

Formation intermédiaire : intégration à l'IAA

1. >>> Les objectifs

L'objectif de la démarche est d'intégrer les stagiaires à l'agro alimentaire, c'est à dire les sensibiliser aux points clés de ce secteur d'activité : qualité, sécurité alimentaire, etc ... mais aussi de leur donner des bases dans la connaissance d'un process et dans les points clés de fonctionnement de l'entreprise. Nous les préparons à pouvoir assumer du mieux possible la responsabilité opérationnelle que l'entreprise va leur confier. La formation est organisée sur une semaine complète, soit 5 jours de formation qui peuvent être réalisés en discontinu.

2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les intérimaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des exemples de documents.

3. >>> Personnes concernées

Le personnel intérimaire nouvellement intégré dans l'entreprise.

4. >>> Contenu

4.1 >>> Intégration à la vie de l'entreprise

- A l'aide de jeux de rôle et en s'appuyant sur le règlement intérieur, l'objectif est de cadrer les stagiaires sur les notions des droits et des devoirs des salariés.

4.2 >>> La sécurité des hommes dans l'entreprise

- Les risques d'accident en agro-alimentaire,
- Les mesures de prévention liées aux risques (prévention individuelle et collective),
- Les règles liées aux gestes et postures.

4.3 >>> La maîtrise de la qualité opérationnelle en IAA

- Le système Qualité : enjeux et objectifs,
- La notion de qualité relative et de cahier des charges,
- La notion de satisfaction du client,
- La maîtrise de la fabrication : système qualité et répétabilité des process,
- La maîtrise du produit non conforme,
- Les enregistrements de la qualité, preuve de traçabilité.

4.4 >>> L'organisation industrielle et la maîtrise des performances

- L'organisation industrielle : définition de fonction, organigramme, qui fait quoi et mode de fonctionnement d'une entreprise agro-alimentaire,
- La différence entre une organisation artisanale et une organisation industrielle : notion d'équipe, anticipation, délégation,
- La maîtrise des performances : indicateurs de performance et tableaux de bord de l'entreprise.

4.5 >>> Le process

- Les matières premières et les différents process,
- Les différentes opérations unitaires,
- Le suivi des paramètres process.

4.6 >>> Hygiène et sécurité alimentaire

Cette partie s'attachera à définir les principaux risques, à savoir :

- Les microbes,
- Les corps étrangers,
- Les risques chimiques,
- Les allergènes,
- Les insectes et ravageurs.

Avec les différentes origines possibles :

- Les 5M.

Nous verrons les principales mesures de prévention à mettre en œuvre pour limiter les risques en matière de contamination des aliments.

5. >>> Durée, Coût et Animation

Durée : 5 jours

Animation : Tous les consultants de CEDIAL en fonction du domaine de compétences de chacun et du thème de formation.

Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi) : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet ([Formulaire Nous contacter](#)) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.