PUBLIC Cette formation s'adresse au Personnel de maintenance, conducteurs de chaudières, chauffeurs, chauffeurs adjoints, responsables de chaufferie à la suite d'une formation de base « Chauffeurs », Personnel exploitant régulièrement une chaufferie à vapeur fonctionnant au gaz naturel.

PRE-REQUIS Avoir une connaissance de la réglementation applicable dans l'entreprise

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Démarrer une installation.
- Surveiller les paramètres de fonctionnement.
- Mettre la chaufferie en sécurité en cas d'anomalie.
- Effectuer les vérifications journalières des dispositifs de sécurité.
- Conduire de façon optimale une chaudière avec les opérations de maintenance.

RAPPEL DES CARACTÉRISTIQUES DU GAZ NATUREL ET DE LA COMBUSTION

- ▶ Amélioration de la pratique des gaz pour assurer une bonne combustion

RECONNAISSANCE PRATIQUE SUR L'INSTALLATION INDUSTRIELLE, DES DIFFÉRENTS ÉQUIPEMENTS ET CIRCUITS

LA VAPEUR D'EAU

- ▶ Chaudière, bache alimentaire, réseau d'eau, circuit vapeur, réseau gaz
- ▶ Application des procédures de démarrage de la chaudière - montée en pression de la chaudière

SURVEILLANCE DE L'INSTALLATION ET ESSAIS DES SÉCURITÉS DE LA CHAUDIÈRE

- ▶ Identification des dispositifs de régulation et des capteurs
- ▶ Réalisation de la ronde de contrôle de bon fonctionnement
- ▶ Réalisation des essais des sécurités : excès de pression, niveaux d'eau, soupape
- ▶ Validation des procédures à appliquer en fonctionnement normal ou dégradé et des consignes de sécurité

ÉTUDE DE LA COMBUSTION EN PRATIQUE, SUR LA CHAUDIÈRE EN FONCTIONNEMENT

- ▶ Identification des points de contrôles importants et relevés périodiques des paramètres de fonctionnement de l'installation
- ▶ Mise en service et étalonnage des analyseurs de combustion
- ▶ Détermination des débits de combustible et de vapeur
- ▶ Variation des excès d'air détermination de leur influence sur la combustion

DÉTERMINATION ET AMÉLIORATION DES RENDEMENTS

- ▶ Présentation et calcul des rendements selon les méthodes «directe» et «indirecte»
- ▶ Comparaison aux valeurs réglementaires et évaluation des

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique, mises en situation et des études de cas. Brochures de l'INRS-institut national de recherche et de sécurité- Supports : affichage obligatoire- règlement intérieur- FDS-etc.

INTERVENANTS : Consultant-formateur en prévention des risques professionnels, formateurs qualifiés, ingénieurs ou techniciens, assurant également des missions d'assistance technique auprès des entreprises.

CONDUITE ET MAINTENANCE DE CHAUFFERIE VAPEUR - RECYCLAGE



PUBLIC Cette formation s'adresse au Personnel de maintenance, conducteurs de chaudières, chauffeurs, chauffeurs adjoints, responsables de chaufferie à la suite d'une formation de base « Chauffeurs », Personnel exploitant régulièrement une chaufferie à vapeur fonctionnant au gaz naturel.

PRE-REQUIS Avoir une connaissance de la réglementation applicable dans l'entreprise

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Démarrer une installation.
- Surveiller les paramètres de fonctionnement.
- Mettre la chaufferie en sécurité en cas d'anomalie.
- Effectuer les vérifications journalières des dispositifs de sécurité.
- Conduire de façon optimale une chaudière avec les opérations de maintenance.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'UNE INSTALLATION DE PROTECTION DE VAPEUR

- ▶ Les besoins annuels et instantanés
- ▶ Le rôle de la chaudière, de la pompe alimentaire
- ▶ Le rôle de la bache, du degazeur, les purgeurs
- ▶ La récupération des condensats, les organes de sécurité

TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES UNITÉS D'ÉNERGIE ET DE PUISSANCE

LA VAPEUR D'EAU

- ▶ Caractéristiques de la vapeur
- ▶ Diagramme de mollier

LES CHAUDIÈRES VAPEUR

- ▶ Les divers types
- ▶ Le traitement des eaux de chaudières
- ▶ Le besoin de traitement, la qualité de l'eau nécessaire, les analyses à effectuer
- ▶ Les purges et déconcentrations, suivi du traitement

COMBUSTIBLES GÉNÉRALITÉS

- ▶ Les besoins, le PCS, le PCI, le rendement
- ▶ Les caractéristiques gaz et fioul le principe d'isolation du stérilisateur et des accessoires

PRINCIPE DE LA COMBUSTION

- ▶ Chimie et vitesse de la combustion
- ▶ Excès d'air - Réglage de feux
- ▶ L'aspect de la flamme, l'analyse de fumée, l'opacimètre
- ▶ La température fumée

TECHNOLOGIE DES BRULEURS DE SÉCURITÉ

- ▶ Le cycle du bruleur, la surveillance de la flamme
- ▶ La surveillance des paramètres du combustible
- ▶ La surveillance des paramètres du comburant

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique, mises en situation et des études de cas. Brochures de l'INRS-institut national de recherche et de sécurité- Supports : affichage obligatoire- règlement intérieur- FDS-etc.

INTERVENANTS : Consultant-formateur en prévention des risques professionnels, formateurs qualifiés, ingénieurs ou techniciens, assurant également des missions d'assistance technique auprès des entreprises.

MAINTENANCE DES ROULEMENTS

NIVEAU 1



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
COMPÉTENCE



1-6
PARTICIPANTS



14
HEURES
DURÉE

PUBLIC

Cette formation s'adresse au personnel des services de maintenance.

PRE-REQUIS

Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser la conduite et maintenance des roulements industriels.

CARACTÉRISTIQUES DES ROULEMENTS :

- ▶ Constitution
- ▶ Différents types de roulements

DESIGNATION NORMALISÉE DES ROULEMENTS

- ▶ Dimensions
- ▶ Les jeux
- ▶ Etanchéité

MONTAGE- DEMONTAGE

- ▶ Conception d'un montage de roulement : jeu, serrage
- ▶ Les méthodes de montage et de démontage
- ▶ Précautions

LE GRAISSAGE

- ▶ Les principes de la lubrification
- ▶ Les lubrifiants

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés.
Documents de l'entreprise avec mise en pratique.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés dans le domaine.

MAINTENANCE DES ROULEMENTS

NIVEAU 2



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
COMPÉTENCE



1-6
PARTICIPANTS



14
HEURES
DURÉE

PUBLIC

Cette formation s'adresse au personnel des services de maintenance.

PRE-REQUIS

Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Réaliser la conduite et maintenance des roulements industriels.

QUAND LES ROULEMENTS NE SONT PAS CONSEILLÉS

QUALITÉ D'ACIER DES ROULEMENTS

FABRICATION DES ROULEMENTS

JEUX DE CONSTRUCTION (C1 A C5)

TYPES DE ROULEMENTS ET BUTÉES

CLASSIFICATION DES SERIES – DESIGNATION ET NORMALISATION

CHARGES RADIALES ET AXIALES

CAUSES DE DESTRUCTION DES ROULEMENTS

CHARGES RADIALES SUR ROULEMENT QUAND MONTAGE POULIES À COURROIES

PROTECTIONS LATÉRALES

SERRAGE DES ROULEMENTS SUR ARBRES OU DANS MOYEUX

MONTAGE DANS LES PALIERS (BLOQUÉ – LIBRE)

MONTAGE AVEC MANCHON (CONTROLE DES JEUX)

CONTROLE DES PIÈCES AVANT MONTAGE (FAUX ROND – OVALISATION – TOLERANCES)

CHANFREIN D'ENTRÉE SUR ARBRE

TEMPERATURE DE CHAUFFE

MONTAGE EN X ET EN O – CAS PARTICULIERS

INSPECTION DES ROULEMENTS

CAUSES POSSIBLES DE DÉTÉRIORATION SUR SITE

LUBRIFICATION DES ROULEMENTS (À VIE – APOINT DE LUBRIFICATION)

LES ÉTANCHEITÉS DES PALIERS (JOINTS – LABYRINTHES)

CENTRALES DE LUBRIFICATION (HUILE ET BROUILLARD)

LES LUBRIFIANTS (HUILE ET GRAISSES SUIVANT LES CHARGES)

PROTECTION ET HYGIÈNE DANS LA MANIPULATION DES LUBRIFIANTS

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Documents supports de formation projetés.
Documents de l'entreprise avec mise en pratique.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés dans le domaine.

POMPES : CONDUITE, DIAGNOSTIC ET MAINTENANCE DE 1ER NIVEAU

NIVEAU 1



PUBLIC Cette formation s'adresse aux mécaniciens débutants, techniciens de SAV, opérateurs de production, ...

PRE-REQUIS Pas de prérequis généraux ; connaissances de base des installations du site. Ce cours est essentiellement axé sur des éléments pratiques compréhensibles par tous.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les rudiments de la mécanique des fluides pour mieux interpréter les symptômes liés aux différents problèmes rencontrés par les pompes
- Connaître la technologie des pompes volumétriques et centrifuges
- De bien conduire les pompes pour améliorer leur fiabilité
- De respecter les bons modes opératoires dans les phases ou situations à risques
- D'identifier les symptômes précurseurs d'une défaillance
- De mieux communiquer avec la maintenance

RUDIMENTS DE MECANIQUE DES FLUIDES

- ▶ Les grandeurs et les unités (débit, pression, viscosité, ...)
- ▶ Notions de pertes de charge ; lien débit / pression
- ▶ Tous ces phénomènes sont expliqués de façon simple et accessible et montre sur banc d'essais.

ÉTUDES TECHNIQUES DES POMPES

- ▶ Pompes centrifuges, et volumétriques
- ▶ Anatomie des principales pompes du site
- ▶ Principe de fonctionnement ; terminologie ; fonctions essentielles des pièces.
- ▶ Conduite des pompes : démarrer arrêter dans les règles de l'art.

LA CAVITATION COMPRENDRE, REMEDIER

- ▶ Aspiration, amorçage ? Bien faire la différence
- ▶ La cavitation « comprendre, déceler identifier et remédier à un problème de cavitation » (démonstration sur banc d'essais)
- ▶ Analyse de pièces érodées

GARNITURES MECANQUES ET PRESSE ÉTOUPES

- ▶ Presse étoupes à tresse ; garnitures mécaniques.
- ▶ Entraînement magnétique ; rotor noyé, garniture hydrodynamique.
- ▶ Principe et terminologie

DIAGNOSTIC ET SYMPTOMES

- ▶ Perte de débit ; perte de pression ; défaut d'amorçage ; débit irrégulier ; fuite ; casse ; abrasion, érosion, ...
- ▶ Rappporter de façon claire et adaptée à la maintenance

MAINTENANCE DE 1ER NIVEAU ET RONDE

- ▶ Réaliser une ronde efficace

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés théoriques et mise en pratique sur matériel professionnel. Automates S7-/300400, consoles PG ou PC. Simulation : Simulateurs d'Entrées/Sorties, afficheur Matériel informatique

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

MECANIQUE DES FLUIDES ET POMPES CENTRIFUGES « INITIATION »



PUBLIC Cette formation s'adresse aux techniciens, AM, technico-commerciaux, projeteurs, mécaniciens, électromécaniciens, instrumentistes, acheteurs, ...

PRE-REQUIS Des connaissances de base du niveau brevet des collèges sont préférables pour profiter pleinement de ce stage
À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les phénomènes hydrauliques et le comportement des installations de pompage.
- Interpréter les symptômes liés aux différents problèmes rencontrés par les pompes
- Comprendre les notions de base de mécanique des fluides.
- Connaître le principe de fonctionnement des pompes centrifuges
- Comprendre les courbes de pompes centrifuges
- D'utiliser le bon vocabulaire pour communiquer avec clients et fournisseurs internes et externes
- De vérifier les performances d'une pompe centrifuge
- De comprendre des relevés de pression sur un réseau

QUELQUES COURTS RAPPELS DE PHYSIQUE LIÉS AUX FLUIDES

- ▶ Les grandeurs et leurs unités (débit, pression, densité, ...)
- ▶ Viscosité cinématique et dynamique
- ▶ Tension de vapeur, ...

BASES PRATIQUES DE MECANIQUE DES FLUIDES

- ▶ Pression hydrostatique
- ▶ Écoulements laminaire et turbulent
- ▶ Notion de perte de charge et lien débit / pression
- ▶ Courbe de pertes de charge et de réseau
- ▶ La courbe de réseau et ses variations (tartre, bouchage, ...)
- ▶ Notion de cavitation

ÉTUDE DES POMPES CENTRIFUGES

- ▶ Principe général de fonctionnement
- ▶ Les différentes géométries (surface, immergée, monobloc, ...).
- ▶ Les différentes roues et leurs applications. (radiale, hélico, ouverte vortex, ...)
- ▶ Principe et lectures des courbes de pompe (débit/pression).
 - banc d'essais :
 - Trace de la courbe de pompe
 - Mise en évidence de l'amorçage, et des pertes de charges
 - Observation des paramètres débit, pression, intensité
 - Simulation de défaillances

LA POMPE DANS SON RESEAU

- ▶ Le point de fonctionnement d'une installation
- ▶ Pression d'aspiration de refoulement et la « delta p » ou hmt
- ▶ Détermination graphique du point de fonctionnement

CONCLUSIONS ET DEBRIEFING

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés et démonstrations pratiques. Mix de méthode démonstrative et interrogative. Travaux sur banc d'essais. Un manuel NB par participant et un lien de téléchargement pour les fichiers pdf en couleurs.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

FORMATION AS400

EXPLOITATION ET MAINTENANCE



PUBLIC Cette formation s'adresse aux techniciens de maintenance.

PRE-REQUIS Savoir lire un schéma électrique
Avoir les bases de l'utilisation d'un micro-ordinateur

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre l'architecture matérielle des automates de la gamme S7
- Interpréter un programme simple en CONT/LIST
- Comprendre les blocs paramétrés (SFC, SFB, FC, FB)
- Effectuer de petites modifications de programme

PRÉSENTATION DE L'AUTOMATE PROGRAMMABLE

- ▶ Alimentation
- ▶ Unité centrale : fonctionnement, voyants de signalisation, mémoires
- ▶ Cartes d'E/S TOR, coupleurs
- ▶ Accumulateurs, registres d'adresse, mot d'état

ATELIER LOGICIEL STEP 7

- ▶ Découpage projets, stations
- ▶ Configuration de l'automate
- ▶ Mnémoniques
- ▶ Références croisées
- ▶ Sauvegardes, restitutions
- ▶ Transferts

STRUCTURATION PROGRAMME

- ▶ Cycle de fonctionnement de l'automate et de la structure programme
- ▶ Blocs spécifiques : OB, FC, FB, SFC, SFB

CODAGE DES VARIABLES

- ▶ Abréviation SIMATIC et CEI
- ▶ Codage des E/S TOR et analogiques, des variables internes

LANGAGE DE PROGRAMMATION CONT ET BASES DU LIST

- ▶ Combinatoire de base : Contacts, bobines, mémoires et fronts
- ▶ Temporisations, compteurs, comparaisons
- ▶ Appels de blocs
- ▶ Opérations arithmétiques et logiques
- ▶ Opérations de saut
- ▶ Utilisation des DB standards ou d'instance

OPÉRATIONS ARITHMÉTIQUES ET LOGIQUES

- ▶ Travail avec les accumulateurs
- ▶ Opérations arithmétiques sur nombres entiers
- ▶ Opérations arithmétiques de bases sur nombres réels

OPÉRATIONS DE SAUT

- ▶ Instructions de saut conditionnel et inconditionnel

FC ET FB PARAMÉTRÉS

- ▶ Paramétrage de l'interface IN, OUT et IN_OUT, STAT
- ▶ Mise en oeuvre

ÉTUDE DES APPLICATIONS DE L'ENTREPRISE

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposés théoriques et mise en pratique sur matériel professionnel. Automates S 7-/300400, consoles PG ou PC.
Simulation : Simulateurs d'Entrées/Sorties, afficheur Matériel informatique

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés

SOUDAGE À L'ARC

AVEC ÉLECTRODES ENROBÉES



PUBLIC Cette formation s'adresse aux Soudeurs, chaudronniers et tuyauteurs, désirant améliorer leurs performances et compétences en fonction desquelles une qualification de soudeur pourra être envisagée.

PRE-REQUIS Savoir lire, Acuité visuelle, Positionnement sur le savoir-faire

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Régler votre poste et interpréter votre DMOS
- Reconnaître les défauts des soudures et d'évaluer leur niveau de gravité en fonction de la classe de soudure recherchée
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

COURS THÉORIQUE

- ▶ Principes du procédé et domaines d'application
- ▶ Générateurs
- ▶ Paramètre de soudage
- ▶ Préparations des bords
- ▶ Méthodes de soudage
- ▶ Défauts des soudures suivant
- ▶ Nf en iso 6520-1
- ▶ Notions de contrôle des soudures
- ▶ Hygiène et sécurité
- ▶ Interprétation d'un dmos

TRAVAUX PRATIQUES

- ▶ Exécution des différentes soudures sous la conduite d'un formateur expérimenté et qualifié, dans l'ordre croissant des difficultés en relation avec l'objectif de la formation
- ▶ Type de joints : angle intérieur, angle extérieur, recouvrement et bout à bout
- ▶ Position de soudage : plat, montante, corniche (horizontal), plafonds
- ▶ Soudage de tuyauteries, piquage, profiles, en toutes positions
- ▶ Contrôle des assemblages par texture et/ou radiographie

MATÉRIAUX TRAVAILLÉS

- ▶ Aciers non alliés
- ▶ Aciers faiblement alliés
- ▶ Aciers alliés (inoxydables)

ÉVALUATION DE LA FORMATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Contrôle des connaissances acquises et Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Une pédagogie par objectifs est mise en œuvre. La formation alterne théorie et pratique avec travaux.

INTERVENANTS : Spécialiste de la soudure.

SOUDAGE TIG



PUBLIC Cette formation s'adresse aux soudeurs, chaudronniers et tuyauteurs, désirant améliorer leurs performances et compétences en fonction desquelles une qualification de soudeur pourra être envisagée.

PRE-REQUIS Savoir lire, Acuité visuelle, Positionnement sur le savoir-faire.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Régler votre poste et appliquer un DMOS
- Reconnaître les défauts des soudures et d'évaluer leur niveau de gravité en fonction de la classe de soudure recherchée
- Mettre en application les actions correctives correspondantes

COURS THÉORIQUE

- ▶ Principes du procédé et domaine d'application
- ▶ Hygiène et sécurité
- ▶ Générateurs, courant continu, alternatif et pulse
- ▶ Description d'un cycle de soudage tig
- ▶ Matériel associé : coffret, torche, etc
- ▶ Gaz de soudage, protection des soudures
- ▶ Préparations des bords
- ▶ Méthodes de soudage
- ▶ Défauts de soudage
- ▶ Notions de contrôle des soudures
- ▶ Interprétation d'un dmos
- ▶ Interprétation macrographique d'une soudure

TRAVAUX PRATIQUES

- ▶ Exécution des différentes soudures sous la conduite d'un formateur expérimenté et qualifié, dans l'ordre croissant des difficultés en relation avec l'objectif de la formation
- ▶ Type de joints : angle intérieur, angle extérieur, recouvrement et bout à bout
- ▶ Position de soudage : plat, montante, corniche (horizontal), plafonds
- ▶ Soudage de pièces spécifiques sur différents matériaux pour l'industrie aéronautique
- ▶ Soudage de tuyauteries, piquage, profiles, ... en toutes positions
- ▶ Heures contrôle des assemblages par texture et/ou radiographie

MATÉRIAUX TRAVAILLÉS

- ▶ Aciers et aciers inoxydables
- ▶ Cuivres et alliages
- ▶ Aluminium et alliages
- ▶ Titane et alliages
- ▶ Magnésium et alliages

ÉVALUATION DE LA FORMATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Contrôle des connaissances acquises et Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Une pédagogie par objectifs est mise en œuvre. La formation alterne théorie et pratique avec travaux.

INTERVENANTS : Spécialiste de la soudure.

SOUDAGE MIG MAG OU SEMI-AUTOMATIQUE



PUBLIC Cette formation s'adresse aux Soudeurs, chaudronniers et tuyauteurs, désirant améliorer leurs performances et compétences en fonction desquelles une qualification de soudeur pourra être envisagée.

PRE-REQUIS Notions de mathématiques nécessaires : calcul du taux de dilution, calcul des énergies, comprendre l'apport de chaleur

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Régler votre poste et appliquer un DMOS
- Reconnaître les défauts des soudures et d'évaluer leur niveau de gravité en fonction de la classe de soudure recherchée
- Mettre en application les actions correctives correspondantes

COURS THÉORIQUE

- ▶ Principes du procédé et domaine d'application
- ▶ Hygiène et sécurité
- ▶ Générateurs, courant continu, alternatif et pulse
- ▶ Description d'un cycle de soudage mig
- ▶ Matériel associé : coffret, torche, etc
- ▶ Gaz de soudage, protection des soudures
- ▶ Préparations des bords
- ▶ Méthodes de soudage
- ▶ Défauts de soudage
- ▶ Notions de contrôle des soudures
- ▶ Interprétation d'un dmos
- ▶ Interprétation macrographique d'une soudure

TRAVAUX PRATIQUES

- ▶ Exécution des différentes soudures sous la conduite d'un formateur expérimenté et qualifié, dans l'ordre croissant des difficultés en relation avec l'objectif de la formation
- ▶ Type de joints : angle intérieur, angle extérieur, recouvrement et bout à bout
- ▶ Position de soudage : plat, montante, corniche (horizontal), plafonds
- ▶ Soudage de tuyauteries, piquage, profiles, ... en toutes positions
- ▶ Contrôle des assemblages par texture et/ou radiographie

MATÉRIAUX TRAVAILLÉS

- ▶ Aciers non alliés
- ▶ Aciers faiblement alliés
- ▶ Aciers alliés (inoxydables)
- ▶ Cuivres et alliages
- ▶ Aluminium et alliages

ÉVALUATION DE LA FORMATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Contrôle des connaissances acquises et Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Une pédagogie par objectifs est mise en œuvre. La formation alterne théorie et pratique avec travaux.

INTERVENANTS : Spécialiste de la soudure.

SÉCU- RITE



SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL

APPRENDRE LES GESTES QUI SAUVENT



PUBLIC La formation s'adresse à toute personne devant exercer la fonction SST au sein de l'établissement et traite principalement de l'intérêt de la prévention des risques professionnels et des règles d'intervention.

Un sauveteur secouriste du travail (ou SST) est un membre du personnel ayant reçu l'instruction nécessaire pour donner les premiers secours.

PRÉ-REQUIS Aucun.

OBLIGATOIRE AU DESSUS DE 20 SALARIÉS

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Situer le rôle du SST dans et en dehors de l'entreprise
- Rechercher les risques et les dangers persistants pour mieux protéger
- Examiner la victime et faire alerter
- Secourir en effectuant l'action appropriée à l'état de la victime

SAUVETAGE SECOURISME DU TRAVAIL

- ▶ Accidents du travail
- ▶ Rôle du SST
- ▶ Prévention des risques professionnels

PROTÉGER ET PRÉVENIR

- ▶ Prévention, rechercher les dangers persistants
- ▶ Supprimer ou isoler les dangers dans une situation de travail

EXAMINER ET ALERTER

- ▶ Examiner et rechercher les signes de détresse sur la victime
- ▶ Définir l'ordre des priorités
- ▶ Organisation des secours, transmission du message
- ▶ Choisir la personne la mieux adaptée pour alerter
- ▶ Qui informer en fonction de l'organisation de l'entreprise

SECOURIR

- ▶ Examen de la victime, effectuer l'action adéquate à son état
- ▶ Vérifier le déroulement de l'action, savoir anticiper

EXERCICES PRATIQUES

- ▶ Saignement, arrêt respiratoire, blessé inconscient
- ▶ Fractures, brûlures, plaies, étouffement, réanimation cardio-pulmonaire
- ▶ Démonstration défibrillateur automatisé externe

ÉVALUATION DES COMPORTEMENTS

VALIDATION DE LA FORMATION : Un certificat de SST, valide 24 mois, sera délivré au candidat ayant participé à l'ensemble de la formation, ayant satisfait à l'évaluation continue et au test d'évaluation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, simulation sur mannequins, utilisation d'un défibrillateur.

INTERVENANTS : Intervenants habilités par l'INRS.

CERTIFICATION : Certificat de sauveteurs secouriste du travail (SST).

SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL

RECYCLAGE - MISE À JOUR DES COMPÉTENCES SST



PUBLIC Cette formation concerne le personnel titulaire du certificat Sauveteur Secouriste du Travail de l'entreprise devant effectuer sa formation continue conformément au document de référence INRS.

PRÉ-REQUIS Sauveteur secouriste du travail titulaire du certificat SST.

ÉVALUER POUR MAINTENIR LES COMPÉTENCES DU SST, DÉFINIES DANS LE RÉFÉRENTIEL DE FORMATION, À UN NIVEAU AU MOINS ÉQUIVALENT VOIRE SUPÉRIEUR À CELUI DE SA FORMATION INITIALE.

IMPORTANT

Extrait du document de référence INRS : « Le premier recyclage SST doit avoir lieu dans les 24 mois qui suivent la formation initiale. Toutefois, il appartient à l'entreprise qui le souhaite de mettre en place un recyclage plus fréquent. »

RÉVISION DES ACTIONS ET DES GESTES DE SECOURS

- ▶ Rechercher les dangers persistants pour protéger
- ▶ Protéger et prévenir
- ▶ Examiner
- ▶ Faire alerter
- ▶ Secourir

ACTUALISATION DE LA FORMATION

- ▶ Aux risques de l'entreprise ou de l'établissement
- ▶ Aux modifications de programme

ÉVALUATION

- ▶ À partir d'accident du travail simulé permettant de repérer les écarts par rapport au comportement attendu du sauveteur secouriste du travail.

VALIDATION DE LA FORMATION : Un certificat de SST, valide 24 mois, sera délivré au candidat ayant participé à l'ensemble de la formation, ayant satisfait à l'évaluation continue et au test d'évaluation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, simulation sur mannequins, utilisation d'un défibrillateur.

INTERVENANTS : Intervenants habilités par l'INRS.

CERTIFICATION : Certificat de sauveteurs secouriste du travail (SST).

GESTES ET POSTURES

LES TECHNIQUES POUR AMÉLIORER LA SÉCURITÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION OBLIGATOIRE



7 HEURES



6-12 PARTICIPANTS

PUBLIC Personnel occupant un poste de travail à manutention manuelle de charges comportant des risques.

PRÉ-REQUIS Aucun.

Les lombalgies (mal de dos, sciatiques) font partie des maladies professionnelles reconnues les plus courantes et souvent liées au travail. De nombreux métiers sont concernés par les lombalgies et les facteurs de risque sont présents dans la majorité des situations de travail.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apprendre les gestes et postures à adopter pour accomplir en sécurité les manutentions manuelles
- Appliquer les principes d'économie d'effort

Références réglementaires :

Selon l'article R.4541-8 du code du travail, «l'employeur dont l'activité des travailleurs comporte des manutentions manuelles, doit faire bénéficier à ces salariés d'une formation adéquate à la sécurité relative à l'exécution des opérations manuelles.»

DÉFINITION

STATISTIQUES

CHIFFRES

LEXIQUE

LE COMPORTEMENT PHYSIQUE AU QUOTIDIEN

- ▶ Les accidents de la vie quotidienne

L'ERGOMOTRICITÉ

- ▶ Actions sur le milieu et sur l'homme

LES CONSÉQUENCES DES GESTES ET POSTURES

- ▶ TMS

LES ATTITUDES ET POSTURES, LES TECHNIQUES GESTUELLES

- ▶ Etude et aménagement d'un poste de travail
- ▶ Le parcours du dos
- ▶ La manutention

SUR LE TERRAIN

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation des connaissances.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, animation de groupe, film et vidéo, remise de documents, exercices pratiques.

INTERVENANTS : Spécialisés en ergonomie.

CERTIFICATION : Attestation de formation.

FORMATEUR GESTES ET POSTURES

LES TECHNIQUES POUR AMÉLIORER LA SÉCURITÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION COMPÉTENCE



21 HEURES



1-6 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel déjà formateur interne souhaitant appréhender la formation « Gestes et Postures ».

PRÉ-REQUIS Être déjà formé en tant que formateur interne.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- D'occuper la fonction de formateur au sein de son entreprise
- Comprendre les bases de l'enseignement
- Concevoir des contenus de formation et scénario pédagogiques
- Animer des formations et des séquences réflexives
- Concevoir une boîte à outils
- Créer des supports
- Concevoir une boîte à outils
- Evaluer la formation et la progression de l'apprenant
- Découvrir les types d'apprenants

Plus particulièrement :

- Former les participants aux techniques de manutention, les entraîner à appliquer les principes de sécurité physique sur leur poste travail.
- Appréhender les risques dorso-lombaires et leur prévention.
- Appliquer les techniques de gestes et postures de travail adaptées pour atténuer la fatigue et réduire la fréquence des accidents.
- Limiter les risques de tendinites et autres inflammations musculo squelettiques provoqués par les gestes répétitifs et postures prolongées.
- Limiter les risques lors des ports de charges et autres gestes professionnels.
- Maîtriser les principes de manutention manuelle et les techniques pour soulever, porter et déplacer diverses charges.
- Utiliser au quotidien les principes de récupération active au poste de travail.

Références réglementaires :

Articles L4541-1 à L4511-11 et L4121-2 du code du travail

Selon l'article R.4541-8 du code du travail, « l'employeur dont l'activité des travailleurs comporte des manutentions manuelles, doit faire bénéficier à ces salariés d'une formation adéquate à la sécurité relative à l'exécution des opérations manuelles. »

THÉORIE SPÉCIFIQUE GESTES ET POSTURES

- ▶ Formation aux techniques gestuelles et à l'attitude aux postes de travail : notions d'anatomie et de physiologie, mise en évidence des risques potentiels d'accidents (osseux, musculaire, articulaires).
- ▶ Les accidents du travail : analyse des accidents du travail liés aux manutentions manuelles.
 - Les Risques Professionnels ;
 - Les Maladies Professionnelles ;
 - L'anatomie Du Corps Humains ;

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation des connaissances en fin de stage. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, film et vidéo, squelette vertébral et mannequin, remise de documents, exercices pratiques

INTERVENANTS : Formateur qualifié, préventeur ayant une connaissance approfondie en Gestes et Postures et TMS.

CERTIFICATION : Attestation de formation.

SECURITE INCENDIE

SAVOIR ALERTER ET METTRE EN SÉCURITÉ



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
OBLIGATOIRE



DURÉE



PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout le personnel de l'établissement médicalement apte à intervenir en cas d'incendie.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les principes d'intervention sur feu
- Faire face à un feu naissant en appliquant les consignes d'extinction adaptées
- Reconnaître les différents types d'extincteurs, adapter sa réaction à la situation, donner l'alarme, mettre en œuvre un extincteur et intervenir sur un départ de feu
- Gérer l'évacuation des locaux

Références réglementaires :

Art R4227-28, R4227-37, R4227-39 et R4141-17 à R4141-20 code du travail.
Notre formation répond aux exigences du code du travail et à la réglementation en vigueur (INRS)

MODULE THÉORIQUE

- ▶ Les différentes origines d'un incendie
- ▶ Identifier les risques d'un incendie, d'une explosion et les moyens de s'en prémunir
- ▶ Connaître le triangle du feu, les modes de propagation d'un incendie, les classes de feu
- ▶ Connaître le fonctionnement des extincteurs, les consignes de sécurité liées à leur utilisation
- ▶ Choisir et utiliser l'extincteur adapté à la classe de feu
- ▶ Connaître le fonctionnement des robinets d'incendie armes (RIA)
- ▶ Les missions de l'EPI
- ▶ Conduite à tenir : alarme, extinction, évacuation
- ▶ Maîtriser le déclenchement et le traitement de l'alarme, savoir donner l'alerte
- ▶ Connaître les consignes et procédures internes à l'établissement
- ▶ Mise en sécurité des personnes. Evacuation
- ▶ Principes généraux de fonctionnement d'un SSI

MODULE PRATIQUE

- ▶ Exposé et visite commentée terrain
- ▶ Analyser une situation de départ de feu : identification analyse des risques, coupure d'urgence
- ▶ Découverte pratique du SSI
- ▶ Déclencher l'alarme et donner l'alerte
- ▶ Exercices pratiques du SSI
- ▶ Choisir et utiliser l'extincteur approprié, en respectant les consignes d'utilisation
- ▶ Extinction sur feu réels
- ▶ Manipuler et utiliser un robinet d'incendie arme (RIA)
- ▶ Appréhender les difficultés engendrées par l'envahissement d'un local par des fumées
- ▶ Evacuation en zone enfumée
- ▶ Les exercices pratiques sur feux réels sont réalisés à l'aide de générateurs de flammes à gaz, homologués, propres, sans fumée et sans dangers pour les stagiaires.

VALIDATION DE LA FORMATION : L'évaluation se fait en temps réel. Remise d'une attestation de formation aux exercices d'évacuation de l'établissement concerné.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, générateurs de fumées, manipulation d'extincteurs, travaux de groupe.

INTERVENANTS : Formateurs expérimentés et qualifiés en sécurité-incendie.

FORMATION ÉQUIPIER DE SECONDE INTERVENTION



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
OBLIGATOIRE



DURÉE



PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout le personnel et en particulier celui affecté à une équipe d'intervention incendie.

PRÉ-REQUIS Avoir suivi une formation initiale à la manipulation des extincteurs et RIA

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les principes d'intervention sur feu. Il doit pouvoir faire face à un feu naissant en appliquant les consignes d'extinction adaptées. Mais aussi reconnaître les différents types d'extincteurs, adapter sa réaction à la situation, donner l'alarme, mettre en œuvre un extincteur et intervenir sur un départ de feu. En direct avec les moyens de premiers secours de l'établissement.
- Les Equipiers de Seconde Intervention (ESI) reçoivent une formation complète et qualifiante pour lutter contre les incendies. À la fin de la formation, l'équipe sait intervenir et utiliser les équipements.

Références réglementaires :

Art R4227-28, R4227-37, R4227-39 et R4141-17 à R4141-20 Code du travail.

MODULE THÉORIQUE

- ▶ Les causes de l'incendie
- ▶ Le mécanisme de combustion
- ▶ Les classes de feu
- ▶ Les modes de propagation du feu
- ▶ La réaction aux matériaux, la résistance aux éléments
- ▶ Les risques d'explosion (back draft, ...)
- ▶ Rappel de l'instruction
- ▶ Équipier de première intervention
- ▶ La marche générale des opérations (m.g.o.)
- ▶ Organisation de l'équipe
- ▶ Descriptif des moyens de seconde intervention
- ▶ Exercices de travail en binôme
- ▶ Présentation et manipulation du matériel de l'entreprise
- ▶ Exercices multiples de lutte contre le feu (bac à fuel, palettes...)
- ▶ Principe d'organisation de secours
- ▶ Les moyens d'extinction
- ▶ Les principes de fonctionnement des extincteurs, r.i.a
- ▶ L'attaque du feu
- ▶ Les principes de l'évacuation
- ▶ Attitude à adopter en cas d'incendie (consignes)
- ▶ Optimiser l'efficacité d'une équipe d'intervention
- ▶ L'accueil des secours

MODULE PRATIQUE

- ▶ Exposé et visite commentée terrain
- ▶ Analyser une situation de départ de feu : identification, analyse des risques, coupures d'urgence
- ▶ Déclencher l'alarme et donner l'alerte
- ▶ Choisir et utiliser l'extincteur approprié, en respectant les consignes d'utilisation
- ▶ Manipuler et utiliser un robinet d'incendie arme (ria)

VALIDATION DE LA FORMATION : La délivrance de l'attestation individuelle de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Professionnels qualifiés et expérimentés en tant que formateur. Formateur compétent dans le domaine incendie, connaissance des référentiels utilisés dans le cadre de la première intervention : code du travail, règles APSAD, normes, etc.

INTERVENANTS : Exposé théorique et rappel des fondamentaux de l'alarme²⁷ et l'alerte en fonction des consignes de l'établissement. Expérimentations pratiques, jeux de rôles.

FORMATION AU PORT DE L'APPAREIL RESPIRATOIRE ISOLANT - ARI



PUBLIC Cette formation s'adresse à tout le personnel et en particulier celui affecté à une équipe d'intervention incendie.

PRÉ-REQUIS Avoir suivi une formation initiale à la manipulation des extincteurs et RIA

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Permettre au personnel d'évoluer dans un air vicié afin d'effectuer certaines tâches en toute sécurité.
- Connaître les contraintes liées au port de l'A.R. I
- Apprendre à communiquer sous A.R.I.
- Familiariser les personnels au port de l'A.R.I. pour la réalisation de différentes missions (fermeture de vanne, sauvetage de personnes, extinction ...)

Références réglementaires :

Art R4227-28, R4227-37, R4227-39 et R4141-17 à R4141-20 Code du travail.

MODULE THEORIQUE

- ▶ Origines des pollutions :
 - Atmosphères non respirables : fumées d'incendie
 - Gaz toxiques (co, nh3)
 - Risques d'anoxie
- ▶ Les différents types d'appareils respiratoires (filtrants ou isolants)
- ▶ Règles de sécurité générales (préalables et en situation) liées au port de l'a.r. i
- ▶ La toxicité des fumées
- ▶ Description de l'appareil respiratoire isolant
- ▶ Les contraintes physiologiques liées au port de l'a.r.i

MODULE PRATIQUE

- ▶ Passage avec l'a.r.i. dans un milieu enfumé (cave à fumée)
- ▶ Réunion de synthèse sur les différentes manœuvres effectuées
- ▶ Manoeuvre de sauvetage, extinctions, ouverture de portes, apprentissage des techniques de progression en milieu enfumé
- ▶ Conduite à tenir lors d'une reconnaissance
- ▶ Cas pratique :
 - 1er cas : la victime peut être sortie rapidement à l'air libre sans aide et sans pénétrer dans l'atmosphère dangereuse
 - 2eme cas : idem avec obligation de pénétrer
 - 3eme cas : il est impossible de sortir rapidement la victime sans aide

VALIDATION DE LA FORMATION : La délivrance de l'attestation individuelle de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exposé théorique et rappel des fondamentaux de l'alarme et l'alerte en fonction des consignes de l'établissement. Expérimentations pratiques, jeux de rôles.

INTERVENANTS : Professionnels qualifiés et expérimentés en tant que formateur. Formateur compétent dans le domaine incendie, connaissance des référentiels utilisés dans le cadre de la première intervention : code du travail, règles APSAD, normes, etc.

HABILITATIONS ÉLECTRIQUES

QUELLES FORMATIONS CHOISIR ?



	OPÉRATIONS / TÂCHES	HABILITATIONS
NON ÉLECTRICIEN	Exploitation courante des installations basse tension : <ul style="list-style-type: none"> • réarmement de protection, manoeuvres, • Opérations de remplacement et de raccordement simple : remplacement d'ampoules, changement de fusibles, remplacement d'interrupteurs, prises. • Raccordement d'un matériel sur un circuit en attente (chaudière, volet roulant...) • Accès au poste TGBT 	<ul style="list-style-type: none"> • BE • Manoeuvre • BS • HO-HOVh
ÉLECTRICIEN	<ul style="list-style-type: none"> • Travaux électriques basse tension • Accès au poste TGBT 	B1 – B1V B2 – B2V BE (plus attribut) BR – BC HO – HOV

LES DANGERS DE L'ÉLECTRICITÉ

Tout salarié est amené à travailler avec du matériel électrique, ce qui implique que toute entreprise peut être confrontée à un accident d'origine électrique touchant l'intervenant et/ou le matériel. Ces accidents sont de plus en plus rares mais souvent très graves.

Les secteurs du BTP, des activités de service et de travail temporaire ainsi que le secteur de l'alimentation sont parmi les plus touchés.

D'après les études de l'INRS, les principales causes des accidents d'origine électrique sont :

- Mauvais état des isolants (dégât mécanique, désagrégation ou usure)
- Modification ou extension d'une installation électrique par une personne non compétente
- Recherche du prix le plus bas sans souci de conformité.
- Non-respect des distances de sécurité par rapport aux ouvrages électriques.
- Inadaptation aux usages (une installation électrique ne doit pas être utilisée pour une destination non prévue à l'origine).

20 % des incendies seraient d'origine électrique.

POURQUOI ET COMMENT SE FORMER À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE ?

En tant qu'employeur, vous avez l'obligation d'habiliter le personnel qui intervient sur des installations électriques (code du travail article R.4544-9 à R. 4544-11 et la norme NF C 18-510). Cette habilitation témoigne de la capacité d'une personne à effectuer des opérations en toute sécurité et sa connaissance de la conduite à tenir en cas d'accident. Ces habilitations doivent être précédées d'une formation.

PRÉPARATION À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE

INTERVENIR EN TOUTE SÉCURITÉ ÉLECTRICIEN B1-B1V-B2-B2V-BE-BR-BC



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
OBLIGATOIRE



21
HEURES

DURÉE



8-12

PARTICIPANTS

PUBLIC

Electriciens responsables de consignations ou de travaux sur des installations ou équipements basse tension.

PRÉ-REQUIS

Connaissances de base en électricité ou bonne expérience pratique professionnelle. Être titulaire d'un titre d'habilitation.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Exécuter en sécurité des opérations sur les installations et équipements électriques basse tension dans le respect des prescriptions de la NF C 18 510.

Références réglementaires :

Articles R4544-1 à R4544-10 du code du travail et la norme NF C 18-510.

PRÉSENTATION ET ÉVOLUTION DE LA RÈGLEMENTATION EN ÉLECTRICITÉ

LA DISTRIBUTION ÉLECTRIQUE

LES DANGERS DE L'ÉLECTRICITÉ

LES ZONES À RISQUE ÉLECTRIQUE

LES OPÉRATIONS ÉLECTRIQUES ET NON ÉLECTRIQUES

LES NIVEAUX D'HABILITATION

LES MOYENS DE PROTECTION

LA CONSIGNATION

LES DOCUMENTS APPLICABLES

UTILISATION DES MATÉRIELS ET OUTILLAGES DE SÉCURITÉ

CONDUITES À TENIR EN CAS D'ACCIDENT OU D'INCENDIE D'ORIGINE ÉLECTRIQUE

CONTRÔLE INDIVIDUEL DES CONNAISSANCES

APPLICATION SUR UNE INSTALLATION TYPE (MAQUETTE PÉDAGOGIQUE)

TRAVAUX PRATIQUES ET ÉVALUATION PRATIQUE

VALIDATION DE LA FORMATION : Un avis et un titre d'habilitation pré-rédigé sont adressés à l'employeur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique en salle sur maquettes pédagogiques suivie d'une séance de travaux pratiques (TP) sur sites sélectionnés en sous-groupe.

INTERVENANTS : Formateurs qualifiés assurant des missions techniques auprès des entreprises.

RECYCLAGE À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE (électricien)

EFFECTUANT DES TRAVAUX ÉLECTRIQUES ELECTRICIEN B1-B2-BR-BC



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
OBLIGATOIRE



14
HEURES

DURÉE



8-12

PARTICIPANTS

PUBLIC

Electriciens responsables de consignations ou de travaux sur des installations ou équipements basse tension.

PRÉ-REQUIS

Connaissances de base en électricité ou bonne expérience pratique professionnelle. Être titulaire d'un titre d'habilitation.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mettre en application les prescriptions de sécurité lors de l'exécution de travaux sur des installations ou équipements électriques basse tension et haute tension ou la réalisation de consignation pour travaux

Références réglementaires :

Articles R4544-1 à R4544-10 du code du travail et la norme NF C 18-510.

RAPPELS D'ÉLECTROTECHNIQUE

- ▶ Courant continu-alternatif, loi d'Ohm

SENSIBILISATION AUX RISQUES ÉLECTRIQUES

- ▶ Statistiques sur les accidents d'origine électrique
- ▶ Effets du courant sur le corps humain
- ▶ Différents risques présentés par l'électricité

PRÉVENTION DES RISQUES ÉLECTRIQUES

- ▶ Moyens de protection contre les contacts directs, indirects
- ▶ Matériel, appareillages, indices de protection
- ▶ Schémas de liaisons à la terre, appareillages

OBLIGATIONS LÉGALES

- ▶ Code pénal, principaux textes réglementaires
- ▶ Responsabilité du chef d'établissement, des intervenants

LA NORME NF C18-510

- ▶ Rôle du chargé de travaux, de consignation
- ▶ Prescriptions à respecter (attestation de consignation)

MANOEUVRES - MESURAGES - ESSAIS

- ▶ Manoeuvre de réarmement, de consignation, d'urgence
- ▶ Dangers spécifiques aux dépannages, essais, mesurages

MATÉRIEL DE PROTECTION INDIVIDUEL - OUTILLAGE

- ▶ Présentation des équipements de protection individuels

DANGERS SPÉCIFIQUES À LA HAUTE TENSION

- ▶ Présentation sommaire d'une installation HT
- ▶ Principaux éléments constitutifs, matériels de sécurité
- ▶ Distance minimale d'approche
- ▶ Mesures à prendre en cas d'incident

DANGERS SPÉCIFIQUES À LA HAUTE TENSION

- ▶ Secours aux victimes
- ▶ Incendie

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation des connaissances en fin de stage. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports, audiovisuels.

INTERVENANTS : Formateurs qualifiés assurant des missions techniques.

CERTIFICATION : Titre d'habilitation électrique.

PRÉPARATION À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE

INTERVENIR EN TOUTE SÉCURITÉ
NON ÉLECTRICIEN - BS-BE ET HE



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION OBLIGATOIRE



14 HEURES



8-12 PARTICIPANTS

PUBLIC Personnel d'exploitation ou d'entretien "non électricien" appelé à effectuer des opérations simples, interventions de remplacement et de raccordement et/ou des manoeuvres sur des ouvrages électriques.

PRÉ-REQUIS Avoir une connaissance des règles élémentaires de l'électricité. Être apte au travail dans son activité professionnelle.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mettre en application les prescriptions de sécurité électrique pour effectuer le remplacement et raccordement de matériels électriques sur les installations sur lesquels il doit intervenir (BAES)
- Accéder à des locaux réservés aux électriciens pour effectuer des travaux ou opérations non électriques
- Manoeuvrer certains matériels électriques tels que disjoncteurs ou remplacer des fusibles

RECYCLAGE Important : Le recyclage s'effectue tous les 3 ans à la veille de la fin de validité du titre, que ce soit pour le personnel électricien ou non électricien - Durée : 14 heures

PRÉSENTATION ET ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION EN ÉLECTRICITÉ

NOTIONS SUR LES GRANDEURS DE BASE

LES DANGERS DE L'ÉLECTRICITÉ

LES ZONES À RISQUE ÉLECTRIQUE

LES NIVEAUX D'HABILITATION

LES DOCUMENTS APPLICABLES

LES MOYENS DE PROTECTION

UTILISATION DES MATÉRIELS ET OUTILLAGES DE SÉCURITÉ

CONDUITES À TENIR EN CAS D'ACCIDENT OU D'INCENDIE D'ORIGINE ÉLECTRIQUE

CONTRÔLE INDIVIDUEL DES CONNAISSANCES

APPLICATION SUR UNE INSTALLATION TYPE

LA DISTRIBUTION ÉLECTRIQUE

LE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

LES EPI

LA MISE EN SÉCURITÉ

LES PROCÉDURES D'INTERVENTION

VALIDATION DE LA FORMATION : Un avis et un titre d'habilitation pré-rédigé sont adressés à l'employeur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique en salle.

INTERVENANTS : Formateurs qualifiés.

CERTIFICATION : Titre d'habilitation électrique.

RECYCLAGE À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE

EFFECTUANT DES TRAVAUX ÉLECTRIQUES
NON-ELECTRICIEN B1-B2-BR-BC



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION OBLIGATOIRE



14 HEURES



8-12 PARTICIPANTS

PUBLIC Personnel électricien chargé d'assurer des travaux, des dépannages des essais des mesures ou autres opérations sur des ouvrages électriques en basse tension.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle. Avoir reçu préalablement une formation en électricité adaptée aux opérations qui lui sont confiées.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mettre en application les prescriptions de sécurité lors de l'exécution de travaux sur des installations ou équipements électriques basse tension et haute tension ou la réalisation de consignation pour travaux

RAPPELS D'ÉLECTROTECHNIQUE

- ▶ Courant continu-alternatif, loi d'Ohm

SENSIBILISATION AUX RISQUES ÉLECTRIQUES

- ▶ Statistiques sur les accidents d'origine électrique
- ▶ Effets du courant sur le corps humain
- ▶ Différents risques présentés par l'électricité

PRÉVENTION DES RISQUES ÉLECTRIQUES

- ▶ Moyens de protection contre les contacts directs, indirects
- ▶ Matériel, appareillages, indices de protection
- ▶ Schémas de liaisons à la terre, appareillages

OBLIGATIONS LÉGALES

- ▶ Code pénal, principaux textes réglementaires
- ▶ Responsabilité du chef d'établissement, des intervenants

LA NORME NF C18-510

- ▶ Rôle du chargé de travaux, de consignation
- ▶ Prescriptions à respecter (attestation de consignation)

MANOEUVRES - MESURAGES - ESSAIS

- ▶ Manoeuvre de réarmement, de consignation, d'urgence
- ▶ Dangers spécifiques aux dépannages, essais, mesurages

MATÉRIEL DE PROTECTION INDIVIDUEL - OUTILLAGE

- ▶ Présentation des équipements de protection individuels

DANGERS SPÉCIFIQUES À LA HAUTE TENSION

- ▶ Présentation sommaire d'une installation HT
- ▶ Principaux éléments constitutifs, matériels de sécurité
- ▶ Distance minimale d'approche
- ▶ Mesures à prendre en cas d'incident

DANGERS SPÉCIFIQUES À LA HAUTE TENSION

- ▶ Secours aux victimes
- ▶ Incendie












VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation des connaissances en fin de stage. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports, audiovisuels.

INTERVENANTS : Formateurs qualifiés assurant des missions techniques.

CERTIFICATION : Titre d'habilitation électrique.

QUELS CACES® CHOISIR ?

CATÉGORIES	DESCRIPTION	
CACES® R482 CATEGORIE F	Chariots de manutention tout-terrain - à conducteur porté à mât - à conducteur porté à flèches.	
CACES® R489 CATEGORIE 6	Élévateurs à poste de conduite élevable (hauteur de plancher > 1,20 m).	
CACES® R489 CATEGORIE 5	Chariots élévateurs à mât rétractable.	
CACES® R489 CATEGORIE 4	Chariots élévateurs frontaux en porte à faux (capacité nominale > 6 tonnes).	
CACES® R489 CATEGORIE 3	Chariots élévateurs frontaux en porte à faux (Capacité nominale ≤ 6 tonnes).	
CACES® R489 CATEGORIE 2 A OU 2 B	2 A : Chariots à plateau porteur (capacité de charge ≤ 2 tonnes). 2 B : Chariots tracteurs industriels (capacité de traction ≤ 25 tonnes).	
CACES® R489 CATEGORIE 1 B	Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1,20 m).	
CACES® R489 CATEGORIE 1 A	Préparateurs de commande sans élévation du poste de conduite (Hauteur de levée ≤ 1,20 m).	
CACES® R489 CATEGORIE 1 OU 2	Gerbeurs automoteurs à conducteur accompagnant Catégorie 1 : 1,20 m < hauteur de levée ≤ 2,50 m. Catégorie 2 : hauteur de levée > 2,50 m.	
CACES® R486 GROUPE A	PEMP du groupe A de type 1 ou 3, élévation verticale uniquement.	
CACES® R486 GROUPE B	PEMP du groupe B de type 1 ou 3, élévation multidirectionnelle (Déport possible).	

LES PRINCIPAUX CACES® PERMETTANT LA MANUTENTION DE CHARGES LOURDES

CATÉGORIES R489 ET R482



PUBLIC Toutes personnes devant conduire un chariot selon la recommandation R489 (plusieurs catégories de chariots).

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle. La maîtrise de la conduite des chariots peut faire varier les durées des formations initiales ou recyclages.

Recyclage tous les 5 ans (formation recyclage sur 2 jours).

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront habilités à la conduite du chariot et capables de :

- Réaliser les opérations de prise de poste
- Vérifier l'adéquation du chariot à l'opération envisagée
- Circuler et réaliser les opérations de manutention en sécurité
- Effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau
- Rendre compte des difficultés et anomalies rencontrées

THÉORIQUE

- ▶ Devoirs et responsabilités du conducteur
- ▶ Technologie des chariots
- ▶ Prise de poste et vérifications
- ▶ Règles de conduite et de circulation
- ▶ Manutention de charges et modes opératoires
- ▶ Opérations de fin de poste

PRATIQUE

- ▶ Vérifications et essais de prise de poste
- ▶ Conduite, circulation, manœuvres
- ▶ Vérification d'adéquation et manutention de charges
- ▶ Réalisation des opérations de fin de poste

VALIDATION DE LA FORMATION : Passage du CACES® de la catégorie. Avis pour l'habilitation et remise d'attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Vidéo projection. Mise en situation avec conduite. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en conduite de chariots et testeurs référencés d'organismes certifiés.

CERTIFICATION : Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité (CACES®).

LES PRINCIPAUX CACES® - PLATEFORME ÉLEVATRICE MOBILE DE PERSONNEL (PEMP)

CATÉGORIE R486



PUBLIC Toutes personnes devant conduire un chariot du groupe A selon la recommandation R486.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle. La maîtrise de la conduite des PEMP peut faire varier les durées des formations initiales ou recyclages.

Recyclage tous les 5 ans (formation recyclage sur 2 jours).

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront habilités à la conduite des PEMP par l'employeur et être capable de :

- Accéder à des emplacements et évoluer en hauteur en sécurité en utilisant une PEMP
- Assurer la maintenance de premier niveau de la PEMP utilisée
- Rendre compte des anomalies et difficultés rencontrées dans l'exercice de ses fonctions

APPLICATION DES RÈGLES D'UTILISATION DES PEMP

LA LÉGISLATION ET LA PROFESSION

LA SÉCURITÉ

TECHNOLOGIE DES PEMP

ÉVALUATION THÉORIQUE

UTILISATION DES PEMP EN SÉCURITÉ

PRISE DE POSTE

BALISAGE DE LA ZONE DÉVOLUTION

DÉPLACEMENT DE LA PLATEFORME DE TRAVAIL DANS L'ESPACE

CIRCULATION DE LA PLATEFORME EN ÉLÉVATION

MANŒUVRES DE SECOURS

OPÉRATIONS DE FIN DE POSTE

VALIDATION DE LA FORMATION : Passage du CACES® de la catégorie. Avis pour l'habilitation et remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Vidéo projection. Mise en situation. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en conduite de PEMP et testeurs référencés d'organismes certifiés.

CERTIFICATION : Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité (CACES®).

FORMATION PERMETTANT LA DÉLIVRANCE D'UNE AUTORISATION DE CONDUITE CHARIOTS ÉLEVATEURS



PUBLIC Toute personne, débutante ou expérimentée, appelée à manipuler un chariot automoteur à conducteur porté.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle. La possession du permis B (voiture) serait un plus. Savoir lire et écrire et maîtriser les 4 opérations de bases.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront habilités à la conduite du chariot et capables de :

- d'identifier le cadre réglementaire de son activité
- Comprendre le fonctionnement des principaux organes et équipement du chariot pour travailler en sécurité
- Assurer les opérations de maintenance du chariot
- Décrire les mesures de sécurité propres à son activité
- Réaliser en sécurité les opérations de manutention
- Vérifier l'aptitude à la conduite des chariots
- Évaluer les connaissances et les savoir-faire permettant à l'employeur de délivrer une autorisation de conduite

LA PRÉSENTATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

LA TECHNOLOGIE DES CHARIOTS AUTOMOTEURS DE MANUTENTION À CONDUCTEUR PORTÉ ET DE SES ACCESSOIRES

LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE AU CHARIOT AUTOMOTEUR DE MANUTENTION, ET À SON CONDUCTEUR

LA ZONE D'ÉVOLUTION

L'UTILISATION DES CHARIOTS AUTOMOTEURS DE MANUTENTION À CONDUCTEUR PORTÉ

LA MAINTENANCE DE L'ENGIN

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Avis pour l'habilitation et remise d'attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Exercices pratiques d'utilisation de chariots élévateurs. Cours théoriques, illustrations vidéo. Apprentissage en autonomie via notre plate-forme E-Learning (pour les centres équipés). Entraînement sur simulateur de chariots (pour les centres équipés). Remise d'un support de formation à chaque participant.

INTERVENANTS : Formateurs experts en conduite de chariots et testeurs référencés d'organismes certifiés

FORMATION PERMETTANT L'UTILISATION D'UN PALAN



PUBLIC Toute personne, débutante ou expérimentée, appelée à manipuler un chariot automoteur à conducteur porté.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle. La possession du permis B (voiture) serait un plus. Une connaissance de la réglementation applicable dans l'entreprise est souhaitée.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Utiliser un palan servant au levage des charges
- L'utiliser dans les meilleures conditions de sécurité pour les personnes, les charges et le matériel
- Mettre en œuvre les prescriptions de sécurité relatives au levage de charges
- Assurer sa sécurité et la sécurité du public

LA PRÉSENTATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- ▶ Les conséquences d'un accident de travail
- ▶ Le rôle et les responsabilités du cariste
- ▶ Les facteurs d'accidentologie
- ▶ Les organismes de prévention

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- ▶ Les acteurs de la prévention (inspecteur du travail, CARSAT, médecine du travail, contrôle technique...)
- ▶ La réglementation associée à la conduite des engins

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

- ▶ Référence au CACES R423
- ▶ Vérification des matériels
- ▶ Conduite et manoeuvres en charges
- ▶ Etude des applications de l'entreprise
- ▶ Formation pratique dans l'établissement du stagiaire

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation théorique et pratique comportant des échanges d'expériences, des mises en situation et des études de cas. Mise en situation pour évaluer les risques dans l'entreprise.

INTERVENANTS : Consultant-formateur en prévention des risques professionnels, titulaire des CACES. Expert en levage manutention

PRÉPARATION À L'AUTORISATION DE CONDUITE PLATEFORMES ÉLEVATRICES MOBILES DE PERSONNEL PEMP

À ELEVATION MULTIDIRECTIONNELLE ET/OU
VERTICALE AFFECTÉ AU SITE CATEGORIE R486



PUBLIC Toute personne devant conduire les PEMP concernées. Conducteur débutant (formation initiale) ou expérimenté (recyclage).

PRÉ-REQUIS Être âgé de 18 ans. Maîtriser les savoirs de base (lecture, écriture, calcul). Aptitude médicale.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Appréhender les enjeux de l'autorisation de conduite délivrée par l'employeur.
- Pouvoir expérimenter, tester et s'entraîner afin d'acquérir de nouvelles compétences ou de les faire évoluer durablement afin de conduire en sécurité les PEMP.
- Savoir réaliser la maintenance de 1 P
- Conduire et d'assurer la maintenance de 1er niveau des PEMP concernées et ainsi recevoir l'autorisation de conduite délivrée par l'employeur.

CONNAISSANCES GÉNÉRALES

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

TECHNOLOGIE DES PEMP

LES PRINCIPAUX TYPES DE PEMP SUR LE SITE (SI TEL EST LE CAS)

STABILITÉ DES PEMP

RISQUES LIÉS À L'UTILISATION DES PEMP

EXPLOITATION DES PEMP

PRISE DE POSTE ET VÉRIFICATIONS

CONDUITE ET MANŒUVRES

FIN DE POSTE, OPÉRATIONS D'ENTRETIEN QUOTIDIEN ET MAINTENANCE

VALIDATION DE LA FORMATION : Évaluation pratique et test de connaissances, avis pour l'habilitation et remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Présentation, vidéoprotection, échanges avec le formateur autour des cas pratiques et ateliers de mises en situations. Alternance entre théorie et pratique.

INTERVENANTS : Intervenant spécialisé et expérimenté dans la formation sur les PEMP concernées.

L'UTILISATION D'UNE NACELLE SUSPENDUE R 433 CONDUITE ET/OU PRISE EN MAIN



PUBLIC Toutes personnes devant intervenir sur une nacelle suspendue ou encadrer des travaux nécessitant la mise en œuvre d'une nacelle suspendue.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle.

Recyclage tous les 3 ans (formation recyclage sur 7 heures).

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables d' :

- Intervenir en sécurité sur des nacelles suspendues en réalisant les check lists de prise en main par l'utilisation du document
- Obtenir l'habilitation «Utilisateur» selon la R 433 de la CNAMTS

NIVEAU 1 Le stagiaire est capable de prendre en main une intervention et intervenir sur tous types de nacelles suspendues.

NIVEAU 2 Le stagiaire peut travailler sur tous types de nacelles suspendues en étant accompagné.

NIVEAU 3 Le stagiaire est capable de prendre en main une intervention et intervenir sur la ou les nacelles suspendues ayant servi à l'évaluation.

NIVEAU 4 Le stagiaire peut travailler uniquement sur la ou les nacelles suspendues ayant servi à l'évaluation.

Niveaux 1/2 : 14 heures

Niveaux 3/4 : 7 heures

PARTIE THÉORIQUE

- ▶ Les responsabilités et l'accident du travail
- ▶ Technologie du matériel
- ▶ Les risques directement liés à la conduite de nacelle suspendue pour le conducteur
- ▶ La prévention

PARTIE PRATIQUE (SUR UNE OU DEUX NACELLES SUSPENDUES)

- ▶ Les consignes d'utilisation et de sécurité
- ▶ Mise en sécurité des personnes
- ▶ La préparation des EPI et mise en place
- ▶ Accès au toit
- ▶ Analyse de l'environnement
- ▶ Prise en main du matériel
- ▶ Vérification des dispositifs de sécurité
- ▶ Mise en œuvre sur terrasse avant suspension
- ▶ Mise en œuvre de dépannage et de sauvetage
- ▶ Mise en station - Utilisation
- ▶ Mise en œuvre du dispositif de fin de chantier

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Avis pour l'habilitation et remise d'attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Vidéo projection. Mise en situation. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

AUTORISATION D'INTERVENTION À PROXIMITÉ DES RESEAUX - OPÉRATEURS



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION OBLIGATOIRE



7 HEURES



1-6

PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel exécutant de travaux à proximité de réseaux enterrés ou aériens, exécutants de travaux urgents dispenses de dt ou dictdt-dict.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître la réglementation DT-DICT ET le Guide technique relative aux travaux à proximité des réseaux
- Identifier les risques métier pour adapter les méthodes de travail
- Préparer et obtenir l'examen AIPR sous forme de QCM

Références réglementaires :

En application de l'arrêté du 22-12-2015 relatif au contrôle des compétences des personnes intervenant dans les travaux à proximité des réseaux - Validité : 60 mois

MODULE THÉORIQUE

- ▶ Procédures pour le responsable de projet avant les chantiers
 - Analyse des réponses
 - Marquage-piquetage
 - Cartographie
- ▶ Procédures pour les exécutants avant les chantiers
 - Procédures dict
 - Guide technique : présentation et mode d'emploi
 - Lecture des indices et affleurants
 - Travaux sans tranchée
- ▶ Procédures au cours du chantier
 - Les arrêts de chantier : cas d'arrêt de chantier, responsabilités, formulaire de constat contradictoire
 - Les dommages : responsabilités, formulaire de constat de dommage
 - Les opérations sur chantier
 - Les cas particuliers des travaux urgents

MODULE PRATIQUE PASSAGE DU QCM AIPR « OPERATEURS »

VALIDATION DE LA FORMATION : Test final d'acquisition des connaissances La délivrance de l'Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR) est conditionnée à l'obtention d'un minimum de 48 points sur 80 possibles.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théorique avec vidéo projection. Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues. Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage

INTERVENANTS : Formateurs certifiés détenteurs de l'AIPR Concepteur.

AUTORISATION D'INTERVENTION À PROXIMITÉ DES RESEAUX - ENCADRANTS



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION OBLIGATOIRE



7 HEURES



1-6

PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse au personnel chargé d'encadrer des travaux à proximité des réseaux enterrés ou aériens.

PRÉ-REQUIS Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître la réglementation liée aux travaux à proximité des réseaux
- Connaître le Guide technique
- Identifier les risques métier pour adapter les méthodes de travail
- Préparer et obtenir l'examen AIPR sous forme de QCM

Références réglementaires :

En application de l'arrêté du 22-12-2015 relatif au contrôle des compétences des personnes intervenant dans les travaux à proximité des réseaux - Validité : 60 mois

MODULE THÉORIQUE

- ▶ Procédures pour le responsable de projet avant les chantiers
 - Formulaire de dt : guichet unique et l'emprise du projet
 - Analyse des réponses
 - Réalisation des investigations complémentaires et la détection de réseaux : classe de précision cartographique des ou-vrages ? Responsabilités de prise en charge ...
 - Clauses dans les marches et dce
 - Marquage-piquetage
 - Compétence du personnel
- ▶ Procédures pour les exécutants avant les chantiers
 - Procédures dict
 - Analyse des réponses du dce et du marché
 - Compétences des personnels
 - Application du guide technique
 - Lecture des indices et affleurants
 - Travaux sans tranchée
- ▶ Procédures au cours du chantier
 - Constat d'arrêt ou de sursis
 - Constat de dommage
 - Opérations sur chantier

MODULE PRATIQUE PASSAGE DU QCM AIPR « ENCADRANTS »

VALIDATION DE LA FORMATION : Test final d'acquisition des connaissances La délivrance de l'Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR) est conditionnée à l'obtention d'un minimum de 48 points sur 80 possibles.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théorique avec vidéo projection. Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues. Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage

INTERVENANTS : Formateurs certifiés détenteurs de l'AIPR Concepteur.

LES TRAVAUX EN HAUTEUR

SAVOIR UTILISER DES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (SYSTÈME ANTICHUTE)



PUBLIC Toutes personnes devant intervenir en hauteur et se protéger en utilisant des systèmes antichutes individuelles.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront habilités à intervenir en utilisant des EPI travaux en hauteur et être capable de :

- Identifier et évaluer les risques de chute selon le lieu de travail, son environnement et la nature des travaux à réaliser
- Maîtriser les principes de sécurité relatifs aux accès, travaux et déplacement en hauteur
- Reconnaître les moyens de protection appropriés aux conditions de travail (protection collective et individuelle)
- Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI)
- Pour le personnel d'encadrement, il saura effectuer une formation au poste de travail

TRAVAUX EN HAUTEUR ET SÉCURITÉ

- ▶ Accidents et prévention
- ▶ Contexte réglementaire et responsabilités

CARACTÉRISTIQUES DES MOYENS DE PROTECTION COLLECTIVE

- ▶ Moyens fixes et mobiles
- ▶ Appareils d'élévation de personne
- ▶ Le balisage et la signalisation

CARACTÉRISTIQUES DES MOYENS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

- ▶ Classes d'ancrages
- ▶ Casques
- ▶ Anti-chutes et supports d'assurage
- ▶ Absorbants d'énergie
- ▶ Harnais et accessoires de liaison
- ▶ Pratique des nœuds sur corde

CHOIX D'UN DISPOSITIF DE PROTECTION INDIVIDUELLE

- ▶ Étude des risques
- ▶ Accrochage du harnais
- ▶ Facteurs de choix du dispositif de protection
- ▶ Conséquence d'une chute
- ▶ Vérification et autocontrôle

SAVOIR FAIRE UNE FORMATION AU POSTE DE TRAVAIL

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Avis pour l'habilitation et remise d'attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Mise en situation. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

INTERVENTION EN ESPACE CONFINÉ



PUBLIC Tout salarié travaillant ou devant travailler en espace confiné (hors des domaines de l'eau et de l'assainissement).

PRÉ-REQUIS Personnel reconnu apte à travailler en milieu confiné par le médecin du travail. Personnes ayant les connaissances en : balisage, utilisation des équipements de protection individuelle (EPI), détecteur de 4 gaz, protection contre les chutes, port du harnais, utilisation des auto-sauveteurs

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capable de :

- Repérer les risques spécifiques liés aux caractéristiques des espaces confinés
- Maîtriser la (les) procédure(s) préalable(s) à toute intervention
- Reconnaître les moyens de protection appropriés aux conditions de travail (protection collective et individuelle)
- Maîtriser l'utilisation des équipements de sécurité, savoir vérifier leur bon état de fonctionnement et utiliser les moyens de code de communication

POUR LES SURVEILLANTS

- Assurer une présence constante et le maintien des conditions de l'intervention
- Maîtriser les procédures d'alerte et de secours

POUR LES INTERVENANTS :

- Maîtriser les procédures d'évacuation
- Repérer et prévenir les risques

DÉFINITION DES ESPACES CONFINÉS

CADRE RÉGLEMENTAIRE : CODE DU TRAVAIL, R447

CHAMP D'APPLICATION

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE PRÉVENTION

RISQUES DU TRAVAIL EN ESPACE CONFINÉ

LES ACTEURS DE LA PRÉVENTION

RAPPEL SUR LES AUTORISATIONS, PERMIS ET PROTOCOLE

VÉRIFICATION DU MATÉRIEL ET MISE EN PLACE DU SITE (BALISAGE, REPERAGE DES RISQUES, VENTILATION, DÉTECTION...)

RÉALISATION D'EXERCICES D'ENTRAÎNEMENT

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation ainsi qu'un avis pour autorisation de travail en espace confiné.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Présentation, vidéoprojection, échanges avec le formateur autour des cas pratiques et ateliers de mises en situations. Alternance entre théorie et pratique.

INTERVENANTS : Formateurs experts en espace confiné.

FORMATION

AUX RISQUES BIOLOGIQUES

LA PROTECTION DU PERSONNEL AU QUOTIDIEN



PUBLIC Toutes personnes devant intervenir dans une zone référencée risque biologique.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Travailler en sécurité dans des établissements où le risque biologique est connu

LES AGENTS BIOLOGIQUES

- ▶ Les classes de risque des agents biologiques
- ▶ Conditions optimales de croissance & de multiplication

LES RISQUES BIOLOGIQUES

- ▶ Les risques infectieux
- ▶ Les risques immuno-allergiques
- ▶ Les risques toxiques
- ▶ Les risques cancérogènes
- ▶ Le classement réglementaire

LES ACTIVITÉS EXPOSANT À DES RISQUES BIOLOGIQUES (SELON ACTIVITÉ DES STAGIAIRES)

- ▶ Travaux au contact d'humains ou de produits d'origine humaine
- ▶ Travaux au contact d'animaux ou de leurs produits
- ▶ Industries et laboratoires agroalimentaires
- ▶ Assainissement et maintenance

EXPOSITION POTENTIELLE À DES AGENTS BIOLOGIQUES, ÉVALUATION ET PRÉVENTION DES RISQUES

- ▶ Identification du danger
- ▶ Description des risques : la chaîne de transmission
- ▶ Hiérarchisation des risques
- ▶ Démarche de prévention des risques
- ▶ Exemples de prévention des risques
- ▶ Place de la métrologie

UTILISATION D'AGENTS BIOLOGIQUES : ÉVALUATION ET PRÉVENTION DES RISQUES

RÉAGIR EN CAS D'ACCIDENT OU D'ALERTE BIOLOGIQUE SUR LE SITE

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Avis pour l'habilitation. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Mise en situation. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

FORMATION

AUX RISQUES CHIMIQUES

LA PROTECTION DU PERSONNEL



PUBLIC Toutes personnes devant intervenir dans une zone référencée risque chimique ou devant manipuler des produits chimiques dans son travail.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Travailler en sécurité avec les produits chimiques et dans un environnement chimique ou non

INTRODUCTION

- ▶ La définition des produits chimiques
- ▶ Contexte juridique
- ▶ Conséquences humaines, matérielles et économiques d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle

TRAVAILLER EN PRÉSENCE DU RISQUE CHIMIQUE

- ▶ Les produits chimiques sont présents partout
- ▶ Le changement d'état (liquide, vapeur)
- ▶ Notions : danger, exposition, risque, prévention et protection

ANALYSE DE RISQUE

- ▶ Identification du risque
- ▶ Phrase de risque R&S
- ▶ Les pictogrammes
- ▶ La fiche de données de sécurité
- ▶ Les classifications et les pictogrammes < Classification, Labelling, Packaging >

LES ACTIONS DE PRÉVENTIONS, LES OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

- ▶ Obligation d'analyse de risque
- ▶ Inventaire des produits chimiques
- ▶ Contrôle des valeurs limites d'exposition (VLP)
- ▶ Interdiction d'exposition
- ▶ Les protections collectives
- ▶ Les protections individuelles
- ▶ La surveillance médicale

LES PROCÉDURES D'ALERTE ET D'URGENCE DU SITE D'ACCUEIL

CAS PARTICULIER DES ENTREPRISES DE PROPRIÉTÉ INTERVENANT SUR SITE CLIENT

- ▶ Lien entre risque chimique < client > et utilisation des produits de nettoyage
- ▶ Les propriétés des produits lors de leurs utilisations
- ▶ Le stockage en sécurité
- ▶ Savoir traiter les déchets (eaux souillées, bidons)

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances, avis pour l'habilitation et remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Mise en situation. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

INTERVENTION EN ATMOSPHÈRE EXPLOSIVE (ATEX)

LA PROTECTION DU PERSONNEL



PUBLIC Toutes personnes devant intervenir dans une zone référencée atmosphère Explosive.

PRÉ-REQUIS Être apte au travail dans son activité professionnelle.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants auront acquis les compétences nécessaires pour une intervention en Zone Atmosphère Explosive (ATEX)

ATMOSPHÈRES EXPLOSIVES

- ▶ Principes de bases
- ▶ Vocabulaire

QU'EST CE QU'UNE EXPLOSION ?

- ▶ Conditions d'une explosion (causes et conséquences)
- ▶ Risques et effets d'une explosion
- ▶ Sources potentielles d'inflammation
- ▶ Exemples d'accident

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR INTERVENIR EN ZONE

- ▶ ATEX
- ▶ Repérage des emplacements dangereux
- ▶ Procédures

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT UTILISABLE EN ATMOSPHÈRE EXPLOSIBLE

- ▶ Directive 94/9/CE et 99/92/CE
- ▶ Présentation générale des modes de protection
- ▶ Marquage

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances, avis pour l'habilitation et remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques. Vidéo projection. Mise en situation. Echange d'expériences.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

PÉNIBILITÉ AU TRAVAIL

IDENTIFIER ET ÉVALUER LES FACTEURS DE PÉNIBILITÉ DANS SON ENTREPRISE



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



7 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC

Tout salarié en charge de l'évaluation et de la gestion de la pénibilité au sein de l'entreprise.

PRÉ-REQUIS

Présentiel : Aucun.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les exigences de la réglementation en matière de pénibilité au travail
- Identifier et évaluer les facteurs de pénibilité dans son entreprise
- Savoir mettre en oeuvre une démarche de prévention de la pénibilité
- Conduire le diagnostic préalable des situations de pénibilité
- Intégrer la pénibilité dans le Document Unique des Risques Professionnels
- Savoir élaborer les fiches individuelles d'exposition aux facteurs de pénibilité
- Mettre en place les comptes personnels de prévention de la pénibilité
- Connaître les seuils ouvrant droits à l'attribution des points de pénibilité pour les salariés exposés
- Réaliser une étude de poste de travail afin de comprendre la méthode d'évaluation
- Proposer une démarche de prévention de la pénibilité au sein de son établissement

ÉVALUER LES FACTEURS DE RISQUES POUR LA PÉNIBILITÉ AU TRAVAIL

- ▶ Contexte et enjeux de la prévention des risques dans le cadre du travail
- ▶ Définitions et obligations générales de l'employeur
- ▶ Compréhension des facteurs de risques et analyse des seuils définis réglementairement
- ▶ Exercices en sous-groupes pour l'analyse des personnels concernés
- ▶ Déclaration et compte professionnel de prévention
- ▶ Plan d'action pour la réduction des expositions

LES NOUVELLES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES

- ▶ Obligations et responsabilités de l'employeur
- ▶ Les dispositions réglementaires à mettre en oeuvre
- ▶ Les accords de branche
- ▶ Présentation comparative d'accords et de plans d'action d'entreprises
- ▶ Les facteurs de pénibilité

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Support de cours de formation. Apport théorique. Illustration par des exemples concrets. Discussions et débats s'appuyant sur les expériences vécues de chaque participant.

INTERVENANTS : Formateurs experts en évaluation des risques.

L'ANALYSE DES ACCIDENTS

LA MÉTHODE DE L'ARBRE DES CAUSES



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



14 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC

Personnel devant diriger l'analyse d'un accident du travail, ou participer en tant qu'encadrant ou représentant CSE ou CSE-CSSCT.

PRÉ-REQUIS

Présentiel : Aucun.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Construire un arbre des causes d'accident
- Proposer des mesures de correction après l'analyse d'un accident
- Appliquer la méthode d'analyse d'accidents en entreprise

L'OBLIGATION DE L'EMPLOYEUR D'ANALYSE DES RISQUES

- ▶ À priori
- ▶ À posteriori

LES SITUATIONS D'ANALYSES DE RISQUES À POSTÉRIORI

- ▶ Presque accident du Travail
- ▶ Situations dangereuses
- ▶ Accident du travail

LES ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ▶ Comprendre ce qu'est Taux de Fréquence et Taux de Gravité (TF/TG)
- ▶ Connaître les causes principales des AT et Sièges des lésions (statistiques)

L'ARBRE DES CAUSES, L'OBJECTIVATION DES FAITS

- ▶ Recueillir les informations
- ▶ Critiquer les informations : jugements de valeurs, opinions, interprétations, faits

CONSTRUCTION DE L'ARBRE DES CAUSES

- ▶ Organiser les informations, l'enchaînement des causes

EXPLOITATION DE L'ARBRE DES CAUSES, DIAGNOSTIC

- ▶ Choisir les causes sur lesquelles on veut agir

MESURES DE CORRECTION ET DE PRÉVENTION

- ▶ Choisir des mesures de correction et de prévention en respectant les principes généraux de prévention
- ▶ Les délais de mise en place
- ▶ Les mesures de préventions temporaires et définitives
- ▶ La mise à jour des documents DUER/PdP/PdS/PPSPS

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Mise en situation concrète par utilisation d'études de cas, supports visuels et travaux pratiques. Présentation et entraînement à l'utilisation de grilles d'analyse et d'outils de suivi permanent de la situation d'unité de travail. Méthode pratique de formation du personnel.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail, grande expérience des missions liées aux conditions de travail et à la santé sécurité des collaborateurs d'entreprises.

ERGONOMIE AU TRAVAIL

DÉVELOPPER DES CONDITIONS DE TRAVAIL PROPICES AU BIEN ÊTRE ET À LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL DES SALARIÉS



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



14 HEURES



6-8 PARTICIPANTS

PUBLIC

Pour l'ensemble du personnel de l'entreprise.

PRÉ-REQUIS

Présentiel : Aucun.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- S'approprier les notions de base de l'ergonomie.
- Identifier l'apport de l'ergonomie au travail
- Intégrer les notions de rythme et de charge mentale
- Améliorer l'aménagement des espaces de travail
- Réduire les risques de TMS (Troubles musculosquelettiques)
- Réaliser des analyses de poste de travail

MAÎTRISER LES NOTIONS DE BASE DE L'ERGONOMIE

- ▶ Améliorer le poste de travail
- ▶ Les connaissances fondamentales en ergonomie : postures, fréquences, efforts, risques de Troubles Musculo Squelettiques

TRAVAILLER SUR L'AMÉNAGEMENT DES ESPACES DE TRAVAIL

- ▶ Les positions assises
- ▶ Les positions debout prolongées
- ▶ Les différents postes de travail concernés
- ▶ Les postes informatiques : posture assise, écran d'ordinateur, clavier
- ▶ L'aménagement des bureaux et des salles de réunion
- ▶ Orientation par rapport aux points d'éclairage : cas des bureaux en open-space

PRATIQUER L'ANALYSE ERGONOMIQUE D'UN POSTE DE TRAVAIL

- ▶ Le cas particulier des postes de travail assis
- ▶ La spécificité liée aux postes de travail debout
- ▶ Analyser une situation, un poste de travail et proposer des améliorations
- ▶ Être attentif à l'aménagement matériel : mobilier, accessoires de travail

SPÉCIFICITÉS DES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE

- ▶ Focus et rappels sur les postures contraignantes
- ▶ Cadences de travail
- ▶ Manipulation de charges
- ▶ Utilisation d'équipements et de machines
- ▶ Facteurs environnementaux
- ▶ Étude des postes de travail (métiers de l'agroalimentaire)
- ▶ Évaluation des risques avec actualisation du Document Unique

PASSER DE L'ERGONOMIE AU DÉVELOPPEMENT DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- ▶ Mesurer et agir sur la charge mentale
- ▶ Anticiper les facteurs de charge mentale : outil de mesure
- ▶ Intégrer l'impact des rythmes de travail
- ▶ Réaliser un diagnostic ergonomique
- ▶ Impliquer les acteurs : DRH, CSE, CSSCT médecins du travail

GESTES DE LA VIE QUOTIDIENNE

- ▶ Hygiène de vie
- ▶ Nutrition / lien avec la douleur

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Études de cas.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

MANAGEMENT DE LA SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PRÉPARATION HABILITATION MASE/UIC ET OHSAS 18001



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION COMPÉTENCE



21 HEURES



6-10 PARTICIPANTS

PUBLIC

Dirigeant d'entreprise, personnel encadrant devant maîtriser les obligations des conditions de travail et mettre en œuvre les principes généraux de préventions du code du travail. Dans certains cas le personnel devant conduire l'entreprise à une certification type MASE/UIC ou OHSAS 18001.

PRÉ-REQUIS : Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Manager la sécurité au travail en répondant aux obligations légales
- Connaître ses responsabilités pénales, et celles de ses collaborateurs
- Appréhender les outils pour manager la sécurité au travail, mettre en place la traçabilité nécessaire
- Comprendre les principes de l'évaluation des risques et des actions de prévention à mener
- Mettre en place l'organisation et le contrôle pour un travail en sécurité
- Préparer son Système de Management de la santé sécurité au travail

INTRODUCTION

- ▶ Les 5 enjeux de la sécurité

LES STATISTIQUES ACCIDENTS

- ▶ Le coût des accidents du travail
- ▶ Les indicateurs TF, TG
- ▶ Le mécanisme de l'AT et réflexion sur les accidents

LE CADRE LÉGAL DE LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- ▶ Responsabilité juridique en matière de sécurité
- ▶ Les 9 principes de prévention
- ▶ Les peines et sanctions

L'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- ▶ Les objectifs de l'analyse des risques
- ▶ L'inventaire et présentation des risques
- ▶ L'évaluation : fréquence d'exposition et gravité
- ▶ Le document unique

LA FORMATION ET L'HABILITATION DU PERSONNEL

- ▶ L'accueil sécurité
- ▶ Les formations obligatoires, les habilitations
- ▶ Le personnel temporaire (Intérim / CDD)

LA PRÉVENTION LIÉE AUX MATÉRIELS ET AUX PRODUITS

- ▶ Les contrôles périodiques, le suivi du matériel
- ▶ La sélection des produits et fiches de données de sécurité

LA PRÉVENTION EN RAISON DES RISQUES DE CO-ACTIVITÉ

- ▶ Plan de prévention, PPSPS, protocole sécurité
- ▶ Les points essentiels de sa réalisation

LES RETOURS D'EXPÉRIENCE

- ▶ La visite sécurité et la fiche de progrès
- ▶ La gestion d'un accident du travail

PRÉSENTATION DES RÉFÉRENTIELS SANTÉ-SÉCURITÉ

- ▶ Le référentiel MASE/UIC et le référentiel OHSAS 18001

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation pratique et test de connaissances. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Études de cas.

INTERVENANTS : Formateurs experts en santé sécurité au travail.

FORMATION « SANTÉ ET SÉCURITÉ » POUR LES MEMBRES DU COMITÉ SOCIAL ÉCONOMIQUE (CSE)

POUR LES ENTREPRISES DE 50 À 300 SALARIÉS



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE

35
HEURES

DURÉE

6-10

PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux membres mandatés ou toute personne participant au CSE (titulaires et suppléants) et aux nouveaux élus du CSE.

PRÉ-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Participer activement et efficacement au CSE
- Contribuer à l'amélioration de l'hygiène, de la sécurité et des conditions de travail

Références réglementaires :

Art. L. 2315-18 et L2315-40 du Code du travail et suivants.

CONTEXTE DE L'ENTREPRISE ET LA RÉGLEMENTATION

- ▶ Déploiement des textes : directives, loi, décrets, code du travail.
- ▶ Rôles et responsabilités, droits et obligations.
- ▶ Responsabilités civiles et pénales, fautes inexcusables.
- ▶ Politique de prévention : motivations, bénéfices.
- ▶ Mise en oeuvre, les valeurs essentielles (dialogue social).
- ▶ Les partenaires de la prévention externe : médecin du travail, inspecteur du travail, conseiller en prévention Carsat...
- ▶ Les acteurs de la prévention interne : l'animateur de prévention, le chef d'établissement, les instances représentatives du personnel.

LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- ▶ Méthodologie de l'identification des risques à la détermination des actions.
- ▶ Évaluation des risques : Système de cotation, les critères, hiérarchisation et maîtrise des risques
- ▶ Élaboration du plan d'action de prévention.

PRÉROGATIVES DU CSE

- ▶ Mise en place du CSE.
 - Composition, structure, les membres de droit
 - Durée et renouvellement du mandat
 - Constitution du bureau, rôle de chacun
 - Règlement intérieur du CSE, contenu, application
- ▶ Attributions du CSE
- ▶ Moyens du CSE (heures de délégation, formation, protection, moyens juridiques, financiers et matériels, recours à expert...)
- ▶ Fonctionnement du CSE

ACCIDENTS DE TRAVAIL – ANALYSE DES CAUSES

- ▶ Définitions : accident du travail, incident, situation dangereuse
- ▶ Accident de trajet
- ▶ Les maladies professionnelles

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation. Évaluation des connaissances par QCM.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques et pratiques sous forme d'échanges avec les participants.

INTERVENANTS : Partenaire d'Umih Formation (agrément CSE du 19/03/21).

FORMATION « JURIDIQUE ET ÉCONOMIQUE » DES MEMBRES DU CSE POUR LES ENTREPRISES DE 50 À 300 SALARIÉS



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE

21
HEURES

DURÉE

6-10

PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux membres mandatés ou toute personne participant au CSE (titulaires et suppléants) élus pour la première fois du CSE.

PRÉ-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux du CSE
- Identifier les changements du CSE par rapport aux anciennes instances
- Appréhender les outils pour manager la sécurité au travail, mettre en place la traçabilité nécessaire
- Maîtriser les attributions, le fonctionnement et les moyens du CSE
- Comprendre et analyser les états financiers et la BDES
- Savoir gérer les budgets du CSE
- Tenir la comptabilité du CSE

COMPRENDRE LES ENJEUX DU PASSAGE AU CSE

- ▶ Les enjeux du dialogue social
- ▶ La fusion des instances représentatives du personnel
- ▶ La composition du CSE

IDENTIFIER LES CHANGEMENTS DANS LE FONCTIONNEMENT DU CSE

- ▶ Le contenu du règlement intérieur du CSE
- ▶ Le rôle des membres du bureau du CSE
- ▶ Le rôle des titulaires et des suppléants
- ▶ Les négociations sociales avec le CSE : l'agenda social, la base de données économiques et sociales, les domaines d'information et de consultation, les délais de consultation
- ▶ Les commissions

LES ATTRIBUTIONS DU CSE

- ▶ Les réclamations individuelles et collectives
- ▶ Les informations et consultations
- ▶ Les missions en matière d'hygiène, de santé et de sécurité
- ▶ La négociation collective dérogatoire en l'absence de délégué syndical

FONCTIONNEMENT ET MOYENS DU CSE

- ▶ Les droits d'alertes
- ▶ L'expertise
- ▶ La mutualisation et le report d'heures de délégation
- ▶ La protection et le parcours professionnel des représentants du personnel
- ▶ Le delit d'entrave

COMPRENDRE ET ANALYSER LES ETATS FINANCIERS DE L'ENTREPRISE

- ▶ Notions comptables de base : organisation comptable, notion de partie double,
- ▶ Notions de bilan compte de résultat : structure et analyse
- ▶ Notions d'actif et passif
- ▶ Notions de charges et de produits

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Études des situations contextualisées dans le secteur d'activité. Approche pratique par l'examen des documents obligatoires : règlement intérieur du CSE, de procès-verbal de réunion, BDES, etc. Entraînement à l'application des différents concepts en sous-groupes avec des outils pédagogiques diversifiés et interactif pour une meilleure appropriation et un enrichissement du groupe

INTERVENANTS : Partenaire d'Umih Formation (agrément CSE du 19/03/21).

MANA- GEMENT D'EQUIPE



FONCTION MANAGER

QU'EST CE QUE MANAGER ?



PUBLIC Cette formation s'adresse aux responsables, managers d'équipe.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les besoins de son équipe
- Mettre en place une stratégie d'objectifs

QU'EST CE QUE MANAGER ?

- ▶ Les besoins de mon équipe
- ▶ 360° état des lieux de mon management

METTRE EN PLACE UNE STRATÉGIE D'OBJECTIFS

- ▶ Chef, Manager, Leader

L'ASSERTIVITÉ, QUALITÉ ESSENTIELLE DU MANAGER

- ▶ S'exprimer de façon responsable

LA COMMUNICATION NON VIOLENTE AU SERVICE DU MANAGER

- ▶ Notion d'analyse transactionnelle

LE MANAGEMENT SITUATIONNEL

- ▶ L'intégration d'un nouveau salarié

LA DÉLÉGATION

LE CONTRÔLE

- ▶ Recadrer et féliciter

VALIDATION DE LA FORMATION : Validation des acquis pendant la visio conférence. E-learning pour support écrit et vad.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Mettre chaque stagiaire comme acteur et non comme spectateur par des mises en situation.

INTERVENANTS : Consultants spécialisés en management.

FONCTION CHEF D'ÉQUIPE

QU'EST-CE QUE MANAGER DE PROXIMITÉ ?



PUBLIC Cette formation s'adresse aux managers de proximité, chef de production, responsable de ligne...

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Se positionner en tant que chef d'équipe ou responsable de ligne
- Organiser et piloter le travail
- Animer une équipe
- Faire face aux situations de communication difficiles

ÊTRE CHEF D'ÉQUIPE

- ▶ Accueil et présentation
- ▶ De quoi parle-t-on : chef d'équipe ?
- ▶ Les rôles du chef d'équipe
- ▶ Les compétences du chef d'équipe
- ▶ La relation chef d'équipe/équipier :
 - Position préférentielle

ORGANISER ET PILOTER LE TRAVAIL

- ▶ L'efficacité d'une équipe au travail
- ▶ Organiser le planning
- ▶ Donner des consignes
- ▶ Contrôler et suivre le travail : modes opératoires, processus de fabrication, règles d'hygiène et de sécurité
- ▶ Évaluer les résultats : analyser les dysfonctionnements et proposer des plans d'actions, surveiller les indicateurs de performance, réaliser le reporting.

ANIMER UNE ÉQUIPE : IDENTIFIER LES PRÉFÉRENCES COMPORTEMENTALES DE CHACUN POUR MIEUX MANAGER

- ▶ Les fondamentaux de la communication
- ▶ Les préférences comportementales
- ▶ Comment manager chaque profil

MIEUX COMMUNIQUER DANS LES SITUATIONS DIFFICILES

- ▶ Notions de dynamique de groupe
- ▶ Savoir féliciter, recadrer, dire ce qui ne va pas
- ▶ Dire non : refuser sans rejeter
- ▶ Gérer les conflits

CONCLUSION ET EVALUATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Mettre chaque stagiaire comme acteur et non comme spectateur par des mises en situation.

INTERVENANTS : Consultants spécialisés en management.

SUIVI ET RENFORCEMENT PRATIQUE

PERFECTIONNER SES TECHNIQUES DE MANAGEMENT



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



7 HEURES



6-12 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux hôtels (exploitants, directeurs, maîtres d'hôtels, gouvernantes...).

PRÉ-REQUIS Avoir suivi la formation initiale de 2 jours en management opérationnel.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

RESTITUTION ET BILAN INTERSESSION POUR CHACUN DES PARTICIPANTS

- ▶ Actions de progrès réalisées avec progrès
- ▶ Actions de progrès envisagées mais non réalisées
- ▶ Actions de progrès réalisées mais sans succès
- ▶ Freins et/ou les obstacles rencontrés pour la mise en œuvre d'actions de progrès

RENFORCEMENT PRATIQUE DES OUTILS ET MÉTHODES MANAGÉRIALES

REAFFIRMATION DE LA POSTURE ET L'ÉTAT D'ESPRIT DU MANAGER DANS UN CADRE DE MUTATION

AXE DU MANAGEMENT DE LA TÂCHE

- ▶ Décider
- ▶ Organiser
- ▶ Contrôler
- ▶ Diriger
- ▶ Résoudre les problèmes : techniques et humains

AXE DU MANAGEMENT DU FACTEUR HUMAIN

- ▶ Communiquer : entretiens et réunions
- ▶ Déléguer
- ▶ Motiver
- ▶ Mobiliser
- ▶ Faire adhérer
- ▶ Gérer les conflits

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Très impliquant et interactif - mises en situations concrètes à partir d'exemples tirés dans le quotidien des participants - Alternance non égalitaire entre apports : théorie et pratique : 35 % et 65 % soit 1/3 et 2/3.

INTERVENANTS : Spécialisés en management et/ ou en communication.

FORMATION TUTEURS

DONNER ENVIE, DONNER CONFIANCE, DONNER L'EXEMPLE



FORMATION PRÉSENTIELLE



FORMATION À DISTANCE



14 HEURES



6-15 PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à toute personne identifiée comme tuteur et maître d'apprentissage.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

La réussite d'un jeune en formation dépend pour beaucoup de la qualité de l'accueil et de l'accompagnement dont il bénéficie en entreprise ; ce qui souligne le caractère fondamental de l'action des tuteurs et des maîtres d'apprentissage dans la formation des alternants.

Savoir accueillir, montrer aux jeunes, échanger avec les centres de formation, sont des compétences majeures que les tuteurs et maîtres d'apprentissage doivent développer et mettre en œuvre constamment pour chaque alternant.

La formation permet de comprendre le fonctionnement et les enjeux de la formation qualifiante, les missions et rôles des différents acteurs en présence, ainsi que toutes les notions nécessaires à une intégration réussie.

INFORMATION SUR LES PARCOURS DE FORMATION PROFESSIONNELLE PAR ALTERNANCE DANS LE SECTEUR DE L'AGRO ALIMENTAIRE

- ▶ Participer à l'information, l'orientation et l'articulation du parcours de formation professionnelle de l'alternant
- ▶ Permettre à l'alternant de tirer profit au maximum de l'alternance

INTÉGRATION DE L'ALTERNANT À SON NOUVEL ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- ▶ Créer les conditions d'une intégration professionnelle réussie dans l'entreprise, le métier

ACCUEIL ET ACCOMPAGNEMENT, ORGANISATION DU PARCOURS DE FORMATION

- ▶ Accompagner l'alternant dans la découverte du métier et dans la construction de son projet professionnel

TRANSMISSION ET ÉVALUATION DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES EN SITUATION DE TRAVAIL

- ▶ Organiser et réaliser le parcours de formation professionnelle de l'alternant en situation de travail
- ▶ Contribuer à l'évaluation des acquis professionnels de l'alternant tout au long du parcours de formation

INITIATION AU DROIT SOCIAL : LES CONTRATS DE FORMATION EN ALTERNANCE DANS LE SECTEUR DE L'AGRO ALIMENTAIRE

- ▶ Appliquer les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation. Remise d'une attestation de formation Permis de Former et d'un guide d'application.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Cours théoriques, outils pédagogiques, évaluation.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés.

CERTIFICATION : Attestation de formation permis de former.

DEVENIR FORMATEUR AU SEIN DE SON ENTREPRISE



PUBLIC Cette formation s'adresse à l'ensemble du personnel voulant devenir formateur.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- D'occuper la fonction de formateur au sein de son entreprise
- De découvrir les techniques d'apprentissage
- Comprendre les bases de l'enseignement
- Concevoir des contenus de formation et scénario pédagogiques
- Animer des formations et des séquences réflexives
- Concevoir une boîte à outils
- Créer des supports
- Evaluer la formation et la progression de l'apprenant
- Découvrir les types d'apprenants
- Apprendre à gérer les cas difficiles

Références réglementaires :

Articles L4541-1 à L4511-11 et L4121-2 du code du travail.

PRÉSENTATION DU COURS

COMPRENDRE LA PROBLÉMATIQUE

- ▶ Définitions
- ▶ Contexte de formation
- ▶ Attentes des apprenants et nouveaux entrants
- ▶ Objectifs minimums d'un formateur
- ▶ Problèmes typiques auxquels est confronté le formateur

DEVENIR FORMATEUR

- ▶ Quelles sont les qualités d'un formateur ?
- ▶ Les compétences techniques
- ▶ Les qualités humaines
- ▶ La pédagogie
- ▶ La communication

ASSEOIR SA CRÉDIBILITÉ TECHNIQUE

- ▶ Anticiper les questions difficiles
- ▶ Avoir réponse à tout
- ▶ Présenter son profil et son expérience

DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES HUMAINES

- ▶ L'écoute et la compréhension : premières attentes des apprenants
- ▶ L'empathie
- ▶ La diplomatie
- ▶ L'autorité et la confiance en soi

SOIGNER SA PÉDAGOGIE

- ▶ La psychologie de l'adulte en formation
- ▶ Les freins au changement
- ▶ Les méthodes/mécanismes d'apprentissage pour adultes
- ▶ La pédagogie et l'andragogie
- ▶ La motivation à la formation

VALIDATION DE LA FORMATION : Evaluation des connaissances en fin de stage. Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, animation de groupe, cas pratiques, mise en situation, film et vidéo, remise de documents, exercices pratiques.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés.

LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT TRANSVERSAL

SAVOIR COORDONNER LES ACTIVITÉS SANS LIEN HIERARCHIQUE



PUBLIC Cette formation s'adresse à tous les managers transversal, chef de projet, pilotage de processus, animateur de réseau

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Asseoir sa légitimité de manager transversal.
- Mettre en œuvre les conditions d'un management transversal efficace
- Mobiliser tous les acteurs concernés par la mission transversale
- Augmenter son pouvoir de persuasion pour manager et impliquer sans lien hiérarchique.
- Développer une coopération durable en situation de management fonctionnel.

SAVOIR SE POSITIONNER DANS SON RÔLE DE MANAGER TRANSVERSAL ET TROUVER SA LEGITIMITÉ

- ▶ Développer la posture et les compétences spécifiques du management transversal.
- ▶ Clarifier les responsabilités de sa mission avec sa hiérarchie.
- ▶ Prendre en compte les enjeux de sa mission pour définir sa stratégie d'intervention.
- ▶ Manager avec les différentes modalités : télétravail, à distance, présentiel, mode hybride.
 - Mise en situation

SAVOIR DÉVELOPPER SON INFLUENCE POUR MOBILISER SANS AUTORITÉ HIERARCHIQUE

- ▶ Développer son leadership et le travail collaboratif
- ▶ Agir sur les leviers de l'influence sans autorité statutaire.
- ▶ Mobiliser les énergies autour d'objectifs communs.
- ▶ Adopter une posture de communicant flexible et adaptable
 - Mise en situation
 - Atelier de partage de pratique : la grille d'analyse des acteurs

DÉVELOPPER L'IMPLICATION ET LA MOTIVATION EN MANAGEMENT TRANSVERSE

- ▶ Créer les conditions de la coopération : pouvoir, vouloir et savoir coopérer
- ▶ Développer des relations de confiance avec la ligne hiérarchique
- ▶ Maintenir l'engagement durable des acteurs
- ▶ Faire face aux résistances et gérer les situations difficiles
 - Mise en situation
 - Echanges et feedback

CONCLUSION ET EVALUATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyse de cas, ateliers, mise en situation...

INTERVENANTS : Spécialisés en management et relation interpersonnelle.

IMAGE DE MARQUE EMPLOYEUR RECRUTEMENT



PUBLIC Cette formation s'adresse à toute personne devant recruter ou développer l'image de marque de son entreprise

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier les priorités de recrutement de son entreprise
- Comprendre les nouvelles attentes des salariés d'aujourd'hui et de demain
- Comprendre les usages lors d'une recherche d'emploi des salariés d'aujourd'hui et de demain

AMÉLIORER SA MARQUE EMPLOYEUR

- ▶ Sur son site internet et sur certains supports «papiers» sur les réseaux sociaux
- ▶ Dans les médias
- ▶ En surfant sur des événements déjà organisés par l'entreprise

OFFRE ET SÉLECTION DES CANDIDATURES

- ▶ Connaître la réglementation, notamment sur la discrimination à l'embauche
- ▶ Rendre ses annonces plus attractives avec l'expression des valeurs de l'entreprise
- ▶ Créer et communiquer sur sa charte de bonnes pratiques de recrutement
- ▶ Développer des pratiques efficaces et éthiques de sélection des candidats

L'ÉVOLUTION DE SES PRATIQUES MANAGERIALES EN LIEN AVEC LA MARQUE EMPLOYEUR

- ▶ Identifier les pratiques comportementales qui mettent à mal la marque employeur
- ▶ Fidéliser grâce à un management de proximité

MIEUX INTÉGRER LES NOUVEAUX VENUS

- ▶ Améliorer ses procédures
 - D'accueil
 - D'accompagnement et de tutorat
- ▶ Améliorer sa communication

CRÉER UNE COMMUNAUTÉ ET SAVOIR L'ANIMER

- ▶ Favoriser et organiser un buzz positif de la part des salariés en les impliquant dans le travail sur l'image de marque

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative Supports internes. Cas pratiques

INTERVENANTS : Consultants spécialisés.

COMMENT RECRUTER, MOTIVER ET FIDÉLISER SES SALARIÉS



PUBLIC Cette formation s'adresse aux managers .

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser les différentes méthodes de recrutement
- Maîtriser l'ensemble du processus de recrutement
- D'accueillir et d'accompagner un nouvel arrivant
- De connaître les dispositifs de gestion des compétences pour fidéliser les salariés

PROCÉDER À SON PREMIER RECRUTEMENT

- ▶ Définition du besoin
- ▶ Identifier les raisons d'un recrutement
- ▶ Définir la fiche de poste
- ▶ Les aspects financiers du recrutement
- ▶ Éléments de salaire, fourchette de rémunération, aides à l'embauche

OFFRE ET SÉLECTION DES CANDIDATURES

- ▶ L'offre d'emploi
- ▶ Identifier les compétences nécessaires
- ▶ Rédiger une offre attractive
- ▶ Choisir les supports de diffusion
- ▶ Sélection des candidatures
- ▶ Formuler les critères de recrutement
- ▶ Hiérarchiser les candidatures

ENTRETIEN ET INTÉGRATION

- ▶ Conduite de l'entretien
- ▶ Se préparer et poser les bonnes questions
- ▶ Identifier les motivations
- ▶ Choix du meilleur candidat
- ▶ Valider l'adéquation poste/candidat
- ▶ Identifier le « savoir être » et le potentiel

ACCUEIL ET ACCOMPAGNEMENT, ORGANISATION DU PARCOURS DE FORMATION

- ▶ Intégration dans l'entreprise
- ▶ Favoriser une prise de poste réussie
- ▶ Organiser sa période d'intégration et formation
- ▶ Gérer la période d'essai
- ▶ Accompagner le salarié dans la découverte de l'entreprise, de son poste et dans la construction de son projet professionnel
- ▶ Organiser et réaliser le parcours de formation professionnelle du salarié
- ▶ Réaliser les entretiens professionnels

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, exercices pratiques et mise en situation, remise de document et outils, travaux d'analyse.

INTERVENANTS : Spécialisés en ressources humaines.

ACCUEILLIR UN NOUVEAU COLLABORATEUR

PRÉPARATION DE L'ARRIVÉE DU COLLABORATEUR



PUBLIC Cette formation s'adresse aux responsables.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Préparer l'arrivée d'un nouveau collaborateur

QUELLES VONT ÊTRE LES FONCTIONS DU NOUVEAU COLLABORATEUR ?

- ▶ La fiche de poste

PRÉPARER L'ARRIVÉE D'UN NOUVEAU COLLABORATEUR

- ▶ Les étapes pour bien accueillir le collaborateur
- ▶ Mise en place d'outil pour une intégration parfaite du nouveau collaborateur

L'ENCADREMENT

- ▶ Les bases du management opérationnel
- ▶ Le cycle de la progression
- ▶ Le cycle de la régression
- ▶ Coaching

AMÉLIORER SES PERFORMANCES DE FORMATEUR

- ▶ Identifier les besoins en formation
- ▶ Mise en place d'un plan de formation / les techniques
- ▶ Visualiser les acquis
- ▶ Relever les objectifs

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, exercices pratiques et mise en application concrète.

INTERVENANTS : Spécialisés en management et/ou en communication.

ENTRETIEN PROFESSIONNEL

IMPLIQUER LE SALARIÉ POUR MENER UN ENTRETIEN CONSTRUCTIF ET EFFICACE



PUBLIC Cette formation s'adresse aux directeurs, managers...

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants connaîtront :

- Les outils et la pédagogie nécessaires pour réaliser l'entretien annuel professionnel dans les meilleures conditions, afin qu'il réponde à l'objectif de définir le plan de formation individuel et collectif de l'entreprise.

Cet entretien a donc pour objet de favoriser les synergies entre le projet professionnel des salariés et les exigences de l'entreprise, et de valoriser les ressources humaines de l'entreprise par une connaissance approfondie des compétences et des motivations des collaborateurs.

NOUVELLES DISPOSITIONS LÉGISLATIVES

- ▶ Concernant la formation professionnelle tout au long de la vie

ENTRETIEN INDIVIDUEL D'ÉVALUATION

- ▶ Les objectifs pour l'entreprise
- ▶ Les objectifs pour le salarié

LA PRÉPARATION DE L'ENTRETIEN

- ▶ Le déroulement de l'entretien

LES RESULTATS ATTENDUS DE LA DÉMARCHE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

- ▶ Présentation du passeport formation

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyse de cas.

INTERVENANTS : Spécialisés en relation interpersonnelle.

SAVOIR COMMUNIQUER

L'EFFICACITÉ DANS UN CLIMAT DE CONFIANCE



PUBLIC Cette formation s'adresse à toutes personnes qui doivent prendre la parole devant un groupe.

PRÉ-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mieux se connaître pour mieux connaître l'impact de son comportement face aux clients et au personnel
- Construire la confiance
- Savoir optimiser ses qualités et ses compétences
- S'adapter aux situations et gérer les situations difficiles

ÉTUDE DES COMPORTEMENTS

COMPRENDRE LES DIFFÉRENCES

La formation aborde ces thèmes : communication, importance des comportements sur l'efficacité et la réussite dans le travail, styles et comportements tant des clients que du personnel, comprendre les différences, développer l'empathie et la flexibilité, réactions des styles face aux tensions, différentes applications de management (entretien individuel, coaching, délégation, formation, construction de l'équipe), plan de perfectionnement du manager.

LES DIFFÉRENTS COMPORTEMENTS

- ▶ Des clients et du personnel
- ▶ Comprendre, écouter, dialoguer, s'adapter
- ▶ Modifications en fonction des situations

RÉACTIONS DES STYLES FACE AUX TENSIONS

- ▶ Cycle de maintenance, spirale d'évolution
- ▶ Stratégie de modification

POUR LE RESPONSABLE

- ▶ Différentes applications de management
- ▶ Plan de perfectionnement du manager

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, études de cas, mise en pratique, plan de perfectionnement.

INTERVENANTS : Spécialisés en management et/ ou en communication.

SAVOIR GÉRER SON STRESS AU TRAVAIL

PRÉVENIR LES SITUATIONS DIFFICILES



PUBLIC Cette formation est destinée à toute personne qui a besoin de savoir gérer son stress au travail.

PRÉ-REQUIS **Visio** : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capable de :

- Comprendre les mécanismes du stress
- Identifier les symptômes physiques, émotionnels et comportementaux
- Repérer les agents de stress psychosocial au travail
- Savoir garder un stress positif

COMPRENDRE LES MÉCANISMES DU STRESS POSITIF ET NÉGATIF

PRENDRE CONSCIENCE DES EFFETS INDUITS PAR LE STRESS

IDENTIFIER LES AGENTS STRESSEURS ET REPÉRER SES PROPRES SIGNAUX D'ALERTE (ÉTAT DES LIEUX PSYCHO EMOTIONNEL PAR DES TESTS PSYCHOLOGIQUES)

MODIFIER SES HABITUDES ÉMOTIONNELLES ET SES AUTOMATISMES DE PENSÉE

DÉCODER LES COMPORTEMENTS ET STRATÉGIES DE DÉSTABILISATION

AGIR SUR SON ENVIRONNEMENT PHYSIQUE (BRUITS, SOMMEIL...)

S'ENTRAÎNER POUR DÉVELOPPER SON ADAPTABILITÉ PAR L'AFFIRMATION DE SOI

CONCILIER CERTAINES CONTRAINTES PROFESSIONNELLES ET PERSONNELLES

APPRENDRE À ÉVACUER LE STRESS PAR DES EXERCICES FACILES À PRATIQUER ET À REPRODUIRE EN PRÉVENTION ET EN CORRECTION

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Nombreux exercices pratiques avec un formateur expert en développement personnel et en gestion des risques psychosociaux.

INTERVENANTS : Spécialisés en psychologie.

SAVOIR LACHER PRISE ET PRENDRE DU REcul

GÉRER SON ÉNERGIE ET AMÉLIORER SON BIEN ÊTRE



PUBLIC Cette formation est destinée à toute personne qui a besoin de savoir gérer son énergie et de la placer au bon endroit.

PRÉ-REQUIS **Présentiel :** Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Se connaître face au lâcher prise et l'exploiter
- Réviser son niveau d'exigence pour ne pas s'épuiser inutilement
- Prendre du recul et de la distance face aux aléas professionnels pour gagner en sérénité
- Développer un mieux-être dans sa vie professionnelle et personnelle
- Aider ses collaborateurs à lâcher prise

COMPRENDRE SON FONCTIONNEMENT PAR RAPPORT AU «LACHER-PRISE»

- ▶ Accueil et présentations

ATELIER 1 : RECUEIL DES ATTENTES DES PARTICIPANTS

- ▶ Qu'est-ce que lâcher prise ? Faire le point sur soi à partir d'un autodiagnostic.

ATELIER 2 : AUTODIAGNOSTIC : SAVEZ-VOUS LACHER PRISE ?

- ▶ Pourquoi lâcher prise ? Cerner ses zones de crispation.

ATELIER 3 : RECUEIL ET ANALYSE DES SITUATIONS SUR LESQUELLES JE ME CRISPE

- ▶ Qu'est-ce que je ne veux pas lâcher ? Identifier les avantages à ne pas «lâcher-prise».

ATELIER 4 : AUTODIAGNOSTIC : QUELLES SONT MES CROYANCES LIMITANTES ?

- ▶ Et si je vais trop loin ? Tomber de charybde en scylla ?

ATELIER 5 : À MON AVIS QUELS SONT LES DANGERS DE L'EXTRÊME LACHER PRISE ?

PASSER À L'ACTE

- ▶ Que commencer par lâcher ?

ATELIER 6 : DISTINGUER CE QUI NE DÉPEND PAS DE MOI ET CE QUI DÉPEND DE MOI DANS LES SITUATIONS PROPOSÉES DANS L'ATELIER 3

- ▶ Comment lâcher prise en étant dans le moment présent ?

ATELIER 7 : AUTODIAGNOSTIC : DÉFINISSEZ VOTRE RAPPORT AU TEMPS

- ▶ Comment lever mes blocages émotionnels ? Gérer mes peurs objectives et subjectives.

ATELIER 8 : APPRIVOISEZ VOS ÉMOTIONS

- ▶ Comment prendre des risques sans danger, explorer mes limites et sortir de ma zone de confort.

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Ateliers et nombreux exercices pratiques.

INTERVENANTS : Spécialistes en psychologie dans le travail et développement personnel.

MANAGER, PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX DANS VOS ÉQUIPES

FAIRE ÉVOLUER L'ORGANISATION
ET LES COMPORTEMENTS



PUBLIC Les acteurs de la prévention: CSE, DRH, RRH, représentant du personnel, médecin du travail, assistant social, infirmier, manager...

PRÉ-REQUIS **Visio :** Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les manifestations des risques psychosociaux dans le travail et leur diversité
- Prendre conscience des enjeux liés à la prévention des risques psychosociaux
- S'inscrire dans le rôle de préventeur pour faire évoluer l'organisation et les comportements

COMPRENDRE CE QUE SONT LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX, ET LEURS CONSÉQUENCES SUR LES INDIVIDUS ET L'ORGANISATION

- ▶ Définitions des risques psychosociaux
- ▶ La dimension multifactorielle des RPS
- ▶ Lien stress, performance et souffrance
- ▶ Les enjeux juridiques, humains, économiques

CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS RISQUES ET TROUBLES PSYCHOSOCIAUX ET SAVOIR LES REPERER : STRESS, MAL-ÊTRE, SOUFFRANCE, VIOLENCE...

- ▶ Différencier les RPS:

ATELIER 2 : AUTODIAGNOSTIC : SAVEZ-VOUS LACHER PRISE ?

- ▶ Pourquoi lâcher prise ? Cerner ses zones de crispation.
 - le stress : le mal-être, la souffrance
 - l'épuisement professionnel
 - les violences et leurs différentes formes dont les comportements abusifs
 - le risque suicidaire
- ▶ Les repérer :
 - analyser les indicateurs internes
 - les plaintes, les observatoires, les échelles de mesure

AGIR SUR LES RPS : LES ACTEURS DIFFÉRENTS ET COMPLÉMENTAIRES ET LA LOGIQUE D'INTERVENTION À PLUSIEURS NIVEAUX

- ▶ Les acteurs de la prévention
- ▶ Une logique d'action à plusieurs niveaux
- ▶ Mettre en place une démarche de prévention
- ▶ Les écueils à éviter et les conditions de réussite

DES OUTILS SIMPLES À LA MISE EN PLACE DE DISPOSITIFS DE GESTION ET DE PRÉVENTION

- ▶ Les outils de prévention : le document unique, le diagnostic, l'identification d'indicateurs de pilotage, les dispositifs d'alerte et de traitement des plaintes, les outils de prévention à disposition des managers...
- ▶ Zoom sur des dispositifs de gestion et de prévention des risques psychosociaux

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Ateliers et nombreux exercices pratiques.

INTERVENANTS : Spécialistes en psychologie dans le travail et développement personnel.

GÉRER LES SITUATIONS CONFLICTUELLES AU TRAVAIL

PRÉVENIR LES SITUATIONS DIFFICILES



PUBLIC Cette formation s'adresse aux managers, exploitants, personnes en relation avec la clientèle.

PRÉ-REQUIS **Présentiel :** Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mieux se connaître en tant que communicant
- Gérer les conflits dans la relation duale
- Positiver la communication
- Gérer les conflits dans le groupe

SE CONNAÎTRE EN TANT QUE COMMUNICANT

- ▶ Repérer les obstacles à la communication
- ▶ Utiliser des outils pour mieux écouter et être compris

COMMUNIQUER GAGNANT/GAGNANT

- ▶ Analyse stratégique de ses interlocuteurs
- ▶ Positiver la relation
- ▶ Utiliser un vocabulaire positif et concret

GÉRER LES CONFLITS DANS LA RELATION DUALE

- ▶ Qu'est-ce qu'un conflit ?
- ▶ Le 8 infernal et comment s'en sortir ?
- ▶ Les 5 premières minutes
- ▶ Repérer le mode de communication de mon interlocuteur
- ▶ Convaincre et négocier

GÉRER LES CONFLITS DANS LE GROUPE

- ▶ Comprendre la dynamique de groupe
- ▶ Reconnaître les rôles
- ▶ Gérer les conflits

JEUX DE RÔLES

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyse de cas.

INTERVENANTS : Spécialisés en management et relation interpersonnelle.

ANIMER UN BRIEF DE LANCEMENT ET DE FIN DE JOURNÉE



PUBLIC Cette formation est destinée aux managers d'équipes commerciales.

PRÉ-REQUIS **Présentiel :** Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Clarifier l'objectif de chaque brief
- Faire passer des messages clairs
- Favoriser l'expression de leurs collaborateurs
- Conclure une réunion de façon motivante
- Prendre la parole aisément

ACCUEIL ET PRÉSENTATIONS

- ▶ Atelier 1 : recueil des attentes des participants

COMMUNIQUER GAGNANT/GAGNANT

- ▶ Atelier 2 : quel est l'objectif du brief de lancement de journée ?
- ▶ Atelier 3 : quel est l'objectif du brief de fin de journée ?
 - Comment mener la réunion : « top-down et bottom-up », rôle de l'animateur
- ▶ Atelier 4 : élaboration de plans de briefs suivant leurs objectifs et le contexte

FAIRE PASSER DES MESSAGES CLAIRS :

- ▶ Atelier 5 : mises en situation : brief de lancement de journée

LES FONDAMENTAUX DE LA COMMUNICATION

- ▶ Atelier 6 : les obstacles à la communication
- ▶ Atelier 7 : empathie, écoute active, questionnement, reformulation
- ▶ Atelier 8 : mises en situation : brief de fin de journée

FAIRE UNE CONCLUSION EFFICACE : VERS L'ACTION

- ▶ Atelier 9 : exercices de synthèse

QUELQUES ÉLÉMENTS DE PRISE DE PAROLE EN PUBLIC : L'IMPACT DU NON VERBAL

- ▶ Atelier 10 : mises en situation

CONCLUSION ET EVALUATION DE LA FORMATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Alternance de théorie et pratique avec de nombreux ateliers et mises en situations. Participation

INTERVENANTS : Spécialisés en management d'équipes Commerciales

VENTE PAR TÉLÉPHONE

SAVOIR ARGUMENTER ET CONVAINCRE À DISTANCE



PUBLIC Cette formation s'adresse à toute personne en contact avec la clientèle.

PRE-REQUIS **Présentiel** : Aucun.
Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les techniques de vente par téléphone
- Savoir mettre en valeur les points forts des produits et services
- Résoudre les litiges en renforçant la satisfaction du client
- Adapter son comportement

CONNAITRE LES ATTENTES DU CLIENT

- ▶ Quelles sont ses attentes, ses plaisirs, ses exigences...?
- ▶ Connaître son positionnement et ses concurrents

LES TECHNIQUES POUR UNE BONNE COMMUNICATION COMMERCIALE

- ▶ L'émetteur, le récepteur et la difficulté de transmettre un message
- ▶ L'écoute active

VENDRE AU TÉLÉPHONE

- ▶ Techniques de vente spécifiques liées au téléphone
- ▶ Les outils d'aide à la vente
- ▶ Préparer ses argumentaires

DES TECHNIQUES POUR VENDRE PLUS

- ▶ Découvrir les envies du client
- ▶ Arguer
- ▶ Traiter les objectifs
- ▶ Savoir conclure
- ▶ Relancer les clients

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : plénières interactives et jeux de rôles.

INTERVENANTS : Professionnels expérimentés.

DÉVELOPPER DES ACTIONS COMMERCIALES EFFICACES

LES TECHNIQUES DE VENTE



PUBLIC Cette formation s'adresse à toute personne ayant en charge la commercialisation d'une prestation, d'un produit.

PRE-REQUIS **Visio** : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Acquérir les réflexes et les techniques pour favoriser le développement commercial de sa société

L'IMAGE DE MARQUE, C'EST QUOI ?

- ▶ Différence entre identité et image de marque
- ▶ Les caractéristiques que l'on veut mettre en avant
- ▶ Comment la marque est-elle perçue par les consommateurs ?

CONNAITRE LES ATTENTES DU CLIENT

- ▶ L'écoute active
- ▶ Le questionnement
- ▶ Le SONCAS

DÉVELOPPER SES VENTES

- ▶ Définition d'une action commerciale
- ▶ La prospection
- ▶ La promotion
- ▶ La publicité

CALCULER LE ROI

- ▶ Le ROI Quézaco ?
- ▶ Calculer la marge commerciale
- ▶ Calculer le ROI

FAIRE DU CROSS-SELLING ET DU UP-SELLING

- ▶ Différence entre Cross-Selling et Up-Selling
- ▶ Concrètement, comment le met-on en place ?

AMÉLIORER LES PRINCIPES DE VENTE POUR ÊTRE PLUS PERFORMANT

- ▶ Par quel biais peut-on faire du commercial dans son commerce ?
- ▶ La vente active et la vente passive
- ▶ Les 7P

LES TECHNIQUES DE VENTE

- ▶ Les étapes de la vente
- ▶ Les critères d'un accueil de qualité
- ▶ La règle des 4X20
- ▶ L'argumentation

VALIDATION DE LA FORMATION : Validation des acquis pendant la visio conférence. E-learning pour support écrit et vad.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Consultants spécialisés.

LANGUES & BUREAU- TIQUE



COURS DE LANGUES EN VISIO CONFÉRENCE

UNE NOUVELLE FAÇON D'APPRENDRE LES LANGUES



DÉCOUVREZ NOS COURS DE LANGUES EN VISIO-CONFÉRENCE AVEC VISIOLANG.
VENEZ PROFITER D'UNE NOUVELLE FAÇON D'APPRENDRE LES LANGUES

SIMPLICITÉ Visiolang est très simple à utiliser : 1 ordinateur - 1 connexion internet - 1 Webcam - 1 casque audio et micro : le tour est joué. 30 heures de cours pour augmenter votre niveau. Une interaction permanente pendant les cours, 100 % communication orale. La plateforme internet permet de suivre son avancée en temps réel pour mieux piloter sa formation.

FLEXIBILITÉ Vous vous connectez et vous retrouvez votre professeur pour des séances dynamiques et orientées quand vous le souhaitez. Vous définissez avec le professeur les créneaux horaires la durée et la fréquence des séances qui vous conviennent. Fini les contraintes.

QUALITÉ Vous progressez à votre rythme en cours particulier. Les professeurs sont tous de Langue native et à votre écoute. Le vocabulaire appris sera en lien avec le secteur de l'Agro alimentaire.

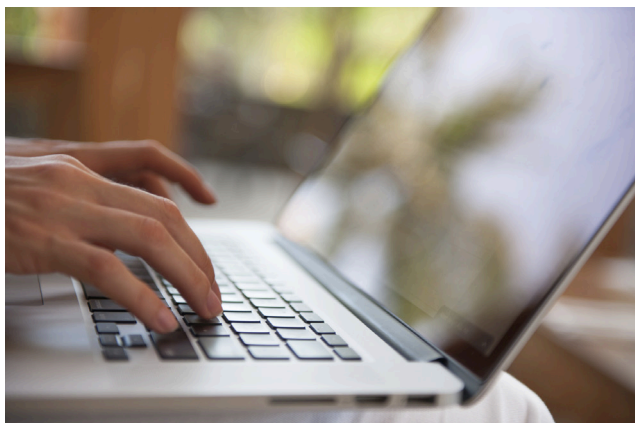
PRÉ-REQUIS **Visio** : Test de positionnement effectué à chaque début de session.
Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Plateforme internet en temps réel.

INTERVENANTS : Professeurs de langue native.

CERTIFICATION : TEST D'APTITUDE À TRAVAILLER DANS UNE LANGUE ÉTRANGÈRE - LILATE©

VISIOLANG AVEC UMIH FORMATION
LE PLAISIR DE COMMUNIQUER AVEC TOUS SES CLIENTS



15 LANGUES AU CHOIX



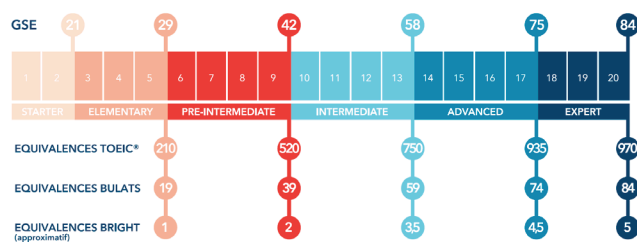
ANGLAIS GÉNÉRAL ET PROFESSIONNEL

AVEC NOTRE PARTENAIRE WALL STREET ENGLISH



UMIH FORMATION propose avec son partenaire **Wall Street English** une méthode unique qui repose sur le processus d'apprentissage d'une langue maternelle. Celle-ci a pour vocation de faire progresser le stagiaire en anglais général et professionnel. WSE METHOD est reconnue par l'**Université de Cambridge** et alignée sur le **CECR**.

- ▶ La solution WSE METHOD repose sur des thèmes d'anglais général et professionnel. Elle consiste en une combinaison très efficace de cours en groupe avec professeur et de préparations de ces cours sur notre méthode multimédia exclusive.
- ▶ Le niveau initial du stagiaire est déterminé par un test de niveau exclusif appelé « Placement Test ». Ceci permet ensuite de définir le programme de formation en situant le futur stagiaire sur l'échelle Wall Street English.



EFFICACITÉ 97% de réussite garanti par contrat si vous faites au moins 3h45 par semaine !

ACCÈS À DISTANCE Dans les transports en commun ou à la pause déjeuner... Grâce à nos deux apps, vous accédez aux préparations de cours n'importe où, n'importe quand.

FUN Avec la toute nouvelle WSE Method, c'est comme si vous regardiez une série TV. Ce n'est plus du travail, c'est fun !

FLEXIBILITÉ Vous accédez aux cours avec vos professeurs anglophones quand vous le voulez, selon votre emploi du temps !

PRÉ-REQUIS Tous niveaux.

LEÇONS INTERACTIVES & PARTIE THÉORIQUE

- ▶ Écouter, répéter et pratiquer.
- ▶ Immersion totale parmi 45 accents.
- ▶ Acquisition des automatismes.

DIGITAL STUDENT WORKBOOKS

- ▶ Pour chaque niveau, le stagiaire se connecte sur ses « Digital Student Workbooks » qui comportent les récapitulatifs théoriques et les exercices pour préparer « l'Encounter ».

« ENCOUNTER »

- ▶ Valider les nouveaux acquis avec des professeurs anglophones, en mini-groupe de 3 personnes en moyenne (1 à 5 personnes).

CONVERSATION CLASSES

- ▶ Les thèmes abordés lors de ces rencontres sont variés : Career, Travel, Students... En groupe de 1 à 8 personnes.

SOCIAL CLUBS

- ▶ Activités en groupe avec des professeurs anglophones (Breakfast, Pub Nights, Tea Time). En groupe de 1 à 10 personnes

MOYENS PÉDAGOGIQUES : En centre et à distance.

RYTHME : 2h30 à 7h par semaine.

VALIDATION DE LA FORMATION : Attestation de fin de formation.

CERTIFICATION : Test TOEIC®, BULATS ou BRIGHT : Afin d'être éligible au CPF, une formation doit permettre de certifier le niveau d'anglais du stagiaire. C'est pourquoi WSE Method permet de certifier son niveau d'anglais en passant le test TOEIC®, le BULATS ou le BRIGHT à la fin de la formation.

LES BASES DE LA BUREAUTIQUE

OUTLOOK, WORD, EXCEL, WINDOWS



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



28
HEURES

DURÉE



6-10

PARTICIPANTS

PUBLIC

Cette formation s'adresse aux débutants en informatique désirant une formation accélérée sur les fondamentaux d'un PC bureautique utilisant Microsoft Office.

PRE-REQUIS

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mieux exploiter leur micro-ordinateur
- Utiliser les fonctions de base des principaux logiciels afin de produire des documents simples et de les communiquer

DÉCOUVERTE D'OUTLOOK

- ▶ Traiter un volume de mails
- ▶ Organiser le classement, l'archivage
- ▶ Gérer son carnet d'adresse
- ▶ Planifier, organiser et prioriser ses activités

DÉCOUVERTE DE WORD

- ▶ Généralités
 - Barre des menus, des tâches
 - Utilisation du curseur
 - Création de documents
- ▶ Présentation
 - Mise en forme de texte (gras - souligné - bordure - couleur...)
 - Insertion d'une image de la bibliothèque
 - Manipulation de texte (supprimer - déplacer - copier / coller ...)
- ▶ Les tableaux
 - Création et mise en forme d'un tableau
- ▶ Impression
 - Positionner un texte entre les marges
 - Définir la mise en page (marges, orientation, numérotation des pages, en-têtes et pieds de page)
 - Sauvegarder, pré-visualiser et imprimer un document

DÉCOUVERTE D'EXCEL

- ▶ Prise en main de l'environnement
 - Utilisation des cellules
 - Feuilles, classeur
 - Création d'un tableau (saisie - modification)
 - Mise en forme (cellules - feuilles)
 - Enregistrement

DÉCOUVERTE DE WINDOWS

- ▶ Concepts de base
 - Définition d'un système d'exploitation
 - Notions élémentaires du langage (bureau, icônes, logiciels, ...)
 - Lancement de programmes
- ▶ Naviguer dans Windows
 - Poste de travail
 - Favoris Réseau (petites notions pour comprendre un réseau)
 - Arborescence et gestion des fichiers
 - La corbeille
- ▶ Configurer Windows
 - Ajout / suppression de programmes
 - Fond d'écran, écran de veille
 - Paramétrage de la souris
 - Zoom d'affichage

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés.

WORD

PRISE EN MAIN DE WORD



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



7
HEURES



6-10
PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à toutes les personnes désirant se former au logiciel Word.

PRE-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Se former aux bonnes pratiques du logiciel Word, mettre les outils concrets à disposition du public

RAPPEL SUR LES FONCTIONS DE BASE

- ▶ Saisir et modifier le texte - Copier et déplacer du texte
- ▶ Mettre en forme les caractères (gras, souligné, taille...)
- ▶ Mettre en forme les paragraphes (alignement, retrait...)
- ▶ Utiliser le correcteur orthographique
- ▶ Utiliser la mise en forme automatique du texte
- ▶ Utiliser les listes à puces et les listes numérotées
- ▶ Utiliser les insertions automatiques
- ▶ Poser des tabulations (types, insertion, modification, suppression...)

ENCADRER LES PARAGRAPHES, LA PAGE, LE TEXTE

CRÉER UN DOCUMENT DE PLUSIEURS PAGES

- ▶ Modifier les marges
- ▶ Créer, modifier et supprimer les en-têtes et les pieds de page
- ▶ Numéroté les pages
- ▶ Insérer un saut de page, insérer un saut de section
- ▶ Rechercher et remplacer du texte

CONCEVOIR DES TABLEAUX

- ▶ Dessiner un tableau - Créer un tableau par les icônes et les menus
- ▶ Insérer ou supprimer des lignes ou des colonnes
- ▶ Modifier les largeurs des colonnes
- ▶ Mettre en forme les cellules - Fusionner ou scinder les cellules

UTILISER LES MODÈLES

- ▶ Créer un document à l'aide d'un modèle
- ▶ Utiliser les styles d'un modèle
- ▶ Paramètres enregistrés dans un modèle

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés.

EXCEL

DIFFÉRENTS NIVEAUX : DÉBUTANT, INTERMÉDIAIRE, PERFECTIONNEMENT



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



14
HEURES



6-8
PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse à tout public désirant se former au logiciel Excel.

PRE-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser les moyens techniques afin de se former aux bonnes pratiques du logiciel Excel
- Mettre les outils concrets à disposition du public

MANIPULER LES CLASSEURS

- ▶ Insérer, déplacer, renommer des feuilles
- ▶ Protection de cellules, feuilles et classeurs
- ▶ Partager un classeur

CALCULS REVISION RAPIDE DES FONDAMENTAUX

- ▶ Le calcul par défaut, les formules, les fonctions de calcul, les recopies de formules, les pourcentages

LES CALCULS : ALLER + LOIN

- ▶ Définition et utilisation des noms
- ▶ La fonction si, la fonction somme.si, nb
- ▶ Les références relatives, absolues et mixtes
- ▶ Concatener, entier, arrondi

MISE EN FORME ET MISE EN PAGE AVANCÉE

- ▶ La mise en forme automatique et conditionnelle
- ▶ Impression

PERSONNALISATION DE L'AFFICHAGE

- ▶ Les styles, les volets, le zoom, les barres d'outils

LIAISON ET CONSOLIDATION DANS UN CLASSEUR

- ▶ Les références inter-feuilles, inter-classeur
- ▶ Le mode plan : créer des niveaux de plan copier et coller des données dans d'autres applications
- ▶ Savoir utiliser la commande rechercher/ remplacer

ENRICHISSEMENT DE TABLEAUX

- ▶ La barre d'outils dessin, les commentaires, lien hypertexte

SÉRIES ET LISTES PERSONNALISÉES CALCULS DE TEMPS

- ▶ Séries : linéaires, chronologiques, géométriques
- ▶ Créer une liste
- ▶ Fonctions aujourd'hui à maintenant, calcul de diff entre 2 dates, fonctions année/mois/jour, calcul d'heures, format de dates

INTRODUCTION AUX LISTES

- ▶ Trier correctement un tableau, activer les filtres automatiques, filtrage de données simples

CRÉER UN GRAPHIQUE

MODIFIER UN GRAPHIQUE

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, exercices pratiques.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés.

POWERPOINT

PRISE EN MAIN DU LOGICIEL POWERPOINT



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



7
HEURES



6-10
PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux personnes désirant se former au logiciel Powerpoint.

PRE-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser les moyens techniques afin de pouvoir utiliser Powerpoint

PRISE EN MAIN

- ▶ Les modes d'affichage
- ▶ Insérer une diapositive
- ▶ Le volet de navigation

LES OBJETS

- ▶ Insérer et mettre en forme du texte
- ▶ Insérer et modifier une image, une illustration, un média
- ▶ Lier des données avec Excel (tableau et graphique)
- ▶ Organiser les objets

LES MASQUES

- ▶ Respecter une charte graphique
- ▶ Configurer les masques
- ▶ En-tête et pied de pages
- ▶ Enregistrer comme un modèle

LE DIAPORAMA

- ▶ Insérer des notes
- ▶ Définir les animations des objets
- ▶ Paramétrer les transitions entre les diapositives
- ▶ Les options du diaporama
- ▶ Partager une présentation

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés.

OUTLOOK

PRISE EN MAIN DE LA MESSAGERIE OUTLOOK



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



7
HEURES



6-10
PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux personnes désirant se former à la messagerie Outlook.

PRE-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Maîtriser les moyens techniques afin de pouvoir utiliser Outlook

PRISE EN MAIN

- ▶ L'interface de travail
- ▶ Personnaliser l'apparence
- ▶ Composer un message simple

LES EMAILS

- ▶ Les options d'un message
- ▶ La signature
- ▶ Insérer une pièce jointe
- ▶ Insérer un objet
- ▶ Répondre et transférer
- ▶ Message lu / non lu
- ▶ Classer dans les dossiers

GESTION AVANCÉE DE LA MESSAGERIE

- ▶ Les règles de gestion automatique
- ▶ Les catégories
- ▶ Le gestionnaire d'absence
- ▶ Les actions rapides

LES AUTRES FONCTIONNALITÉS

- ▶ Le calendrier
- ▶ Les contacts
- ▶ Les tâches

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés.

NOTION DE BASE POWER B.I

NIVEAU : DÉBUTANT



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
COMPÉTENCE



DURÉE



PARTICIPANTS

PUBLIC

Cette formation s'adresse à tout public désirant se former au logiciel Power B.I.

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances avancées d'Excel (Listes, TCD, Graphique, fonctions...)

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir obtenir, modéliser et restituer les données
- Créer des tableaux de bord interactifs
- Publier et partager de façon sécurisée ces tableaux de bord dans les espaces de travail Microsoft OneDrive et SharePoint

INTRODUCTION

- ▶ Présentation de Power bi
- ▶ Flux de travail Power bi
- ▶ Présentation des services et application Power bi
- ▶ Présentation de Power platform

SOURCES DE DONNÉES

- ▶ Principe des connecteurs
- ▶ Intégrer des données de type fichiers plats (texte, csv), classeurs excel simples ou multi-ongets, bases de données Access, page web

TRANSFORMATIONS

- ▶ Lancer l'éditeur de requête
- ▶ Appliquer les transformations disponibles dans l'éditeur
- ▶ Exploiter le fonctionnement des étapes de transformation
- ▶ Définir les types de données
- ▶ Choisir les lignes et les colonnes à conserver, supprimer les doublons
- ▶ Ajouter une colonne personnalisée, sur la base d'exemples
- ▶ Ajouter des requêtes entre elles, sur la base de colonnes identiques
- ▶ Comprendre les outils profilage et la qualité des colonnes

MODELISATION

- ▶ Désactiver le chargement d'une requête
- ▶ Définir les relations entre les tables : un à plusieurs, un à un, active ou inactive
- ▶ Ajouter une table de dates
- ▶ Trier une colonne par une autre colonne
- ▶ Créer une hiérarchie, exploiter la hiérarchie de dates
- ▶ Typier les champs géographiques pour une meilleure géolocalisation

FORMULES DE CALCUL

- ▶ Maîtriser la syntaxe globale des formules dax
- ▶ Choisir entre colonne calculée et mesure
- ▶ Faire la différence entre mesure implicite et mesure explicite
- ▶ Exploiter rapidement les fonctions dax équivalentes aux fonctions excel
- ▶ Générer automatiquement des mesures rapides
- ▶ Déplacer et formater une mesure explicite
- ▶ Maîtriser les premières fonctions indispensables :
- ▶ Première découverte de la fonction calculate
- ▶ Utiliser correctement les fonctions de time-intelligence indispensables (sameperiodlastyear...)

VISUALISATIONS

- ▶ Créer et paramétrer des visuels
- ▶ Exploiter les filtres basiques et avancés au niveau des visuels, pages et rapport
- ▶ Insérer une image, une zone de texte
- ▶ Gérer les interactions

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, exercices pratiques, mise en application concrète.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés Microsoft 365.

L'ANALYSE DES DONNÉES POWER B.I

NIVEAU : INTERMÉDIAIRE



FORMATION
PRÉSENTIELLE



FORMATION
COMPÉTENCE



DURÉE



PARTICIPANTS

PUBLIC

Cette formation s'adresse à tout public désirant se former au logiciel Power B.I.

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la formation initiation ou avoir une bonne maîtrise des bases de Power BI

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir obtenir, modéliser et restituer les données
- Créer des tableaux de bord interactifs
- Publier et partager de façon sécurisée ces tableaux de bord dans les espaces de travail Microsoft OneDrive et SharePoint

SOURCES DE DONNÉES

- ▶ Importer des fichiers identiques depuis un dossier
- ▶ Se connecter à une base de données (import ou direct query), un cube (import ou live connection)
- ▶ Exporter un fichier power bi en modèle (.pbit)

TRANSFORMATIONS

- ▶ Fusionner des requêtes sur le principe des jointures sql
- ▶ Gérer les erreurs
- ▶ Modifier directement le langage m
- ▶ Exploiter les objets listes
- ▶ Utiliser les paramètres
- ▶ Mettre en place des fonctions m
- ▶ Optimiser les requêtes
- ▶ Utiliser les diagnostics de requêtes

FORMULES DE CALCUL (LANGAGE DAX)

- ▶ Comprendre la notion de contexte de ligne, contexte de filtre
- ▶ Exploiter les familles de fonctions dax :
- ▶ Fonctions time intelligence : dateadd, datesytd, datesbetween...
- ▶ Fonctions iteratives : sumx, averagex, maxx, minx...
- ▶ Fonctions de filtre : calculate, all, filter, relatedtable»
- ▶ Fonctions de table : summarize, calculatetable
- ▶ Autres fonctions : hasonevalue, values
- ▶ Utiliser dax studio pour développer des syntaxes dax avancées

VISUALISATIONS

- ▶ Créer un segment pilotant le choix des mesures d'un visuel
- ▶ Utiliser un thème augmentant la taille de toutes les polices
- ▶ Afficher des images dans un segment
- ▶ Ajouter des boutons, des signets et des sélections
- ▶ Ajouter un objet visuel r ou python
- ▶ Utiliser les interactions avancées et l'extraction
- ▶ Configurer la mise en forme conditionnelle

PUBLICATION ET PARTAGE

- ▶ Créer un espace de travail d'application en lecture ou en écriture
- ▶ Appliquer une stratégie de sécurité à la ligne (rls) avancée

CRÉER DES RAPPORTS PAGINÉS DANS POWER BI

- ▶ Présentation du rapport page
- ▶ Créer des rapports paginés

EXPLOITER LES FONCTIONNALITÉS DE POWER BI POUR LA DATA VISUALISATION

- ▶ Utiliser le quadrillage et l'alignement des objets
- ▶ Adapter les visuels pour un affichage mobile
- ▶ Paramétrer les interactions et explorer un visuel grâce aux hiérarchies

CRÉER ET GÉRER DES ESPACES DE TRAVAIL DANS POWER BI

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, exercices pratiques, mise en application concrète.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés Microsoft 365.

UTILISER EFFICACEMENT LES OUTILS DE GOOGLE WORKSPACE



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



14
HEURES



1-10
PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux utilisateurs des outils Workspace qui souhaitent être formés à leur utilisation.

PRÉ-REQUIS Être à l'aise avec l'utilisation d'un ordinateur et d'un navigateur interne. Un questionnaire de positionnement est adressé aux apprenants préalablement à la formation.

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables d'utiliser de manière optimale les outils :

- Compte Google (Gmail, Google Contact, Google Chat, Google Meet)
- Google Drive
- Google Docs
- Google Sheets
- Google Slides

DÉCOUVRIR COMPTE GOOGLE

- ▶ Gmail
- ▶ Google contact
- ▶ Google chat
- ▶ Google meet

DÉCOUVERTE DRIVE

- ▶ Présentation
- ▶ Sauvegarde et synchronisation
- ▶ Travail hors connexion

DÉCOUVRIR GOOGLE DOCS

- ▶ Créer un document
- ▶ Mise en forme du texte insérer une image
- ▶ Insérer un tableau
- ▶ Mise en page et impression
- ▶ Travail collaboratif

DÉCOUVRIR GOOGLE SHEETS

- ▶ Créer un classeur
- ▶ Manipuler lignes et colonnes
- ▶ Mise en forme des données
- ▶ Formules
- ▶ Listes déroulantes
- ▶ Mise en forme conditionnelle
- ▶ Insérer une image
- ▶ Trier et filtrer
- ▶ Travail collaboratif

DÉCOUVRIR GOOGLE SLIDES

- ▶ Créer une présentation
- ▶ Ajouter des diapositives
- ▶ Ajouter et animer du contenu
- ▶ Transition des diapositives
- ▶ Partager une présentation
 - Manipulation des outils

DÉCOUVRIR GOOGLE FORMS

- ▶ Créer, personnaliser et convertir un formulaire
- ▶ Ajouter des éléments
- ▶ Envoyer un formulaire

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, exercices pratiques, quizz et évaluation à chaque étape

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés Google Workspace

ATELIER PÉDAGOGIQUE GOOGLE WORKSPACE

ATELIER SPÉCIFIQUE SUR L'UTILISATION DE SHEETS, SLIDES OU DOC AU CHOIX



FORMATION
À DISTANCE



FORMATION
COMPÉTENCE



7
HEURES



1-8
PARTICIPANTS

PUBLIC Cette formation s'adresse aux utilisateurs de Google Sheets afin d'optimiser leur utilisation de l'application dans le contexte de leurs besoins spécifiques.

PRÉ-REQUIS Avoir assisté à une session de formation initiale "Utiliser efficacement Google Sheets"

Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

Sur la base d'un recueil préalable des besoins et des cas d'usage auprès des participants, l'atelier pédagogique vise à leur permettre de mettre en œuvre des fonctionnalités encore jusque-là inexploitées de manière à se les approprier.

RECUEIL PRÉALABLE

- ▶ Le formateur recueille auprès des participants :
 - Leurs besoins,
 - Les difficultés qu'ils rencontrent éventuellement,des exemples de feuilles de calcul sur lesquelles ils souhaitent optimiser leurs usages
 - Un processus métier sur lequel une action de réingénierie est envisagée.

AVANT LA SESSION

- ▶ A partir des informations recueillies, le formateur effectue :
 - Une revue des besoins exprimés et des cas d'usage,
 - Prépare les solutions envisagées et les recommandations
 - Évalue les niveaux de difficulté.

PENDANT LA SESSION

- ▶ Présentation rapide des cas à traiter
- ▶ Priorisation par le groupe
- ▶ Présentation des solutions
- ▶ Mise en œuvre par les stagiaires
- ▶ Réingénierie d'un processus métier autour de l'outil Sheets, slides ou doc
- ▶ Revu de google drive (stocker et partager)

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Apports théoriques, exercices pratiques.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés Google Workspace

LES RÉSEAUX SOCIAUX

SE PROMOUVOIR ET S'ADAPTER AUX TENDANCES



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



7 HEURES



6-10

PUBLIC Cette formation s'adresse aux Directeurs, adjoints de direction, commerciaux et aux Yieldsers.

PRÉ-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Se promouvoir
- Apprendre à bien diffuser son message

LE TOUR DES RÉSEAUX SOCIAUX

- ▶ Lesquels correspondent à votre établissement
- ▶ Savoir utiliser les meilleurs outils pour créer des visuels et automatiser certaines tâches répétitives

INSTAGRAM

- ▶ Construire un compte instagram moderne et efficace
- ▶ Mettre en place une stratégie de contenu
- ▶ Connaître les hacks pour rendre son compte attrayant

LINKEDIN

- ▶ Maîtriser les usages professionnels du profil personnel de LinkedIn
- ▶ Maîtriser les usages des pages LinkedIn
- ▶ Mettre en place les bonnes méthodes

TWITTER

- ▶ Utiliser les statistiques « Twitter » pour développer sa présence
- ▶ Les meilleurs applicatifs « Twitter »
- ▶ Audiences personnalisées avec Twitter
- ▶ Les astuces avec wine
- ▶ Cas pratique

FACEBOOK

- ▶ Définir un plan d'action sur Facebook
- ▶ Créer une page professionnelle
- ▶ Animer une communauté
- ▶ Lancer et gérer une campagne publicitaire

VALIDATION DE LA FORMATION : Validation des acquis pendant la visio-conférence. E-learning pour support écrit et vad.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Formateurs spécialisés.

FORMATION À LA VISIO CONFERENCE (ZOOM, TEAMS ...)

SAVOIR ANIMER UNE FORMATION VISIO



FORMATION À DISTANCE



FORMATION COMPÉTENCE



3 HEURES



6-10

PUBLIC Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant se perfectionner sur la Visio conférence.

PRÉ-REQUIS Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les différents outils de visio conférence
- Animer une formation visio

LES OUTILS DE VISIOCONFÉRENCE

- ▶ Principe d'une Visioconférence
 - Prérequis techniques
 - Notions d'hôte et de participants
- ▶ Les outils
 - Présentation des principaux logiciels avantages / inconvénients
- ▶ Planification d'une réunion
 - Portail web et client
 - Mode d'invitations adaptés au public concerné

ANIMER UNE FORMATION VISIO : L'EXEMPLE DE ZOOM ET TEAMS

- ▶ Préparer sa réunion
 - Salle d'attente et supports
 - Préparer des contenus interactifs
- ▶ Entretenir l'attention des participants : varier les supports et interactions
 - Partage d'écran
 - Tableaux blancs
 - Interactions entre participants
- ▶ Gérer la prise de parole des participants
 - Adapter le format au nombre de participants

LES ASTUCES ET QUESTIONS AVANCÉES

- ▶ Faire intervenir les participants
 - Activités en petits groupes
 - Quiz et questionnaires (forms, kahoot et autres outils participatifs)
- ▶ Matériel
 - Fond personnalisé
 - Problèmes matériels fréquents
 - Éclairage
 - Caméra et micro
 - Connexion internet
- ▶ Enregistrer sa réunion pour l'exploiter au mieux
 - Cloud VS local
 - Rapports de présence des participants
 - Follow-up par email

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative.

INTERVENANTS : Professionnels spécialisés dans les nouvelles technologies.

COMMENT FINANCER VOTRE FORMATION ?

Le coût des formations peut être totalement ou partiellement pris en charge :

- **Pour les salariés : par un OPCO (opérateur de compétences)**
- **Pour les employeurs non salariés : par l'AGEFICE.**
- **Pour les demandeurs d'emploi : par le PÔLE EMPLOI.**
- **Pour le CPF des salariés et des demandeurs d'emploi : par la Caisse des dépôts et consignations.**

→ EMPLOYEURS NON SALARIÉS

Prise en charge AGEFICE

Formation continue.

Les dirigeants non salariés, inscrits à l'URSSAF en tant que travailleurs indépendants (et donc non inscrits au Répertoire des Métiers) ont accès à la formation professionnelle, aboutissant ou non sur une qualification reconnue.

La formation est financée par le versement à l'AGEFICE d'une contribution de 0,25 % du plafond annuel de la sécurité sociale, collectée par l'URSSAF.

→ SALARIÉS

Prise en charge par un OPCO

PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Formation effectuée par le salarié à la demande de l'employeur. Demande de prise en charge à effectuer auprès de l'OPCO par les entreprises de moins de 50 salariés.

PROJET DE TRANSITION PROFESSIONNELLE CPF DE TRANSITION

Mis en place le 1^{er} janvier 2019, ce dispositif permet aux salariés souhaitant changer de métier ou de profession de financer des formations certifiantes en lien avec leur projet.

Il s'agit d'une modalité particulière de mobilisation du CPF.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les commissions paritaires interprofessionnelles (CPIR) * sont chargées de prendre en charge financièrement les projets de transition professionnelles des salariés.

* ex : Fongecif.

Pro A

Permet aux personnes en emploi, peu ou pas qualifiées, de bénéficier d'une mobilité interne ou de se reconvertir en changeant de métier au sein d'une même entreprise grâce à des actions de formation. Les périodes de formation sont financées par les OPCO.

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Alternance de périodes en entreprise et en centre de formation, pour l'obtention d'un diplôme ou d'une certification reconnue.

Dispositif destiné aux jeunes de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi de 26 ans et plus.

COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

Le CPF permet à toute personne d'au moins 16 ans, scolarisé, en insertion professionnelle ou demandeur d'emploi, de suivre à son initiative, une action de formation.

Le CPF permet de mettre en œuvre des formations sanctionnées par des qualifications ou certifications inscrites au répertoire national des certifications (RNCP) ou au répertoire spécifique, mais aussi d'actions telles qu'un bilan de compétences ou une validation des acquis de l'expérience.

L'application mobile permet à chaque titulaire du compte de choisir une formation sans intermédiaire. Le CPF est géré par la Caisse des dépôts et consignations.



→ DEMANDEURS D'EMPLOI

Prise en charge PÔLE EMPLOI

UMIH Formation est référencée pour la qualité de ses formations par Pôle emploi au niveau national.



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Salariés des métiers du secteur de l'agro-alimentaire
www.ocapiat.fr

Chefs d'entreprise non salariés
www.agefice.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE UMIH FORMATION SAS

UMIH FORMATION SAS est Société par Actions Simplifiée, enregistrée sous le numéro SIREN 918 500 547 au RCS de PARIS, (Code APE 8559A), dont le siège social est situé 211 rue de l'Université, 75007 Paris. Tél : 0806 700 701

En sa qualité d'organisme de formation, UMIH FORMATION SAS est enregistrée sous le numéro de déclaration d'existence 11756 581 875 auprès de la DRIETS Ile de France.

1) Objet et champ d'application

Les présentes Conditions générales s'appliquent à toutes sessions de formation proposées par UMIH FORMATION SAS, délivrées en présentiel ou en Visioformation ou tout autre modalité. Toute commande de formation implique l'acceptation sans réserve par le Client et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales.

2) Inscription

Toute inscription à une session de formation peut se faire :

- Par une inscription auprès d'un centre de formation UMIH FORMATION SAS,
- Par le renvoi d'un bulletin d'inscription dûment complété et accompagné du règlement à :

UMIH FORMATION SAS
211 rue de l'Université, 75007 Paris
E-mail : contact@umihformation.fr

- Par une inscription en ligne directement accessible sur le site www.umihformation.fr, avec option de paiement en ligne par carte bancaire. Dans un tel cas, le Participant recevra par email la confirmation de son inscription.

Cette inscription vaut contrat.

Pour toute inscription, une convention de formation est adressée au Client. Ce dernier est tenu de retourner un exemplaire de la convention de formation, revêtu du cachet de l'entreprise, à UMIH FORMATION SAS.

Avec l'email de confirmation d'inscription, le Client recevra également une convocation et toutes informations pratiques relatives à sa formation, dont les horaires exacts et le lieu de la formation. Le lieu de formation indiqué sur les supports de communication n'est pas contractuel. En fonction des salles disponibles, l'Organisme de formation peut convoquer les participants à une autre adresse dans le même secteur géographique.

Pour une inscription effectuée via le site internet UMIH FORMATION SAS, un accusé de réception est adressé au Client dans les 48 heures qui suivent la réception de la demande d'inscription.

3) Droit de rétractation en cas d'inscription à distance (par renvoi du bulletin d'inscription ou par internet)

Le Client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs et sans frais. Le délai de rétractation débute le lendemain du jour de l'inscription. S'il expire un samedi, dimanche, jour férié ou chômé, il est repoussé au premier jour ouvrable suivant. **Toutefois, le droit de rétractation ne pourra plus être exercé, si l'action de formation intervient avant la fin du délai de quatorze jours et si le Participant assiste à la formation.**

Pour exercer le droit de rétractation, le Client doit notifier à UMIH FORMATION SAS par email à l'adresse contact@umihformation.com ou par courrier avec accusé de réception au 211 rue de l'Université, 75007 Paris, sa décision de rétractation au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté. Le Client peut utiliser le **modèle de formulaire de rétractation ci-dessous**, sans que cela ne soit obligatoire. Pour exercer son droit à rétractation, il suffit de transmettre la déclaration de rétractation avant l'expiration du délai précité.

En cas de rétractation, UMIH FORMATION SAS remboursera le paiement reçu, sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où UMIH FORMATION SAS sera informée de la décision de rétractation. UMIH FORMATION SAS procédera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui utilisé pour la transaction initiale, sauf si le Client convient expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le Client.

4) Obligations respectives des parties

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le Client reçoit une convention de formation professionnelle établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à UMIH Formation SAS un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise.

Dans la mesure où UMIH Formation SAS éditte une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci. A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client).

5) Supports pédagogiques

Les supports quels qu'ils soient sont strictement personnels à UMIH FORMATION SAS et sont protégés par les dispositions du code de la propriété intellectuelle. Le client s'interdit de reproduire, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, d'adapter, de modifier, de traduire, de représenter, de commercialiser ou de diffuser à des membres de son personnel non participants aux formations d'UMIH FORMATION SAS ou à des tiers lesdits supports sans un accord écrit préalable d'UMIH FORMATION SAS.

6) Responsabilité

UMIH FORMATION SAS s'engage à réaliser les prestations de formation avec tout le soin et la compétence dont elle dispose et dans le cadre d'une obligation de moyens.

UMIH FORMATION SAS ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un évènement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à l'UMIH FORMATION SAS, les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de l'UMIH FORMATION SAS.

UMIH FORMATION SAS n'est pas responsable des objets et effets personnels des stagiaires ni des dommages causés au matériel du client.

7) Annulation

7.1. Annulation du fait du client

- **En cas d'annulation plus de 5 jours avant le début de la formation**

Pour les demandes d'annulation adressées par courrier postal, ou mail reçus plus de 5 jours avant le début de l'action de formation, UMIH Formation SAS proposera le report de la date de formation du module concerné.

- **En cas d'annulation dans les 5 jours précédents le début de la formation**

- o **En cas de force majeure :**

En cas d'hospitalisation, décès familial, maladie, accident, UMIH Formation accepte sur présentation d'un justificatif

- soit une réinscription dans les six mois pour une autre session du même module, sans frais.

- soit le remboursement du montant de la formation.

- o **En dehors des cas de force majeure**

Si le client annule sa participation à la formation dans le délai de 5 jours précédant le début de celle-ci, et sans qu'un cas de force majeure ne puisse être invoqué, UMIH FORMATION SAS se réserve le droit de facturer le client des frais d'annulation à hauteur de 50 % du prix de la formation.

- **En cas d'annulation de dernière minute ou d'absence du stagiaire le jour de la formation**

Aucun remboursement ne sera effectué, si UMIH Formation SAS n'est pas prévenu de l'annulation ou en cas d'absence du participant le jour du début de l'action de formation, UMIH FORMATION SAS se réserve le droit de facturer le client des frais d'annulation à hauteur de 100 % du prix de la formation.

7.2. Annulation du fait d'UMIH FORMATION SAS

UMIH Formation SAS se réserve la possibilité, en cas d'insuffisance de participants ou en cas de maladie du consultant formateur, d'annuler la prestation jusqu'à (au plus tard) 5 jours calendaires avant la date prévue de son déroulement.

UMIH Formation SAS informera le client. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'une annulation d'UMIH Formation SAS. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou les chèques seront renvoyés au client.

UMIH FORMATION SAS ne pourra être tenu responsable des frais engagés par le client ou préjudices conséquents à l'annulation d'une formation ou à son report à une date ultérieure.

8) Prix - Paiement

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement des frais de participation ;

Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à UMIH Formation SAS trois semaines avant le début de l'action de formation. Toute session de formation commencée est due en entier. Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire.

En cas de retard de paiement de la part d'un Client professionnel, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

9) En cas de prise en charge

En cas de prise en charge du paiement par un organisme collecteur, il appartient au Client :

- De faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande ;
- De l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur sa commande en y indiquant les coordonnées complètes de l'organisme collecteur ;
- De transmettre l'accord de prise en charge avant la date de formation ;
- De s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

Il est entendu que seules les prises en charge avec subrogation de paiement seront admises, UMIH FORMATION SAS étant désigné en qualité de subrogataire.

Si UMIH FORMATION SAS n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCO au 1er jour de la formation, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

Si l'opérateur de compétences (OPCO) ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client.

En cas de non-paiement par l'OPCO des frais de formation, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant éventuellement majoré de pénalités de retard.

10) Informatique et libertés

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le client concerné sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez UMIH Formation SAS. Conformément à la loi « informatique et liberté » du 06/01/78, et au Règlement Européen sur la protection des Données Personnelles client bénéficie d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des informations personnelles le concernant, qu'il peut exercer à tout moment auprès du DPO UMIH FORMATION par mail à l'adresse dpo@umihformation.fr, ou par courrier au 211 rue de l'Université, 75007 PARIS.

UMIH FORMATION SAS respecte la vie privée des clients et se conforme strictement aux Lois en vigueur sur la protection de la vie privée et des libertés individuelles. Aucune information personnelle n'est collectée à votre insu. Pour toute information complémentaire : [

- « La Politique de la protection des données personnelles UMIH FORMATION SAS est disponible sur le site internet www.umihformation.fr, rubrique « Mentions légales »

11) Délivrance de duplicatas d'attestation de formation PERMIS D'EXPLOITATION OU HYGIENE ALIMENTAIRE

Toute demande de duplicata d'un CERFA de permis d'exploitation ou d'une attestation de formation en hygiène alimentaire sera facturée 50 € TTC. La demande de duplicata pourra être faite sur le site d'UMIH Formation SAS ou par courrier adressé à UMIH FORMATION 211 rue de l'Université, 75007 Paris, auquel seront joints une enveloppe timbrée à l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque de 50 € libellé à l'ordre d'UMIH FORMATION SAS.

FORMULAIRE DE RETRACTION : (Veuillez compléter et renvoyer le présent formulaire uniquement si vous souhaitez vous rétracter du contrat.)

A l'attention de UMIH FORMATION, 211 rue de l'Université, 75007 Paris / email : contact@umihformation.fr

Je notifie par la présente ma rétractation du contrat portant sur la formation ci-dessous :

FORMATION : / DATES DE LA FORMATION : / LIEU :

NOM DU PARTICIPANT : / ADRESSE DU PARTICIPANT :

Date : SIGNATURE : (uniquement en cas de notification du présent formulaire sur papier) :



POUR CONTACTER UMIH FORMATION
UN SEUL NUMÉRO

07 88 11 38 20

Retrouvez toutes nos formations sur :
www.agro.umihformation.fr

UMiH
FORMATION