

PROGRAMME DE FORMATIONS
ALIMENTAIRES
2012



Intertek Food & Agri.

Ecoparc 2

27400 Heudebouville

☎ +33 (0)2.32.63.71.21

📠 +33(0)2.32.09.36.59

✉ marion.lelevier@intertek.com

Bienvenue dans le catalogue de **Formations et Séminaires d'Intertek**.









Nos séminaires et formations se déroulent en inter ou en intra, et consistent en une approche alternant théorie et pratique, vous permettant ainsi de mieux appréhender la **règlementation**, la **normalisation**, et la **qualité en général** (sécurité, conformité, performance) liés à vos produits et activités.

Nos formateurs : Responsables de Laboratoire, Auditeurs et Responsables de Département... occupent des responsabilités de premier plan et font le succès d'Intertek ainsi que notre réputation. Ces professionnels mettent désormais **leur expertise à votre service**.

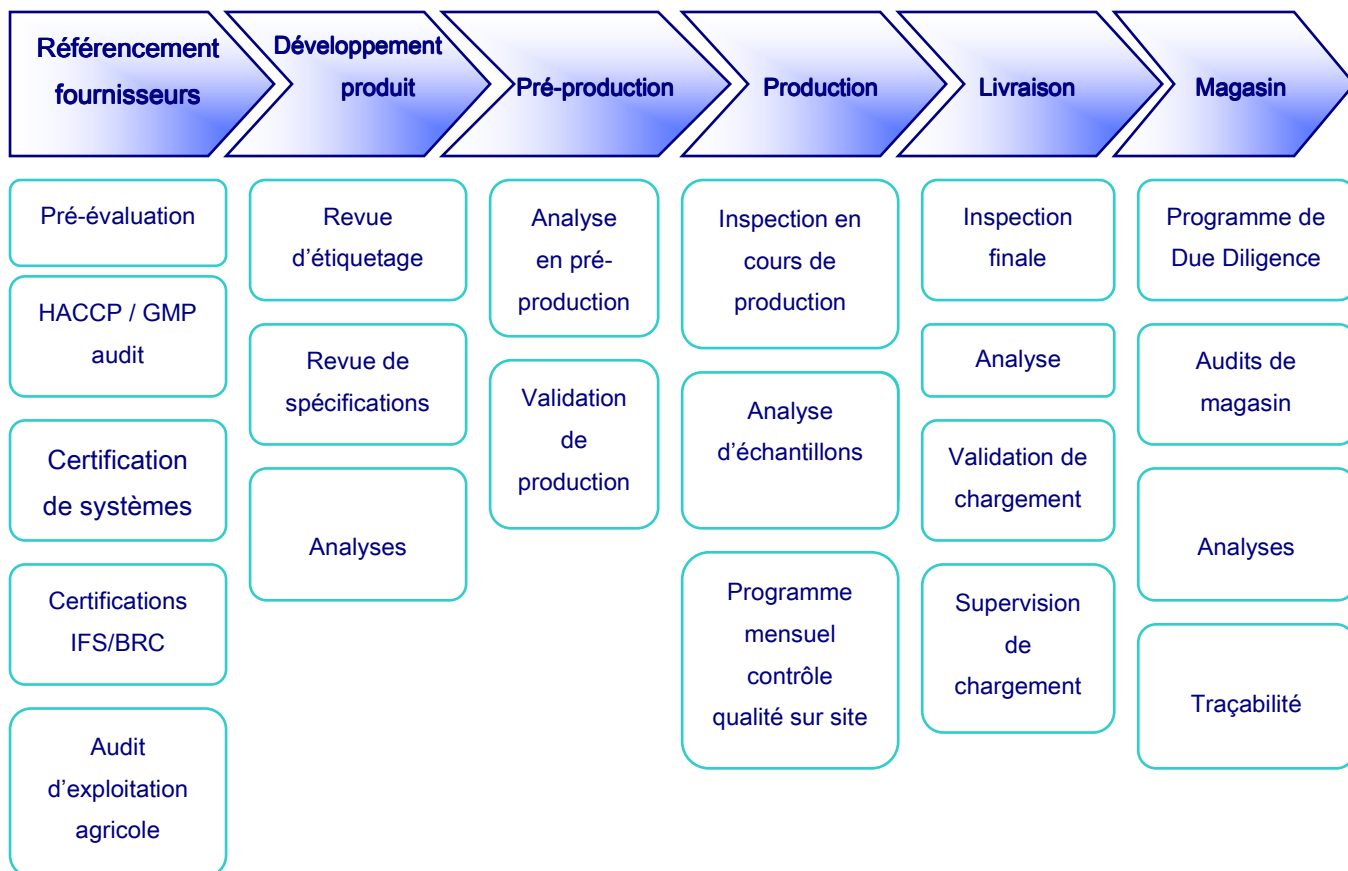
Notre historique en matière de formations sur la France s'étend depuis plus de 30 ans sur de nombreuses thématiques. C'est donc avec plaisir que nous présentons ici les thèmes principalement demandés.

I- LE GROUPE INTERTEK



	Audits
	Certifications
	Solutions de conseil
	Tests en laboratoire
	Inspection
	Outsourcing
	Validation d'étiquetage
	Formations

Intertek est le **leader mondial** en matière de **certification**, d'**inspections** et d'**essais** en laboratoires, et particulièrement dans le domaine des biens de consommation, des jouets et de l'habillement. Le Groupe Intertek est un réseau de plus de **1 000 bureaux et laboratoires** employant **30 000 personnes** réparties sur **110 pays** à travers le monde.



Formation, Conseil & Veille règlementaire

Traçabilité

II- LIEU DE FORMATION

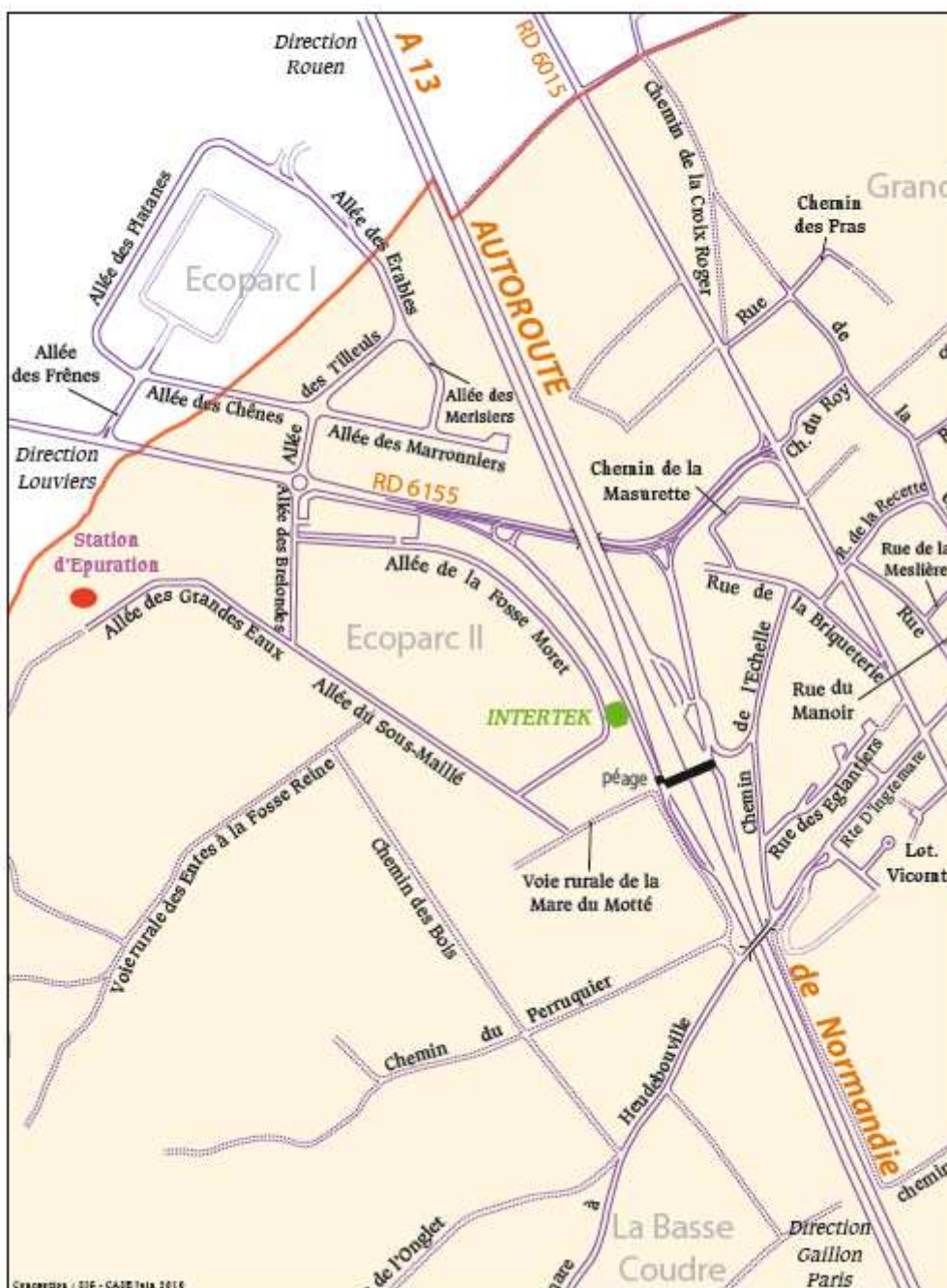
Selon la nature de la formation et en fonction de vos disponibilités : **c'est vous qui choisissez.**

Soit dans nos locaux : Ecoparc II, 27400 Heudebouville



Soit dans votre entreprise ...

INTERTEK
 Ecoparc II
 Allée de la Fosse Moret
 27400 Heudebouville



En venant de Paris :

Prendre la **sortie 18** de l'**A13**

Au stop, tournez à gauche et au rond point à gauche (suivre Ecoparc 2)

Puis prendre la 1^{ère} à gauche Allée de la Fosse Morée.

En venant de Rouen :

Prendre la **sortie 19 – Incarville**, continuez sur la voie rapide et prendre la **sortie 2 – Louviers**.

Suivez Ecoparc : Au 1^{er} rond point, prendre la 3^{ème} sortie, puis au 2^{ème} rond point, prendre la 4^{ème} sortie. Au 3^{ème} rond point, prendre la 1^{ère} sortie, dernier rond point, allez à droite (Ecoparc 2) puis la 1^{ère} à gauche.

III- ORGANISME DE FORMATION AGREE

En application de l'article 4 de la loi 71-575 du 16 Juillet 1971 sur la Formation Professionnelle Continue, INTERTEK France, située Ecoparc 2- 27400 Heudebouville, est agréée sous le n° 23.27.00042.27.

Les formations que nous organisons sont imputables à votre budget et sont éligibles pour le DIF.

Une convention simplifiée de formation vous sera remise lors de chaque inscription.

Un manuel ainsi qu'une attestation vous seront remis à chaque participant à l'issue de la formation.

IV- FORMATIONS « Inter » et « Intra » ENTREPRISES

C'est encore vous qui décidez...

Vous participez à une formation « Inter » entreprises c'est-à-dire une session à date fixe, ouverte à plusieurs sociétés.

Nous organisons une session « Intra » entreprise c'est-à-dire une session n'accueillant que des collaborateurs de votre société, centrée sur vos besoins.

V- COMMENT S'INSCRIRE ?

➤ *Pour vous inscrire à une session « Inter »*

Vous trouverez en dernière page de ce catalogue, notre formulaire d'inscription à compléter et à nous retourner par fax, courrier ou Email.

➤ *Pour préparer une session « Intra »*

En fonction de vos besoins, notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour en discuter et vous orienter vers les formations adéquates.

Sommaire

	INTRA	INTER	PAGE
Thématiques			
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène	x	x	7
La méthodologie HACCP – <i>initiation</i>	x	x	8
La méthodologie HACCP – <i>perfectionnement</i>	x	x	9
Le référentiel IFS version 5	x	x	10
Le standard BRC version 5	x	x	11
Etiquetage des denrées alimentaires		x	12






THEME 1 Bonnes Pratiques d'Hygiène

Objectifs

Se familiariser avec les Bonnes Pratiques d'Hygiène et maîtriser les notions de :

- Contamination
- Gestes de décontamination
- Hygiène du personnel
- Nettoyage équipement / environnement

Public concerné

IAA

Restaurateurs

Points de vente

Durée

Variable, à définir en fonction des besoins, ½ journée de préparation + 1 à 2 jours sur site (variable)

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

1) L'origine des contaminations et des conditions de développement des micro-organismes

- Les différents types de contaminants
- Quelles sont les sources de contamination et comment se développent-ils ?
- Découverte du monde microbien
- Comment peut-on maîtriser leur développement ?

2) Mise en situation dans l'environnement de travail

- Un comportement au quotidien
- Quelles sont nos pratiques à notre poste de travail ?
- Eviter les contaminations croisées
- Pourquoi nettoyer ? Désinfecter ? A quelle fréquence et à quel moment ?

Code :
T1-BPH-01F

THEME 2 -Méthodologie HACCP – initiation

Objectifs

Découvrir et comprendre les principes de la méthode HACCP

Savoir utiliser cet outil

Public concerné

Opérateurs

Chefs d'équipe HACCP

Durée

Variable, à définir selon vos besoins

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

1) Historique / Présentation globale

2) Présentation des 7 principes et de la séquence logistique du système HACCP

- Constituer l'équipe HACCP
- Rassembler les données relatives au produit
- Identifier l'utilisation attendue
- Construire le diagramme de fabrication
- Vérifier le diagramme sur site

Principes du système HACCP

- analyser et lister les mesures préventives.
- déterminer les points critiques
- établir les limites critiques aux CCP
- établir le système de surveillance des CCP
- établir le plan d'actions correctives
- établir les procédures de vérification
- établir un système de documentation et d'enregistrement

THEME 2 – Méthodologie HACCP – perfectionnement

Objectifs

Utiliser les outils d'application de la méthode HACCP.

Différenciation des CCP et PrO – système multistandards.

Public concerné

Opérateurs

Chefs d'équipe HACCP

Durée

Variable, à définir en fonction des besoins (0,5 à 1 jour) – OPTION : 1 à 2 jours de préparation sur site.

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

Approche théorique et mise en application aux produits du site.

Travaux par groupe de réflexion

THÈME 3 Formation standard IFS

Objectifs

Comprendre les fondements du standard

- Historique / Structure
- Objectifs du standard
- Résumé du contenu
- La démarche de certification

Public concerné

Industriels

Responsables qualité

Durée

Variable, à définir en fonction des besoins

Formation disponible en inter ou intra

Tarif HT

Veillez nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Programme

1) Structure et origines du standard

- Contexte réglementaire
- Notion de MDD
- Présentation générale de l'IFS et de la documentation associée

2) Protocole d'audit

- Type d'audits
- Préparation et déroulement d'un audit
- Principe de notation
- Rapport d'audit et certification

3) Exigences du référentiel

- Définition et vocabulaire
- Présentation des exigences

4) Evaluation des acquis

THÈME 4 Formation standard BRC

Objectifs

Comprendre les fondements du standard :

- ▣ Historique / Structure
- ▣ Objectifs du standard
- ▣ Résumé du contenu
- ▣ La démarche de certification

Public concerné

Industriels

Responsables qualités

Durée

1 journée

Formation disponible
en inter et en intra

Tarif HT

Veillez nous contacter pour obtenir
votre devis personnalisé

Programme

1) Historique / Présentation globale

- ▣ Qu'est ce que le BRC ?
- ▣ BRC vs IFS

2) Protocole d'audit

- ▣ Type d'audit
- ▣ Préparation et déroulement d'un audit
- ▣ Principe de notation
- ▣ Certification et rapport d'audit

3) Exigences du référentiel V5

4) Evaluation des acquis

5) Questions / Réponses

Code :
T4-SBRC-01F

THEME 5 Etiquetage des denrées alimentaires

Objectifs

Connaître les exigences réglementaires

Comprendre les principes de l'étiquetage

Public concerné

Services :

- ▣ Direction
- ▣ Qualité
- ▣ R&D
- ▣ Marketing
- ▣ Achat

Formation disponible en inter et en intra

Durée

1 journée – à définir en fonction des besoins

Tarif HT

Veillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

1) Notions de base

- ▣ La réglementation française et Européenne.
- ▣ Les obligations générales et les sanctions
- ▣ Définitions : denrée, préemballage, publicité
- ▣ Le champ visuel

2) Les mentions obligatoires

- ▣ Dispositions générales d'étiquetage
- ▣ Dénomination légale
- ▣ Ingrédients
- ▣ Quantité nominale
- ▣ Expression de la DLC/DLUO
- ▣ Marque, dessin
- ▣ Les allergènes
- ▣ Indication d'origine
- ▣ Mode d'emploi
- ▣ Autres mentions obligatoires

3) Les autres mentions

- ▣ Mentions volontaires
- ▣ Mentions valorisantes

BULLETIN D'INSCRIPTION

ENTREPRISE :

Raison sociale :

Adresse :

☎ : Télécopie :

Interlocuteur :

Responsable formation :

Adresse e-mail :

Référence de l'offre :

ORGANISME PAYEUR : *(Si différent)*

Raison sociale :

Adresse :

☎ : Télécopie :

Interlocuteur :

ORGANISME AU NOM DUQUEL LA FACTURE DOIT ETRE LIBELLEE

Raison sociale :

Adresse :

Documents	Destinataire	
	Entreprise	Organisme payeur
- Facture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Attestations de présence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Convention de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Programme détaillé du stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Intitulé du stage et dates choisies	Durée stage	Date	Lieu	Coût HT	Nb total de participants

Note : Intertek se réserve le droit d'annuler la session de formation si le nombre de participants est insuffisant

La signature de ce bon de commande implique l'acceptation des conditions générales de ventes établies par Intertek Testing Services.

Signature et cachet de l'entreprise :

A retourner par fax au 02 32 09 36 59

INTERTEK VOTRE PARTENAIRE QUALITE VOUS REMERCIE DE VOTRE CONFIANCE !