



PROGRAMME 2022  
DE DÉVELOPPEMENT  
DES COMPÉTENCES

**food'in**  
Provence  
Alpes-Côte d'Azur

**OFFRE DE FORMATIONS**

**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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

**food'in**  
Provence  
Alpes-Côte d'Azur

Le réseau régional  
des entreprises agroalimentaires

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR  
Association Régionale des  
Industries Alimentaires

**Critt**  
AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

SUD PACA



## LE RÉSEAU RÉGIONAL DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Né de la collaboration des organisations professionnelles du secteur, le réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur regroupe aujourd'hui :

- 3 membres fondateurs (L'ARIA Sud, le CRITT Agroalimentaire PACA, l'IFRIA Sud PACA)
- Plus de 200 entreprises agroalimentaires adhérentes
- Des partenaires de l'agroalimentaire
- Une structure de mutualisation de moyens : SUPPORT 3A PACA

Il accompagne la performance globale des entreprises agroalimentaires grâce à :

- une offre complète de services
- un travail collectif en réseau
- une relation de proximité

## DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE DE FORMATION

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

#### UNE OFFRE DE FORMATION ADAPTEE AUX BESOINS DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Nous avons construit notre offre de formation autour des besoins exprimés par les entreprises, que nos experts et référents côtoient quotidiennement sur le terrain. Notre connaissance depuis plus de 30 ans des entreprises, des enjeux et problématiques spécifiques au secteur de l'agroalimentaire nous permettent de fournir et de proposer une offre qui couvre tout le spectre de vos besoins.

#### UNE EQUIPE DE PARTENAIRES PEDAGOGIQUES MULTIDISCIPLINAIRE ET EXPERIMENTEE

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

#### DES FORMATIONS AGILES ET INNOVANTES

Nous proposons des formations :

- en INTER - formation commune à plusieurs entreprises
- en INTRA - formation pour et dans votre entreprise, pour toute une équipe ou pour un besoin particulier, avec un programme sur-mesure

En 2021, un travail important a été mené pour enrichir notre offre de formation à distance. Beaucoup de formations proposées en présentiel sont désormais disponibles dans cette nouvelle modalité. Notre équipe est à votre disposition pour vous présenter plus en détail les atouts des différentes modalités de formation. Nos formations sont innovantes, pratiques, ludiques, concrètes et facilitent les échanges. Pour cela, elles s'appuient sur des méthodes et outils innovants d'intelligence collective, d'animation et de démarches participatives.

#### UNE PERSONNE DEDIEE POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA GESTION ADMINISTRATIVE ET LE FINANCEMENT DES FORMATIONS

Conscients que le développement des compétences des salariés est une expertise à part entière et que bon nombre de PME n'a pas les ressources en interne, nous proposons un service de support aux entreprises pour leurs recherches de financement de nos formations, notamment avec les OPCO (OPérateurs de COmpétences) avec lesquels nous travaillons en étroite collaboration. NB: Nous sommes notamment référencés chez l'OPCO OCAPAT.



\*Les «offres régionales\*» contenues dans ce document sont soumises à l'acceptation par OCAPAT de notre dossier d'appel d'offres, dont nous n'avons pas eu de réponse avant l'impression de ce document.

\*\* Gestion et déclaration du contrat d'apprentissage : Gratuit/adhérent - 250€ HT/ Non adhérent

# SOMMAIRE



## PERFORMANCE INDUSTRIELLE

**Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle**

- p.06** - 5S : Gagnez du temps et de l'espace
- p.06** - Réalisez la cartographie des processus
- p.06** - Pilotez la production pour une meilleure réactivité
- p.07** - Faites des économies en production
- p.07** - Agrandissez ou installez votre futur atelier
- p.07** - Déployez votre stratégie opérationnelle

**Structurez vos services production et maintenance**

- p.08** - Accompagnement sur la performance industrielle et l'amélioration continue
- p.08** - Recrutez un conducteur de machines
- p.09** - Recrutez un automaticien
- p.09** - Recrutez un animateur/conducteur de ligne
- p.09** - Recrutez un opérateur de maintenance industrielle
- p.10** - Recrutez un technicien de maintenance industrielle
- p.10** - Recrutez un technicien thermicien
- p.10** - Recrutez un adjoint au responsable maintenance industrielle
- p.11** - Recrutez un électrotechnicien
- p.11** - Recrutez un technicien systèmes et réseaux



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

**Rationalisez votre chaîne logistique**

- p.12** - Optimisez la gestion de vos stocks
- p.12** - Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commande
- p.13** - Mettre en place des indicateurs et des tableaux de bord logistiques
- p.13** - Accompagnement sur la logistique et les logiciels ERP

**Améliorez vos processus achats et supply chain**

- p.14** - Préparez et menez des négociations gagnantes avec vos fournisseurs et prestataires
- p.14** - Développez vos relations producteurs



## QUALITÉ DES PRODUITS

**Structurez votre système de management de la sécurité des aliments**

- p.15** - Food Fraud : garantisiez l'authenticité de vos produits
- p.15** - Comment éviter et éliminer les biofilms
- p.15** - Construisez un HACCP performant
- p.16** - Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety culture
- p.16** - Maîtrisez la première cause de réclamations clients : les corps étrangers
- p.16** - Organisez et fiabilisez votre système de gestion documentaire
- p.17** - Maîtrisez le danger allergène
- p.17** - Anticiper les risques de contaminations par des toxiques naturels
- p.17** - Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

**Répondez aux exigences des normes et référentiels**

- p.18** - En savoir plus sur les nuisibles pour répondre aux exigences IFS et BRCS
- p.18** - Réussissez votre audit de certification IFS v7
- p.18** - Devenez auditeur interne
- p.19** - Améliorez l'efficacité de vos audits internes
- p.19** - Food Defense : se protéger des actes de malveillance
- p.19** - Maîtrisez le référentiel de management de la sécurité des aliments ISO/FSSC 22000

**Conformez-vous à la réglementation**

- p.20** - La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires
- p.20** - Sécurisez vos allégations environnementales
- p.21** - Alimentarité : savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité
- p.21** - Sécurisez vos allégations marketing
- p.21** - Accompagnement sur la sécurité des aliments et la traçabilité

# SOMMAIRE



## QUALITÉ DES PRODUITS

- Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques**
- p.22** - Identifiez les impacts de la nouvelle réglementation Bio sur vos activités
  - p.22** - Développez et faites certifier une gamme de produits Bio
  - p.23** - Optimisez vos pratiques Bio pour créer de la confiance sur le marché
  - p.23** - Accompagnement sur la transformation des produits Bio
- 
- Révélez le potentiel nutritionnel de vos produits**
- p.24** - Surfez sur la tendance naturalité avec des «supers ingrédients»
  - p.24** - Fixez et atteignez des objectifs nutritionnels pour vos produits
  - p.24** - Accompagnement sur la qualité nutritionnelle
- 
- Structurez votre service Qualité**
- p.25** - Recrutez un technicien analyses et contrôle
  - p.25** - Recrutez un assistant qualité
  - p.25** - Recrutez un responsable qualité



## R&D MARKETING

- Alliez vente et marketing digital**
- p.26** - Lancez-vous en e-commerce
  - p.26** - Maîtrisez le cadre légal de la vente en ligne
  - p.26** - Optimisez votre présence sur Instagram, le réseau social tendance du #food
  - p.27** - Améliorez votre visibilité sur Google par l'optimisation du référencement naturel
  - p.27** - Maximisez vos performances en e-commerce
  - p.27** - Accompagnement sur le digital
- 
- Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs**
- p.28** - Formulez le goût de vos produits
  - p.28** - Visez la meilleure note dans les applications de notation : Yuka, ScanUp, Siga
  - p.28** - Réussissez vos sauces
- 
- Structurez votre service R&D**
- p.29** - Recrutez un assistant R&D
  - p.29** - Accompagnement au développement de nouveaux produits



## ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Progressez vers une performance globale et durable**
- p.30** - Valorisez efficacement vos pratiques RSE
  - p.30** - Accompagnement : appliquez concrètement la RSE dans votre entreprise
- 
- Réduisez vos impacts environnementaux**
- p.31** - Maîtrisez vos consommations d'énergie
  - p.31** - Visez une usine sobre en eau
  - p.32** - Diagnostic gaspillage alimentaire
  - p.32** - Diagnostic et accompagnement déchets/énergie/eau
  - p.33** - Réduisez votre empreinte plastique
  - p.33** - Accompagnement : réduisez vos emballages plastiques
  - p.34** - Accompagnement Bilan carbone : réduisez vos émissions de gaz à effet de serre
- 
- Structurez votre service sécurité environnement**
- p.34** - Recrutez un responsable QSE



setec  
énergie environnement

### SETEC ÉNERGIE ENVIRONNEMENT FAIRE FACE AUX DÉFIS ÉNERGÉTIQUES

Filiale du groupe SETEC spécialisée dans les métiers de l'énergie et de l'environnement, SETEC énergie environnement, accompagne les acteurs publics et privés face aux enjeux de la transition énergétique et environnementale. Sa stratégie repose sur l'innovation et sur une approche systémique entre l'énergie et l'environnement.

# SOMMAIRE



## COMMERCIALISATION & MARCHÉS

### Améliorez les résultats de vos équipes commerciales

- p.35** - Vendre aux grands comptes
- p.35** - Dynamiser votre force de vente avec des outils CRM pragmatiques
- p.35** - Donnez envie à un prospect de changer de fournisseur

### Renforcez vos performances sur des marchés ciblés

- p.36** - Réussissez vos négociations commerciales «Grands comptes» en distribution bio
- p.36** - Gagnez des marchés publics dans la restauration collective
- p.36** - Négociez avec la GMS
- p.37** - Drive : les techniques clés pour bien se faire référencer
- p.37** - Produits Bio : coordonnez vos négociations sur les différents réseaux
- p.37** - Accompagnement sur le commerce

### Dynamisez vos ventes à l'export

- p.38** - Cibler ses marchés à l'export
- p.38** - Développer ses ventes à l'export
- p.38** - Maîtrisez les aides et les dispositifs pour réussir à l'export
- p.39** - Animer ses partenaires et faire vivre sa marque sur les marchés à l'export
- p.39** - Accompagnement sur l'export

### Développez vos performances en circuit court et structurez votre service commercial

- p.40** - Dynamisation commerciale des magasins de vente
- p.40** - Développez une offre agrotouristique attractive
- p.40** - Recrutez un responsable commercial



## RESSOURCES HUMAINES

### Travaillez sur votre attractivité

- p.41** - Réussissez vos recrutements
- p.41** - Travaillez votre marque employeur
- p.41** - Gérez les compétences (GPEC)

### Gérez les ressources humaines de votre entreprise

- p.42** - Préparez et menez vos entretiens annuels pour soutenir la stratégie de l'entreprise
- p.42** - Optimisez le contrôle de gestion de votre masse salariale
- p.42** - Bénéficiez d'un diagnostic RH
- p.43** - Accueillir et intégrer des saisonniers et intérimaires
- p.43** - Devenez formateur interne

### Travaillez la mobilité interne

- p.44** - Gérez les talents
- p.44** - Développez vos compétences de tuteur
- p.44** - Transférez vos savoirs efficacement

### Fomez vos managers

- p.45** - Organisez vos formations en situation de travail
- p.45** - Fonction «Chef d'équipe»
- p.45** - Fonction «Chef d'équipe» - perfectionnement



## FONCTIONS SUPPORT

### Redonnez du sens à vos processus de gestion

- p.46** - Rendez plus rapide vos processus administratifs
- p.46** - Élaborez et maîtrisez la construction de vos prix de revient
- p.46** - Faites un état des lieux de votre démarche RGPD



ayming

## AYMING

### EXPERTS EN BUSINESS PERFORMANCE

AYMING apporte aux entreprises un accompagnement stratégique et opérationnel pour faire émerger et développer durablement leur performance globale, dans quatre grands domaines d'expertise : les Ressources Humaines, les Opérations, la Finance et l'Innovation. Les missions d'AYMING résident dans l'accompagnement de la prévention et la gestion des risques (sécuriser), l'optimisation des processus, des organisations et des financements (accélérer), le développement des stratégies de croissance et la réallocation des ressources (anticiper).



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



## 5S : GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ESPACE

L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

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

**PUBLIC** H/F Production Logistique Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**5 mai 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offres régionales\*

**NOUVEAU**

## RÉALISEZ LA CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

Optimiser le fonctionnement interne en améliorant vos processus

**OBJECTIFS**

- Comprendre l'importance de la cartographie des processus
- Créer un environnement de cartographie clair et lisible, véritable outil de travail
- Segmenter les différents types de processus
- Faire évoluer les processus pour améliorer la performance de l'entreprise

**CONTENU**

- Présentation des principes du Lean Manufacturing et de l'amélioration continue
- Les principaux outils pour analyser les flux
- La cartographie générale des processus (définitions, différents types processus)
- Le choix des indicateurs clés (KPIs)
- Les bonnes pratiques pour la cartographie de processus
- Exercice d'application

**PUBLIC** H/F Dirigeant Processus  
Production Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**21 juin 2022**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offres régionales\*

## PILOTEZ LA PRODUCTION POUR UNE MEILLEURE RÉACTIVITÉ

Maîtriser l'animation à intervalle court

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

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

**PUBLIC** H/F Production Logistique Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**5 juillet 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



## FAITES DES ÉCONOMIES EN PRODUCTION

Amélioration continue, management et conduite du changement

### OBJECTIFS

- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et ses outils d'amélioration continue
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Comprendre les outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, qualité de service
- Savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides

### CONTENU

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

**PUBLIC** H/F Maintenance Logistique  
Production Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**13/10, 17/11 et 08/12/ 2022**

**Durée : 21h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

3 journées collectives  
1200€ HT / adhérent  
1700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offres régionales\*

**NOUVEAU**

## AGRANDISSEZ OU INSTALLEZ VOTRE FUTUR ATELIER

L'optimisation de votre atelier de production

### OBJECTIFS

- Savoir analyser les flux
- Identifier le matériel et choisir les fournisseurs
- Optimiser l'intégration d'une nouvelle ligne
- Organiser la production pour optimiser l'outil

### CONTENU

- Les principaux outils pour analyser les flux et les organisations
- Identification des gaspillages et des non-valeurs ajoutées
- Les outils pour réduire les coûts : standardisation, visualisation, 5S, AIC, Kaizen, SMED, ...
- Choix des énergies
- Savoir comparer des offres techniques

**PUBLIC** H/F Production Maintenance Chef d'équipe

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'optimisation ou d'agrandissement d'atelier



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Date à définir**

**Durée : 7h**

**En entreprise**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offres régionales\*

**NOUVEAU**

## DÉPLOYEZ VOTRE STRATÉGIE OPÉRATIONNELLE

Construire, structurer et suivre une feuille de route sur la performance

### OBJECTIFS

- Savoir définir les indicateurs pertinents au niveau opérationnel
- Etablir une feuille de route cohérente
- Savoir mettre en place un suivi des actions

### CONTENU

- Mise en place des indicateurs et du suivi approprié
- Définition et suivi de la feuille de route en cohérence avec la stratégie d'entreprise
- Mise en place d'un plan d'action associé

**PUBLIC** H/F Production Maintenance Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Date à définir**

**Durée : 7h**

**En entreprise**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez vos services production et maintenance



## ACCOMPAGNEMENT SUR LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET L'AMÉLIORATION CONTINUE

### OBJECTIFS

- Augmenter la performance de l'outil de production
- Réduire les pertes en production et les coûts de non qualité
- Améliorer l'environnement et les conditions de travail
- Responsabiliser et donner de l'autonomie aux salariés
- Favoriser le management participatif

### CONTENU

- Réalisation d'un diagnostic de la performance globale de l'entreprise
- Mise en œuvre des chantiers d'amélioration et animation des formations aux outils de l'amélioration continue :
  - o Méthode 5S pour améliorer l'efficacité du travail par une meilleure organisation
  - o Méthode d'Animation à Intervalle Court (AIC) pour piloter la performance
  - o Méthode SMED pour optimiser le changement de format / série
  - o Management visuel
  - o Conduite du changement
  - o Calcul et optimisation des rendements des lignes (TRS)

**PUBLIC** H/F Maintenance Logistique  
Production Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en performance industrielle

## RECRUTEZ UN CONDUCTEUR DE MACHINES

Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires en alternance

### OBJECTIFS

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

### CONTENU

- 80 % de présence en entreprise
- Acquisition de l'autonomie nécessaire à la tenue d'un ou plusieurs postes de travail
- Obtention du CACES 3 durant la formation et passer le certificat SST
- Validation de la formation sur le poste de travail à partir d'une grille d'évaluation construite avec l'entreprise

**PUBLIC** H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi  
Production

**PRÉREQUIS** CAP/BEP Niveau 2nd générale

Justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans en agroalimentaire

SUD PACA



LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à Août 2024**  
**Durée : 1200 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Gardanne**

C.Pro/C.App\*\* : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences

Intervenant : CFPPA Valabre à Gardanne

## ISHIDA

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



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



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez vos services production et maintenance



## RECRUTEZ UN AUTOMATICIEN

BTS Conception et Réalisation de Systèmes Automatisés

OBJECTIFS

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

CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- Projet à mener dans le cadre d'une conception ou d'une amélioration d'un système automatisé

PUBLIC **H/F** **Maintenance** **Salariés et demandeurs d'emploi** **PRÉREQUIS** **BAC STI** **STI2D**  
**Bac professionnel**

SUD PACA

### IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à août 2024**

**Durée : 1 377 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App\*\* : 26 112€HT

C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
 C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : CFAI 84

## RECRUTEZ UN ANIMATEUR / CONDUCTEUR DE LIGNE

BTSA Sciences et Technologies des Aliments en alternance

OBJECTIFS

- Piloter les machines de fabrication/conditionnement d'une ligne complexe et automatisée
- Gérer la production : apprendre à organiser, réguler un secteur de fabrication conditionnement dans le respect de la Qualité, des délais et des coûts
- Surveiller et réaliser des interventions simples sur les machines : réglages, changements de format, maintenance 1er niveau
- Participer aux actions d'amélioration de l'atelier de production

CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- En 1ère année, réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
- En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration : amélioration de la productivité, rédaction de modes opératoires, installation d'une nouvelle machine, formation du personnel

PUBLIC **H/F** **Etudiant** **Salarié** **Demandeur d'emploi** **PRÉREQUIS** **BAC S** **Brevet Professionnel Industries Alimentaires**  
**Bac technologique** **Bac Pro**

SUD PACA

### IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à Août 2024**

**Durée : 1 470 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App\*\* : 20 580€HT

C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
 C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : Lycée François Pétrarque

## RECRUTEZ UN OPÉRATEUR DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE

MASTERCLASS'IFRIA Maintenance Industrielle Agroalimentaire

OBJECTIFS

- Réaliser les activités de maintenance préventive (systématique, conditionnelle et anticipatrice)
- Définir et réaliser des actions correctives pertinentes techniquement et économiquement en électricité, mécanique, hydraulique et pneumatique
- Réaliser, contrôler et assembler des soudures en utilisant les procédés les plus adaptés
- Respecter et appliquer les règles de Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement agroalimentaire lors des interventions
- Mener un projet d'amélioration continue

CONTENU

- 72 % de présence en entreprise
- Co-pilotage du programme de formation par l'entreprise et l'IFRIA
- Mise en œuvre d'un projet d'amélioration continue au sein du service maintenance
- Double certification : Titre Masterclass'IFRIA Maintenance industrielle Agroalimentaire
- CQP IA Technicien Maintenance Industrielle

PUBLIC **H/F** **Etudiant** **Demandeur d'emploi avec base en maintenance** **PRÉREQUIS** **Expérience en maintenance industrielle**  
**Maintenance** **Salariés** **Bac Pro industriel** **Niveau BTS industriel**

SUD PACA

### IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Novembre 2022 à octobre 2023**

**Durée : 602 h sur 1 an**

**Présentiel : Avignon**

C. Pro\*\* : 8 520€HT

Droit d'entrée : nous consulter  
 Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : CFAI 84



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez vos services production et maintenance



## RECRUTEZ UN TECHNICIEN DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE

BTS Maintenance des Systèmes Option Systèmes de production en alternance

OBJECTIFS

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

CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- Projet à mener dans le cadre de l'amélioration d'un outil ou dans le cadre de l'intégration d'un nouvel outil - Ex : proposer des solutions techniques, organiser la mise en place de l'amélioration et la mettre en œuvre... Ou préparer l'intégration d'un outil, participer à l'installation et prendre en compte les contraintes de maintenance

PUBLIC H/F Maintenance

PRÉREQUIS BAC STI BAC PRO STI2D

## RECRUTEZ UN TECHNICIEN DE MAINTENANCE

BTS Maintenance des Systèmes Option Systèmes énergétiques et fluidiques en alternance

OBJECTIFS

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

CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- Projet à mener dans le cadre de l'amélioration d'un système énergétique ou fluide - Ex : proposer des solutions techniques, organiser la mise en place de l'amélioration et la mettre en œuvre... Ou préparer l'intégration d'un outil, participer à l'installation et prendre en compte les contraintes de maintenance

PUBLIC H/F Maintenance

PRÉREQUIS BAC STI BAC PRO STI2D

NOUVEAU

## RECRUTEZ UN ADJOINT AU RESPONSABLE MAINTENANCE INDUSTRIELLE

Licence professionnelle Maintenance

OBJECTIFS

- Prendre en charge la disponibilité et la conformité des équipements de production
- Assurer la maintenance
- Garantir la sûreté de fonctionnement des process industriels et de services
- Participer à l'élaboration des budgets de la maintenance
- Participer aux actions de management des équipes

CONTENU

- 70 % de présence en entreprise
- Gestion en autonomie d'un projet d'amélioration continue (ex : amélioration de la productivité, amélioration du système de gestion de la production)

PUBLIC H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi Maintenance

PRÉREQUIS BTS(MS, ELEC, CRSA) DUT (GMP, GÉI, GIM) L2 scientifique ou technique

SUD PACA

# IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à août 2024**  
**Durée : 1 350h sur 2 ans**  
**Présentiel : Aignon, Istres, Marseille, La Seyne/Mer**

C.Pro/ C.App\*\* : 28 000€HT  
C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenants : CFA CMAR Aignon, CFAI 84, CFAI Provence ou CFA P. Langevin

SUD PACA

# IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à août 2024**  
**Durée : 1 350 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Istres, Marseille**

C.Pro/ C.App\*\* : 21 142€HT  
C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : CFAI Provence

SUD PACA

# IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Octobre 2022 à septembre 2023**

**Durée : 518 h sur 1 an**  
**Présentiel : Aignon**

C.Pro/ C.App\*\*  
9 600 € HT/ adhérent  
10 350 € HT/ non adhérent  
C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenants : CFAI 84, CNAM



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez vos services production et maintenance



**NOUVEAU**

## RECRUTEZ UN ÉLECTROTECHNICIEN

BTS Electrotechnique

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- 65 % de présence en entreprise
- Etude d'un système technique industriel
- Activités professionnelles: organisation d'un chantier, rapport de stage de technicien en entreprise
- Projet technique industriel à mener
- Enseignements généraux : Français, Maths, Anglais

**PUBLIC** H/F Maintenance

**PRÉREQUIS** Bac S, Bac STI2D, Bac Pro Industriels

SUD PACA

# IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à août 2024**

**Durée : 1 350h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App\*\*

10 815 € HT/ adhérent

11 315 € HT/ non adhérent

C.App : Prise en charge en partie par votre OPCO/ France Compétences

C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : CFAI 84

**NOUVEAU**

## RECRUTEZ UN TECHNICIEN SYSTÈMES ET RÉSEAUX

BTS services informatiques aux organisations

**OBJECTIFS**

- Administrer, superviser et assurer la maintenance de l'infrastructure réseau
- Rechercher une réponse adaptée aux besoins d'évolution de l'infrastructure
- Assurer la qualité et la sécurité des services informatiques
- Accompagner les utilisateurs et régler les incidents techniques

**CONTENU**

- 65% de présence en entreprise
- Solutions informatiques (réseaux, serveurs, bases programmation)
- Solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux: maintenance, conception, exploitation, administration, supervision
- Enseignements généraux : Français, Maths, Algorithme appliqué, Economie/Droit, Anglais

**PUBLIC** H/F Maintenance

**PRÉREQUIS** Bac S, Bac STI2D, Bac STMG, Bac Pro SEN

SUD PACA

# IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à août 2024**

**Durée : 1 350h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App\*\*

9 150€HT/adhérent

9 650€HT/non adhérent

C.App : Prise en charge en partie par votre OPCO/ France Compétences

C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : CFAI 84



Vitrolles

## ACTEMIUM VITROLLES EXPERT DE LA GESTION ANALYTIQUE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

L'innovation est le principal levier de croissance du secteur de l'agroalimentaire et l'objectif est de proposer des aliments sains et de qualité produits de façon durable et efficace et sans nuire à l'environnement. ACTEMIUM Vitrolles (entreprise du Groupe VINCI Energies) propose des solutions novatrices, globales et sur-mesure, adaptées aux processus du secteur de l'agroalimentaire. À tous les niveaux du cycle de vie industriel, leurs experts vous accompagnent tant dans les études que dans l'optimisation de vos installations.



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique



### OPTIMISEZ LA GESTION DE VOS STOCKS

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

PUBLIC H/F Logistique Dirigeant

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



10 et 24 mars 2022  
Durée : 14h  
Présentiel : Avignon

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

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



Offres régionales\*

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

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

PUBLIC H/F Logistique Dirigeant

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



16 juin 2022  
Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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



Offres régionales\*

## G2E SUD EST

### PARTENAIRE SUR LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE



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



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique



### METTRE EN PLACE DES INDICATEURS ET DES TABLEAUX DE BORD LOGISTIQUES

#### OBJECTIFS

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

#### CONTENU

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

PUBLIC **H/F** **Logistique** **Dirigeant**

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



**15 septembre 2022**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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



### ACCOMPAGNEMENT SUR LA LOGISTIQUE ET LES LOGICIELS ERP

#### OBJECTIFS

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

#### CONTENU

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

PUBLIC **H/F** **Achats** **Logistique**

**PRÉREQUIS** Avoir des connaissances en matière de gestion des stocks et des entrepôts



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

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



### VIF CRÉATEUR DE LOGICIELS INFORMATIQUES 100% AGRO

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



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats et supply chain



### PRÉPAREZ ET MENEZ DES NÉGOCIATIONS GAGNANTES AVEC VOS FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

#### OBJECTIFS

- Identifier l'approche la plus judicieuse pour aborder la négociation avec leurs fournisseurs et prestataires
- Préparer en amont les éléments clés nécessaires au bon déroulement de leur négociation
- Développer une écoute active et une communication assertive pour favoriser la relation à l'interlocuteur et faciliter la situation de négociation.
- Préparer et conduire efficacement leurs négociations avec leurs fournisseurs

#### CONTENU

- Les différentes attitudes possibles en négociation
- Les apports de la négociation raisonnée
- La conduite efficace de l'entretien de négociation
- Les 6 leviers de pouvoir dans la relation acheteur/fournisseur
- L'écoute active et l'assertivité

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Achats**

PRÉREQUIS **Avoir déjà conduit des négociations fournisseurs**



**17 et 18 mars 2022**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Agathe LE BONHOMME,  
consultante formatrice en  
achats et management

En partenariat avec  
l'ISEMA

### DÉVELOPPEZ VOS RELATIONS PRODUCTEURS

#### OBJECTIFS

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

#### CONTENU

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

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Achats**

PRÉREQUIS **Avoir des connaissances en matière d'achats**



**31 mars 2022**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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

 Offres régionales\*



## ENGIE ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS LEADER DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE EN FRANCE

ENGIE Entreprises & Collectivités facilite et concrétise la transition zéro carbone des entreprises, aussi bien à travers ses solutions d'énergies renouvelables, que par ses services d'accompagnement pour consommer moins et mieux.



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

### FOOD FRAUD : GARANTISSEZ L'AUTHENTICITÉ DE VOS PRODUITS

Établir un plan de gestion des fraudes (matières premières et emballages)

- OBJECTIFS**
- Connaître le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
  - Savoir identifier les risques de fraude
  - Apprendre à évaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
  - Apprendre à construire son plan de prévention
  - Savoir maintenir et mettre à jour son plan de prévention

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

**PUBLIC** H/F Qualité Achats

**PRÉREQUIS** Expérience en entreprise agroalimentaire

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**14 juin 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel ou distanciel**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bruno SECHET,  
Consultant International en  
Qualité & Intégrité /Sécurité  
des Aliments



Offres régionales\*

**NOUVEAU**

### COMMENT ÉVITER ET ÉLIMINER LES BIOFILMS

En savoir plus sur les biofilms : de la conception hygiénique aux opérations de nettoyage-désinfection

- OBJECTIFS**
- Comprendre la problématique biofilm en usine agroalimentaire
  - Connaître les moyens de prévention et d'élimination des biofilms
  - Comprendre en quoi la conception hygiénique des équipements permet d'éviter la formation de biofilms

- CONTENU**
- Qu'est ce qu'un biofilm ?
  - Ou trouve-t-on les biofilms en agroalimentaire ?
  - Les moyens de prévention des biofilms
  - Les méthodes disponibles pour détecter les biofilms
  - Importance des opérations de nettoyage-désinfection dans la formation et l'élimination des biofilms
  - La conception hygiénique pour prévenir les biofilms

**PUBLIC** H/F Qualité Nettoyage

Laboratoire

**PRÉREQUIS** Expérience en entreprise agroalimentaire et connaissances de base de l'hygiène en agroalimentaire

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**13 septembre 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Partenaire du  
RMT Chlean

### CONSTRUISEZ UN HACCP PERFORMANT

Vers un HACCP pratique et appliqué

- OBJECTIFS**
- Connaître et comprendre l'approche HACCP selon la norme ISO 22000
  - Mettre en place ou optimiser son étude HACCP

- CONTENU**
- Contexte réglementaire et normatif
  - Les préalables à la mise en œuvre de la méthode HACCP
  - Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes du Codex Alimentarius
  - Réaction en cas de non-conformité

**PUBLIC** H/F Qualité Production

Membre équipe HACCP

**PRÉREQUIS** Connaissances de base de l'hygiène en agroalimentaire

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**2 juin 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Sylvie  
PERRET, experte  
Sécurité des aliments



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments



### RÉPONDEZ AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES ET DES RÉFÉRENTIELS EN MATIÈRE DE FOOD SAFETY CULTURE

Faire émerger une culture de la sécurité des aliments

- OBJECTIFS**
- Comprendre de manière pratique et opérationnelle le concept de food safety culture
  - S'avoir s'auto-évaluer et définir un plan d'actions concret sur la food safety culture, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
  - Connaître les exigences de food safety culture dans les référentiels de certification reconnus par la GFSI pour se préparer avant l'audit

- CONTENU**
- La définition de la food safety culture et la traduction de ce concept dans les pratiques des entreprises
  - La méthodologie pour s'auto-évaluer et identifier un plan d'actions sur les principaux piliers de la food safety culture
  - La mise en conformité par rapports aux exigences de food safety culture des référentiels reconnus par la GFSI

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**8 mars 2022**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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

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

**NOUVEAU**

### MAÎTRISEZ LA PREMIÈRE CAUSE DE RÉCLAMATIONS CLIENTS : LES CORPS ÉTRANGERS

Prévention et détection

- OBJECTIFS**
- Connaître la réglementation et les exigences des normes et référentiels en matière de maîtrise des corps étrangers
  - Connaître les mesures préventives à mettre en œuvre
  - En savoir plus sur les dispositifs de détection qui existent

- CONTENU**
- Les corps étrangers dans les aliments
  - La prévention des corps étrangers et prise en compte du danger dans son étude HACCP
  - Quels équipements de détection pour quels corps étrangers ? (aimants, détecteurs de métaux, trieurs optiques, détecteurs rayons X)

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**8 novembre 2022**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : à préciser

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

**NOUVEAU**

### ORGANISEZ ET FIABILISEZ VOTRE SYSTÈME DE GESTION DOCUMENTAIRE

Mettre en place des outils simples et efficaces

- OBJECTIFS**
- Organiser de manière efficace la documentation qualité dans l'entreprise
  - Utiliser la documentation comme un outil de structuration du système de management de la qualité

- CONTENU**
- Diagnostiquer le système documentaire existant
  - Concevoir et rédiger des documents (règles de bases et point de vigilance)
  - La maîtrise des documents qualité (rédaction, diffusion)
  - Simplifier et optimiser la documentation
  - Gestion informatique (points clés dans le choix d'un prestataire, sauvegarde...)

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**22 novembre 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Joëlle DURRHEIMER,  
auditrice de certification

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



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

### MAÎTRISEZ LE DANGER ALLERGÈNE

Mettez en place un plan d'actions

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences réglementaires liés à la problématique allergène
- Comprendre et appliquer les mesures de maîtrises liées à la problématique allergène

CONTENU

- Contexte médical (définitions, prévalence et allergies alimentaires, symptômes, traitements, principaux allergènes)
- Exigences réglementaires et normatives
- Outils de maîtrise du danger allergène (HACCP, conception produit, matières premières, process de fabrication)
- Plan de contrôle analytique et méthodes d'analyse
- Bonnes pratiques d'étiquetage

PUBLIC

H/F

Qualité

Achats

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

6 et 13 décembre 2022

Durée : 7h

Distanciel : les matinées

2 demi-journées collectives  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Philippe ARMAING,  
Consultant en sécurité  
alimentaire



Offres régionales\*

NOUVEAU

### ANTICIPEZ LES RISQUES DE CONTAMINATIONS PAR DES TOXIQUES NATURELS

Alcaloïdes, mycotoxines, microalgues, ... : mieux les connaître

OBJECTIFS

- Connaître les toxiques naturels qui concernent mon activité
- Identifier les mesures de maîtrise de ces toxiques

CONTENU

- Qu'est qu'un toxique naturel
- Les toxiques naturels les plus courants rencontrés en agroalimentaire
- Le contexte réglementaire associé – notions de toxicologie
- Les mesures de maîtrise et mise à jour de l'étude HACCP
- Réaction en cas de non-conformité

PUBLIC

H/F

Qualité

PRÉREQUIS

Expérience en agroalimentaire et connaissance de l'HACCP

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

1er décembre 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Luc BELZUNCES,  
Directeur de Recherche  
Laboratoire de Toxicologie  
Environnementale

### ADOPTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

Mettez en place des pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise

OBJECTIFS

- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Connaître les mesures de maîtrise existantes pour assurer la sécurité des aliments
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques adaptées à son activité

CONTENU

- Contexte réglementaire et normatif de l'hygiène
- Les bonnes pratiques d'hygiène : les différents dangers en agroalimentaire et les conséquences des mauvaises pratiques
- Les moyens de maîtrise selon les 5M
- Les opérations de Nettoyage et Désinfection (N&D)

PUBLIC

H/F

Qualité

Production

PRÉREQUIS

Travailler en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

10 mai 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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



## QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels



**NOUVEAU**

### EN SAVOIR PLUS SUR LES NUISIBLES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES IFS ET BRCGS

Devenez référent nuisibles et maîtrisez votre sous-traitant

**OBJECTIFS**

- Acquérir les bases concernant la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire
- Savoir reconnaître les traces d'infestation
- Connaître les modes de traitement
- Connaître la réglementation associée

**CONTENU**

- La réglementation applicable en terme de gestion des nuisibles
- Les attentes des référentiels de la grande distribution
- Les grandes familles de nuisibles
- Les signaux d'alertes
- Les bonnes pratiques de maîtrise
- Le rôle du référent nuisible – lien avec le prestataire de service

**PUBLIC** H/F **Qualité** **Production**  
**Maintenance**

**PRÉREQUIS** **Aucun**

### RÉUSSISSEZ VOTRE AUDIT DE CERTIFICATION IFS V7

Maîtriser le référentiel IFS Food V7

**OBJECTIFS**

- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux préparer et appréhender l'audit
- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 7 et leurs principales évolutions
- Identifier les évolutions nécessaires de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments, ainsi que les prérequis, pour se conformer aux nouvelles exigences du référentiel

**CONTENU**

- Les nouveautés du protocole d'audit (périmètre de l'audit, durée, audits inopinés, gestion des produits et procédés sous-traités, nouveau système de notation...)
- Les nouvelles exigences de la check-list d'audit (la culture de la sécurité des produits, les exigences KO, fraudes, HACCP, maîtrise des corps étrangers...)

**PUBLIC** H/F **Qualité**

**PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

### DEVENEZ AUDITEUR INTERNE

Maîtrisez la technique d'audit interne

**OBJECTIFS**

- Acquérir une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Savoir auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurité des aliments

**CONTENU**

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

**PUBLIC** H/F **Qualité** **Production**  
**Maintenance** **Futur auditeur interne**

**PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**3 février 2022**

**Durée : 7h**  
**Distanciel**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**5 avril 2022**

**Durée : 7h**  
**Distanciel**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**16, 17 et 18 mai 2022**

**Durée : 21h**  
**Présentiel : Avignon**

3 journées collectives  
1 200€ HT / adhérent  
1 700€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Joëlle DURRHEIMER,  
auditrice de certification



## QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels

### AMÉLIOREZ L'EFFICACITÉ DE VOS AUDITS INTERNES

Perfectionnez votre technique d'audit interne

**OBJECTIFS**

- Utiliser des audits internes comme outil de management
- Améliorer les pratiques d'audit interne
- Optimiser les conclusions d'audit

**CONTENU**

- Utilisation des audits internes comme outils de management
- Réalisation d'un audit ciblé
- Conduite d'un audit
- Conclure et statuer sur l'efficacité
- Études de cas et jeux de rôle tout au long de la journée

**PUBLIC**

H/F **Qualité** **Production**  
**Maintenance** **Auditeur interne**

**PRÉREQUIS** Expérience en entreprise agroalimentaire

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**28 juin 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Joëlle DURRHEIMER,  
auditrice de certification

### FOOD DEFENSE : SE PROTÉGER DES ACTES DE MALVEILLANCE

Mettre en place un plan de food defense avec méthode

**OBJECTIFS**

- Comprendre les principes du Food Defense
- Connaître les textes et méthodes de référence
- Savoir réaliser une analyse des dangers de son site de production
- Identifier et mettre en place les mesures de prévention

**CONTENU**

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

**PUBLIC**

H/F **Qualité** **Production**  
**Maintenance** **Dirigeant**

**PRÉREQUIS** Expérience en entreprise agroalimentaire

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**4 octobre 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Sylvie  
PERRET, experte en  
Sécurité des aliments

### MAÎTRISEZ LE RÉFÉRENTIEL DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS : ISO 22000/FSSC 22000

Comprendre les exigences de la norme

**OBJECTIFS**

- Comprendre les principes, concepts et définitions utilisés dans la norme ISO 22000:2018
- Maîtriser les points clés et les nouveautés de la norme ISO 22000:2018 pour les mettre en œuvre
- Comprendre la systématique de l'analyse des dangers, la différence entre CCP, PRPo et PRP et les mettre en pratique

**CONTENU**

- Contexte de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Les modalités d'évaluation et certification selon la norme ISO 22000 et le protocole FSSC 22000
- Les principes d'un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires (Le principe High Level Structure (HLS) ; Le PDCA à double niveau ; L'approche préventive : Management du risque)
- Le Système de Management de la Sécurité des aliments
- Mise en application de chaque notion avec des exercices

**PUBLIC**

H/F **Qualité** **Equipe HACCP**

**PRÉREQUIS** Connaissance de l'HACCP

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**26 et 27 septembre 2022**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1 300€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Catherine LEVESQUE,  
experte en sécurité des  
aliments



Offres régionales\*



## QUALITÉ DES PRODUITS

Conformez-vous à la réglementation

### LA RÉGLEMENTATION INCO ET L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les mentions obligatoires pour l'information du consommateur

#### OBJECTIFS

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

#### CONTENU

- Définitions et grands principes
- Obligations générales et notion de responsabilité
- Les mentions obligatoires : dénomination, liste des ingrédients, allergènes, date de durabilité, déclaration nutritionnelle, origine, etc.
- Applications pratiques sur la base des étiquetages transmis, perspectives

**PUBLIC** H/F R&D Qualité Dirigeant

**PRÉREQUIS** Être salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**23 juin 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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



Offres régionales\*

### SÉCURISEZ VOS ALLÉGATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ayez les bons réflexes pour les étiquetages de vos produits

#### OBJECTIFS

- Avoir une vision d'ensemble et connaître les évolutions de la législation sur les allégations environnementales
- Savoir appliquer la méthodologie pour sécuriser ces allégations
- Identifier les tendances à venir

#### CONTENU

- Contexte français et européen sur les allégations environnementales : publicité trompeuse, réglementation, droit souple, avis et recommandations (ARPP, CNC, etc.)
- Actualités en matières d'allégations environnementales : loi AGECE, loi sur le climat, guides et jurisprudences, ...
- Méthodologie et conseils pratiques pour sécuriser vos allégations
- Allégations interdites et erreurs à ne pas commettre, avec exemples de jurisprudence

**PUBLIC** H/F R&D Qualité Dirigeant

**PRÉREQUIS** Être salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**7 juillet 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Gilles BOIN, Avocat spécialiste en étiquetage



Offres régionales\*

## PAREDES

### FOURNISSEUR DE SOLUTIONS D'HYGIÈNE ET DE PROTECTION PROFESSIONNELLES



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



## QUALITÉ DES PRODUITS

Conformez-vous à la réglementation

### ALIMENTARITÉ : SAVOIR INTERPRÉTER ET COMPLÉTER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Analyse critique sur les emballages et matériaux au contact

OBJECTIFS

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

CONTENU

- La réglementation matériaux au contact et ses conséquences
- La relation client-fournisseur
- Optimisation des certificats d'alimentarité
- 1/2 journée dédiée aux cas pratiques pour comprendre et valider vos déclarations de conformité

PUBLIC

H/F Qualité Dirigeant  
Réglementaire Achats

PRÉREQUIS

Connaissances de base en matière d'alimentarité des emballages

Avoir une ou des déclarations de conformité à compléter

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

29 septembre 2022

Durée : 3,5 heures  
Distanciel

1/2 journée collective  
275€ HT / adhérent  
375€ HT / non adhérent

Intervenant : Alain BOBE,  
expert alimentarité  
matériaux



Offres régionales\*

### SÉCURISEZ VOS ALLÉGATIONS MARKETING

Les exigences réglementaires pour les mentions valorisantes

OBJECTIFS

- Connaître les exigences et ses évolutions sur les mentions volontaires et marketing
- Savoir appliquer la méthodologie pour sécuriser ces allégations

CONTENU

- Obligations générales (loyauté, conformité, etc.)
- Les exigences pour les mentions marketing valorisantes (ex : origine, clean label, environnementales, équitables, nutritionnelles, etc.)
- Applications pratiques sur la base des étiquetages des participants

PUBLIC

H/F Qualité Production Maintenance

PRÉREQUIS

Aucun

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

15 novembre 2022

Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective :  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LA TRAÇABILITÉ

OBJECTIFS

- Connaître et mettre en oeuvre la réglementation hygiène et sécurité sanitaire des aliments
- Aider au choix du référentiel à mettre en place en fonction du contexte propre à chaque entreprise
- Accompagner jusqu'à la certification selon les référentiels et normes de management de la sécurité des aliments

CONTENU

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

PUBLIC

H/F Qualité Production  
Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

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



## QUALITÉ DES PRODUITS

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

**NOUVEAU**

### IDENTIFIEZ LES IMPACTS DE LA NOUVELLE RÈGLEMENTATION BIO SUR VOS ACTIVITÉS

Les nouvelles exigences sur la transformation des produits Bio

**OBJECTIFS**

- Comprendre les enjeux liés aux nouvelles exigences
- Identifier les impacts sur vos activités et les actions à mettre en place dans votre entreprise

**CONTENU**

- Nouveau règlement Bio : contexte, actes secondaires, calendrier, ...
- Point sur les changements réglementaires liés aux activités de transformation : champ d'application, formulation, étiquetage, importation, contrôles, fabrication, ...
- Discussions et échanges sur les impacts dans votre entreprise

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Dirigeant**

**R&D**

**PRÉREQUIS**

**Connaître l'ancien règlement Bio**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**1er février 2022**

**Durée : 4h**

**Formation à distance**

1/2 journée collective  
250€ HT / adhérent  
350€ HT / non adhérent

Intervenante : Audrey  
LESTURGEON, experte Bio

### DÉVELOPPEZ ET FAITES CERTIFIER UNE GAMME DE PRODUITS BIO

Maîtriser les exigences pour vous faire certifier

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

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

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Dirigeant**

**R&D**

**PRÉREQUIS**

**Expérience en entreprise agroalimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**28 février et 1er mars 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel ou distanciel**

2 demi-journées collectives  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Audrey  
LESTURGEON, experte Bio



Offres régionales\*



## KIWA FRANCE

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

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



## QUALITÉ DES PRODUITS

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

NOUVEAU

### OPTIMISEZ VOS PRATIQUES BIO POUR CRÉER DE LA CONFIANCE SUR LE MARCHÉ

Les tendances et leviers : le local, les labels privés, la RSE, le nutritionnel

OBJECTIFS

- Appréhender les tendances de différenciation en Bio
- Avoir une vision d'ensemble sur les exigences pour celles-ci

CONTENU

- Les principales tendances pour se différencier sur le marché du Bio
- Quelles exigences pour ces grandes tendances : Labels privés (nature&progrès Demeter, ...), local, RSE et équitable (Bioentreprise durable, Bio français équitable, ...), environnemental, eco-conception, bien-être animal, nutritionnel, sans gluten, végétal, clean label, procédés doux, traçabilité et transparence, ...

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

R&D

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

11 octobre 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Audrey  
LESTURGEON, experte Bio



Offres régionales\*

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

OBJECTIFS

- Accéder à un nouveau marché dynamique par la création et la certification d'une gamme de produits Bio
- Renforcer vos compétences et votre efficacité par des formations internes sur la réglementation Bio et ses évolutions
- Améliorer encore vos bonnes pratiques Bio en matière de formulation, réglementation, analyses, ...

CONTENU

- Diagnostic de vos pratiques actuelles et mise en place d'une feuille de route pour obtenir la certification Bio
- Vous former de façon personnalisée en interne et accompagner vos équipes, pour vous préparer à l'audit : sur les obligations réglementaires, la démarche de certification, les règles de formulation et d'étiquetage, l'organisation de la production et du stockage, l'approvisionnement en matières premières, ...
- Vous mettre en relation avec des experts pour la formulation des produits Bio, pour la recherche de matières premières, pour l'interprétation des analyses...

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Achats

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Dirigeant

Créateur

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenante : Audrey  
LESTURGEON, experte Bio



## SQUALI

### EXPERT DE LA GESTION ANALYTIQUE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

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



## QUALITÉ DES PRODUITS

Révélez le potentiel nutritionnel de vos produits

NOUVEAU

### SURFEZ SUR LA TENDANCE NATURALITÉ AVEC DES «SUPERS INGRÉDIENTS»

Choix des ingrédients selon vos objectifs de positionnement produit

OBJECTIFS

- Identifier les grandes tendances des ingrédients «supers aliments»
- Appréhender les contraintes réglementaires
- Connaître la méthodologie à appliquer pour utiliser des ingrédients naturels à visée nutrition / santé
- Mettre en pratique sur les fonctionnalités liées à l'immunité et la digestion

CONTENU

- Grandes tendances des «supers aliments» sur le marché
- Contexte réglementaire lié : enrichissement, novel food, allégations, ...
- Choix des ingrédients naturels en fonction des bénéfices visés
- Méthodologie à appliquer pour développer un produit santé
- Cas pratique sur les fonctionnalités immunitaires et digestives

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Dirigeant

PRÉREQUIS

Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

27 et 28 avril 2022

Durée 7h

Distanciel : les matinées

2 matinées collectives  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL ou  
Audrey LESTURGEON,  
expertes en nutrition

NOUVEAU

### FIXEZ ET ATTEIGNEZ DES OBJECTIFS NUTRITIONNELS POUR VOS PRODUITS

Optimiser vos formulations pour améliorer le capital nutritionnel

OBJECTIFS

- Acquérir des bases de la nutrition
- Savoir identifier les atouts et points de progrès de ses produits
- Appréhender des outils d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour répondre aux objectifs nutritionnels fixés
- Être en mesure de valoriser ces améliorations et apporter des réponses aux consommateurs

CONTENU

- Les éléments clés pour comprendre les bases de la nutrition
- Fixation des objectifs nutritionnels : améliorer son nutri-score, répondre aux cahiers des charges clients, à des obligations réglementaires, viser des allégations, ...
- Méthodes et outils pour optimiser et atteindre ces objectifs
- Valorisation de ces améliorations et communication aux consommateurs

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Dirigeant

PRÉREQUIS

Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

20 octobre 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL ou  
Audrey LESTURGEON,  
expertes en nutrition



Offres régionales\*

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

OBJECTIFS

- Donner une valeur ajoutée nutrition-santé à vos produits
- Évaluer et améliorer la qualité nutritionnelle de vos produits
- Intégrer les contraintes réglementaires concernant la conception et la communication sur les produits à vocation nutrition-santé

CONTENU

- Étiquetages nutritionnels en Europe (INCO, Nutri-Score) et à l'export (USA, Canada...) pour être conforme à la réglementation
- Communication par des allégations nutritionnelles et de santé ou par l'apposition du Nutri-Score, pour valoriser le potentiel de vos produits dans le respect de la réglementation
- Intégration des contraintes sur des produits à vocation nutrition-santé (ex : produits sans gluten, produits enrichis, compléments alimentaires, denrées pour nourrissons et enfants en bas âge...)
- Apprentissage des bases de la nutrition pour acquérir de bonnes connaissances et concevoir des produits de bonne qualité nutritionnelle
- Diagnostic pour connaître les qualités et besoins d'amélioration de vos produits
- Amélioration et maîtrise de la qualité nutritionnelle afin de proposer des produits de bonne qualité (avec une meilleure classe Nutri-Score ou pouvant bénéficier d'allégations)

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

PRÉREQUIS

Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création

Dirigeant

Marketing

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL ou  
Audrey LESTURGEON,  
expertes en nutrition



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre service Qualité

### RECRUTEZ UN TECHNICIEN ANALYSES ET CONTRÔLE

BTSA Anabiotec en alternance

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

- CONTENU**
- 65 % de présence en entreprise
  - En 1ère année, réalisation des activités
  - En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration

**PUBLIC** H/F **Qualité - sécurité** **Etudiants** **PRÉREQUIS** **BACS** **Bac technologique** **Bac Pro**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi**

### RECRUTEZ UN ASSISTANT QUALITÉ

BTSA Sciences et Technologies des Aliments en alternance

- OBJECTIFS**
- Participer à la mise en œuvre de la démarche Qualité (HACCP, ISO, BRC, IFS...)
  - Être l'interface production/ Qualité : contrôles de production, traçabilité...
  - Réaliser des prélèvements d'échantillons en vue des analyses, participer aux analyses
  - Gérer et traiter les non-conformités et rechercher les causes
  - Suivre les règles d'hygiène, de nettoyage et de sécurité dans les ateliers

- CONTENU**
- 65 % de présence en entreprise
  - En 1ère année, réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
  - En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration : Rédaction de modes opératoires, mise à jour HACCP ou plan de nettoyage, former le personnel...

**PUBLIC** H/F **Qualité - sécurité** **Etudiants** **PRÉREQUIS** **Brevet Professionnel Industries Alimentaires** **Bac Pro**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi** **BACS**  
**Bac technologique**

SUD PACA  
**IFRIA**  
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE  
**Septembre 2022 à août 2024**  
**Durée : 1 350 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Avignon**  
 C.Pro/ C.App\*\* : 24 000€HT  
 C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
 C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter  
 Intervenant : Lycée François Pétrarque

SUD PACA  
**IFRIA**  
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE  
**Septembre 2022 à Août 2024**  
**Durée : 1 470 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Avignon**  
 C.Pro/ C.App\*\* : 20 580€HT  
 C.App : Prise en charge totale par votre OPCO/ France Compétences  
 C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter  
 Intervenant : Lycée François Pétrarque

**NOUVEAU**

### RECRUTEZ UN RESPONSABLE QUALITÉ

Titre Pro Bac+4 en alternance : Responsable QHSE

- OBJECTIFS**
- Définir les objectifs en matière de qualité et de prévention des risques industriels en fonction du contexte réglementaire
  - Réaliser une veille permanente sur les évolutions de la réglementation
  - Établir les indicateurs de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement
  - Mettre en oeuvre un programme d'amélioration de la qualité (process/produit)
  - Élaborer un programme d'actions : prévention des risques, amélioration des process
  - Vérifier les installations et leur conformité, analyses chimiques de l'environnement proche

- CONTENU**
- 75 % de présence en entreprise
  - Gestion autonomie d'un projet d'amélioration continue (ex : amélioration de la démarche Qualité, mise en place d'une nouvelle norme Qualité...)

**PUBLIC** H/F **Qualité - sécurité** **Etudiants** **PRÉREQUIS** **BTS** **Licence ou 3 ans d'expérience en QSE**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi** **DUT**

SUD PACA  
**IFRIA**  
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE  
**Octobre 2022 à septembre 2024**  
**Durée : 1 000 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Avignon**  
 C.Pro/ C.App\*\*  
 16 420 € HT/ adhérent  
 17 920 € HT/ non adhérent  
 Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter  
 Intervenant : CMAR



## R&D ET MARKETING

Alliez vente et marketing digital



### LANCEZ-VOUS EN E-COMMERCE

OBJECTIFS

- Structurer son offre sur internet
- Construire un site internet marchand
- Animer un site e-commerce
- Définir une stratégie mobile pour votre marque
- Faire les bons choix pour communiquer via le mobile

CONTENU

- Les évolutions du e-commerce alimentaire : dernières tendances, évolutions, et stratégie des industriels
- Optimisation de l'interface marchande pour la rendre plus performante : les points clés à optimiser, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site
- Création de trafic sur son site e-commerce : les leviers, les réseaux sociaux, les outils de fidélisation
- Analyse des performances de votre site e-commerce : les indicateurs clés, le tableau de bord, l'optimisation

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

Commercial

PRÉREQUIS

Vouloir créer un site e-commerce



24 mars 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective

450€ HT / adhérent

650€ HT / non adhérent

Intervenante :

Christel DANIEL,

experte-référente « Digital »

NOUVEAU

### MAÎTRISEZ LE CADRE LEGAL DE LA VENTE EN LIGNE

OBJECTIFS

- Connaître les obligations juridiques propres aux sites marchands : mentions obligatoires, obligations légales, droit de rétractation, spécificités relatives aux transactions, ....

CONTENU

- Cadre générale de la vente en ligne
- La responsabilité du vendeur en ligne
- Les transactions en ligne : quelles spécificités contractuelles pour les sites marchands
- Mise en conformité de son site Internet avec le RGDP

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

Commercial

PRÉREQUIS

Avoir un site marchand



7 avril 2022

Durée : 7h

Présentiel : Salon de Provence

1 journée collective

450€ HT / adhérent

650€ HT / non adhérent

Intervenante :

Charlotte BALDASSARI

Avocate

En partenariat avec la Coopération Agricole Sud

### OPTIMISEZ VOTRE PRÉSENCE SUR INSTAGRAM, LE RÉSEAU SOCIAL TENDANCE DU #FOOD

OBJECTIFS

- Maîtrisez les leviers et outils pour optimiser sa visibilité et son taux d'engagement sur Instagram

CONTENU

- Les spécificités de la plateforme Instagram : les cibles, les opportunités dans l'univers du food, les dernières évolutions des fonctionnalités
- Adaptation du contenu de la communication de votre marque à Instagram
- Développement de sa communauté : choisir les bons hashtags, savoir identifier les partenariats
- Connaissance des outils indispensables à la gestion d'Instagram pour organiser et planifier les contenus
- Maîtrise de la publicité sur Instagram
- Analyse des performances de ces actions (via Instagram Analytics) : comprendre les indicateurs, synthétiser les données clés pour mettre en place des actions correctives

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Marketing

Communication

PRÉREQUIS

Avoir un site internet et un compte sur un réseau social



12 mai 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aignon

1 journée collective

450€ HT / adhérent

650€ HT / non adhérent

Intervenante :

Christel DANIEL, experte-référente « Digital »



## R&D ET MARKETING

Alliez vente et marketing digital

**NOUVEAU**

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

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

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

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Marketing**  
**Communication**

**PRÉREQUIS** **Avoir des connaissances en marketing**



**23 juin 2022**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »



### MAXIMISEZ VOS PERFORMANCES EN E-COMMERCE

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- Les évolutions du e-commerce alimentaire
- L'optimisation de l'interface marchande
- La génération de trafic sur le site e-commerce
- Les marketplaces
- L'analyse des performances

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Marketing**  
**Commercial**

**PRÉREQUIS** **Connaissance des bases du web et du e-commerce - Avoir un site e-commerce**



**15 novembre 2022**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »



### ACCOMPAGNEMENT SUR LE DIGITAL

**OBJECTIFS**

- Mettre en place une stratégie digitale, en mobilisant des outils digitaux et en les intégrant à l'organisation pour servir la stratégie d'entreprise.

**CONTENU**

- L'optimisation des performances en e-commerce
- Les réseaux sociaux
- Le digital dans la stratégie marketing
- Attirer et fidéliser les clients sur

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Marketing**  
**Commercial**

**PRÉREQUIS** **Être initié aux outils digitaux nécessaires au développement d'une stratégie digitale**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »



## R&D ET MARKETING

Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs

### FORMULEZ LE GOÛT DE VOS PRODUITS

#### Les ingrédients clés du goût

OBJECTIFS

- Connaître les ingrédients sensoriels à l'origine des goûts
- Maîtriser leurs interactions afin de valoriser le goût des produits alimentaires
- Acquérir les bases de la formulation du goût

CONTENU

- Définition du goût
- Rappels de physiologie sensorielle
- Les sucraants et les acides
- Les sels et autres exhausteurs de goût
- Les faux-goûts
- Les synergies sensorielles entre ingrédients
- La formulation du goût : comment l'aborder ?
- Etude de cas

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience dans le développement de produits alimentaires

NOUVEAU

### VISEZ LA MEILLEURE NOTE POUR VOS PRODUITS DANS LES APPLICATIONS DE NOTATION : YUKA, SCANUP, SIGA

#### Les clés pour tendre vers plus de naturalité

OBJECTIFS

- Connaître les principales applications de notation et décrypter leur fonctionnement
- Avoir les clés pour décrypter les critères utilisés (formulation, notion d'ultra-transformation, durabilité, ...)
- Être capable d'en tenir compte dans la conception de ses produits
- Panorama des principales applications numériques et systèmes de notation et les critères utilisés

CONTENU

- Définition de son cahier des charges en fonction de ses valeurs
- Formulation plus clean label : additifs, substances controversées, ingrédients plus naturels, ...
- Procédés et notion d'ultra-transformation
- Les nouveaux critères pris en compte pour aller plus loin : éthique, équitable, affichage environnemental, bien être animal, emballage, ...

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Dirigeant

PRÉREQUIS

Expérience dans le développement de produits alimentaires

Marketing

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

17 et 18 mars 2022

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1 300€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Elisabeth BARDONNAUD,  
aromaticienne

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

22, 23, 29 et 30 septembre  
2022

Durée : 14h

Distanciel

4 matinées  
900€ HT / adhérent  
1 300€ HT / non adhérent

Intervenante : Caroline  
ROUYEYROL, Audrey  
LESTURGEON, expertes  
Nutrition et Formulation

NOUVEAU

### RÉUSSISSEZ VOS SAUCES

#### Formulation, fabrication et stabilisation des émulsions

OBJECTIFS

- Comprendre les mécanismes intervenant dans la fabrication des émulsions
- Connaître les ingrédients et équipements permettant de fabriquer ces produits
- Optimiser la qualité de vos sauces et émulsions

CONTENU

- Les mécanismes des sauces et des émulsions : utilisation d'agents de texture, propriétés des gels, paramètres d'influence
- Les propriétés des émulsions pour maîtriser et optimiser leur fabrication: formation des émulsions, caractéristiques, influence des tensioactifs/émulsifiants, stabilisation et qualité des émulsions (procédés, formulation...), évaluation des émulsions

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Dirigeant

PRÉREQUIS

Connaissances de base en agroalimentaire

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

27 et 28 octobre 2022

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1 300€ HT / non adhérent



## R&D ET MARKETING

Structurez votre service R&D



### RECRUTEZ UN ASSISTANT R&D

BTSA Sciences et Technologies des Aliments en alternance

- OBJECTIFS**
- Participer à l'ensemble des innovations : recherche des matières premières, formulation, essais industriels
  - Intégrer l'ensemble des paramètres Qualité, production, coûts d'un nouveau projet : Qualité, Production, Conditionnement
  - Mise à jour documentaire (fiches techniques par ex.)

- CONTENU**
- 65 % de présence en entreprise
  - En 1ère année, réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
  - En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration : rédaction de modes opératoires, création/étude d'un nouveau produit, formation du personnel...

**PUBLIC** H/F **Etudiants** **Salariés**  
**Demandeurs d'emploi** **R&D**

**PRÉREQUIS** **BACS** **Bac Pro** **Brevet Professionnel Industries Alimentaires**  
**Bac technologique**

SUD PACA  
**IFRIA**

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à août 2024**

**Durée : 1 470 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C. pro\*\* : 20 580€ HT  
soit 14€ HT/ h

Prise en charge par votre OPCO  
C. app\*\* : NPEC France  
Compétence

Intervenant : Lycée François Pétrarque

### ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS

- OBJECTIFS**
- Mettre à disposition des ressources et compétences manquant à votre PME pour porter et sécuriser votre projet
  - Prendre en compte les enjeux techniques, économiques et marketing par une étude de faisabilité préliminaire
  - Vous aider à mettre au point un produit, procédé et/ou emballage conformes à vos attentes et celles de votre marché

- CONTENU**
- Pré-diagnostic et formalisation des besoins du projet
  - Rédaction d'un brief partagé pour structurer, planifier et réduire les risques du projet
  - Rechercher des informations complémentaires : sourcing matières premières, veille réglementaire/concurrentielle/scientifique/technologique
  - Pré-essais
  - Constitution de l'équipe projet (experts de centres techniques, Recherche, cabinets conseils...) pour la mise au point du produit
  - Recherche et demande des financements adaptés au projet
  - Organisation et contrôle de l'avancement
  - Rapporter les résultats au sein de l'équipe projet
  - Communication dans le respect de la confidentialité

**PUBLIC** H/F **Qualité** **R&D** **Dirigeant** **PRÉREQUIS** **Connaissance de base en agroalimentaire**  
**Marketing**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante : Caroline ROUVEYROL, experte R&D



**CTCPA**

**PLATE-FORME TECHNOLOGIQUE ALIMENTAIRE DU SUD-EST**

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



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Progressez vers une performance globale et durable



## VALORISEZ EFFICACEMENT VOS PRATIQUES RSE

Identifier les pratiques et outils de communication pertinents

- OBJECTIFS**
- Savoir identifier les enjeux RSE de votre entreprise
  - Savoir identifier les bonnes pratiques RSE
  - Savoir définir les objectifs de la communication RSE
  - Savoir choisir le ou les axes de communication RSE prioritaires
  - Savoir sélectionner les supports/outils de communication efficaces

- CONTENU**
- Les enjeux RSE internes et externes à l'entreprise
  - Comment développer une stratégie de communication RSE efficace
  - Valorisation de l'engagement de l'entreprise auprès des parties prenantes
  - Identification d'outils de communication adaptés à l'entreprise
  - Recommandations pour de bonnes relations publiques

**PUBLIC** H/F Tout salarié

**PRÉREQUIS** Avoir mis en place une démarche RSE interne (formalisée ou non)



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**22 et 24 mars 2022**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

2 matinées collectives  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Dominique ORTOLI, Consultante experte en RSE



Offres régionales\*

## ACCOMPAGNEMENT : APPLIQUEZ CONCRÈTEMENT LA RSE DANS VOTRE ENTREPRISE

Les outils et méthodes adaptés à vos besoins

- OBJECTIFS**
- Connaître les principes fondamentaux de la RSE
  - Donner du sens à son projet RSE
  - Connaître les dispositifs adaptés à vos besoins (avec remise d'outils pragmatiques)
  - Savoir comment mettre en place une démarche pragmatique

- CONTENU**
- Plusieurs dispositifs de performance globale vous sont proposés :  
Du diagnostic :
- Le parcours performant et responsable en PACA avec visite et remise d'un plan d'actions
  - Le diagnostic 3D®, Destination Développement Durable
  - Le portail Valorise, portail RSE des fournisseurs et des distributeurs, avec un accompagnement pour remplir le questionnaire et le diffuser aux GMS
- À la mise en place d'un plan d'action :
- Accompagnement pour l'amélioration de vos pratiques RSE
- À la valorisation de la démarche de communication à mettre en place :  
par exemple, le label PME+ (favorisant votre entreprise auprès de la GMS), avec accompagnement à la préparation et au suivi de l'audit d'évaluation

**PUBLIC** H/F Tout salarié

**PRÉREQUIS** Être enclin à une démarche collective



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

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

## MAKSYMA

### CERTIFICATS D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIES



MAKSYMA est spécialisée dans le dispositif des Certificats d'Économies d'Énergie, mandataire reconnu par le Ministère de la Transition Ecologique. MAKSYMA permet de faire des économies d'énergie éligibles aux primes CEE et s'engage dans le conseil, l'accompagnement, l'expertise, à travers le financement de projets.



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux



## MAÎTRISEZ VOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

Les fondamentaux de la consommation énergétique

**OBJECTIFS**

- Savoir identifier les différents leviers permettant de baisser le coût de votre énergie
- Apprendre à optimiser vos contrats d'énergie
- Savoir utiliser des indicateurs de performance pour maîtriser vos consommations
- Savoir évaluer et financer vos actions d'économies d'énergie

**CONTENU**

- Les différentes composantes d'une facture d'énergie
- Les abattements de taxes sur l'énergie
- Optimiser ses achats énergie et comparer des offres énergies
- Outils de suivi des consommations
- Définir ses indicateurs de performance énergétique
- Les énergies renouvelables et leur intérêt dans les entreprises agroalimentaires
- Calculer la rentabilité des actions d'économies d'énergie
- Financer les opérations de maîtrise de l'énergie

**PUBLIC**

H/F

Achats

Dirigeant

Responsables techniques

**PRÉREQUIS**

Culture scientifique pour la bonne compréhension des unités énergétiques

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

12 avril 2022

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Yvan DELOCHE, expert environnement



Offres régionales\*

## VISEZ UNE USINE SOBRE EN EAU

Réduction et réutilisation de l'eau avec la méthode Pinch

**OBJECTIFS**

- Savoir réduire vos consommations d'eau
- Acquérir une méthodologie systémique
- Connaître les technologies de traitements
- Savoir identifier les freins réglementaires

**CONTENU**

- Le contexte réglementaire
- La méthodologie du pincement (Pinch)
- Le Pinch eau
- La notion d'empreinte eau
- Retours d'expériences du projet MINIMEAU

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Qualité

Production

**PRÉREQUIS**

Connaissances de base sur l'eau

Environnement

Maintenance

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

20 septembre 2022

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Yvan DELOCHE, expert environnement



## EPUREAU MARSEILLE SPÉCIALISTE DU TRAITEMENT DE L'EAU

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



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux



**NOUVEAU**

## DIAGNOSTIC GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**OBJECTIFS**

- Identifier et Quantifier les pertes tout au long de votre process
- Définir un plan d'action de réduction des pertes alimentaires
- Répondre à une obligation réglementaire

**CONTENU**

- Visite des locaux
- Entretien avec le personnel (production, qualité, emballages, achats...)
- Collecte et analyse des données sur vos pertes alimentaires :
  - Niveau 1 : pour avoir un aperçu global de vos pertes alimentaires à l'échelle du site
  - Niveau 2 : pour identifier les matières et/ou produits finis et/ou étapes du process concernés par ces pertes
  - Niveau 3 : pour avoir un diagnostic détaillé par produit et par étape de transformation
- Restitution orale des résultats du diagnostic et remise du fichier excel

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Qualité

Achats

Production

**PRÉREQUIS**

Aucun

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante : Estelle MARIN, experte RSE

## DIAGNOSTIC ET ACCOMPAGNEMENT DÉCHETS / ÉNERGIE / EAU

**OBJECTIFS**

- Évaluer la situation de son entreprise
- Identifier des pistes de progrès
- Cibler ses actions
- Initier ou renforcer une démarche de maîtrise de l'énergie, de l'eau et/ou des déchets

**CONTENU**

- Intervention sur site : collecte des données ; visite des locaux ; entretien avec le personnel (production, maintenance...)
- Rédaction d'un rapport de synthèse : propositions de pistes d'amélioration
- Remise des résultats

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Production

Environnement

**PRÉREQUIS**

Avoir accès aux données de consommations

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Yvan DELOCHE, expert environnement

## ALCYON



### CENTRE DE VALORISATION DE DÉCHETS

ALCYON traite les déchets verts et organiques des collectivités locales et des industries agroalimentaires à proximité d'Orange. Membre du réseau Agriculteurs Composteurs de France, cette gestion des déchets s'organise avec de réels objectifs en termes de développement durable et de gestion de proximité des biodéchets. Le centre ALCYON produit notamment du compost, répondant à la charte nationale de qualité du Réseau, qui est revendu aux professionnels et aux particuliers.



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux



## RÉDUISEZ VOTRE EMPREINTE PLASTIQUE

Agir de l'usine jusqu'au consommateur

- OBJECTIFS**
- Savoir réduire votre production de déchets plastiques
  - Apprendre à éco-concevoir vos emballages
  - Connaître les solutions alternatives
  - Savoir faire une évaluation simplifiée des impacts de vos emballages

- CONTENU**
- État des lieux des emballages en France (plastique, carton, verre...)/contexte réglementaire
  - Comment réduire mon empreinte plastique/éco-concevoir des emballages
  - Focus sur les alternatives potentielles aux plastiques (recyclabilité, compostabilité, biodégradabilité...)
  - Présentation de cas d'études
  - Atelier de mise en pratique pour calculer l'impact environnemental de ses emballages

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Marketing** **QSE** **PRÉREQUIS** **Connaissance de base des emballages alimentaires**  
**Environnement**

**Critt**  
 AGROALIMENTAIRE  
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR  
**29 et 30 novembre 2022**  
**Durée : 11h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1,5 journées collectives  
 675€ HT / adhérent  
 975€ HT / non adhérent

Intervenante : Isabelle DOR,  
 experte emballages

## ACCOMPAGNEMENT : RÉDUISEZ VOS EMBALLAGES PLASTIQUES

Du diagnostic au plan d'action de réduction du plastique

- OBJECTIFS**
- Réduction des emballages à la source
  - Recherche d'emballages alternatifs adaptés à vos besoins (recyclables, issus de recyclés, bio-sourcés,...)
  - Renforcer ses connaissances sur l'éco-conception d'emballages
  - Analyser le potentiel d'amélioration environnemental de ses emballages

- CONTENU**
- Visite des locaux
  - Entretien avec le personnel (production, emballage, achats...)
  - Collecte et analyse des données sur vos emballages
  - Analyse de la gestion de vos emballages
  - Point sur le coût des emballages/déchets d'emballages pour l'entreprise
  - Propositions de pistes d'amélioration
  - Mise en relations pour la réduction des emballages à la source, ou la recherche d'emballages alternatifs

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Qualité** **PRÉREQUIS** **Aucun**  
**Achats** **Production**

**Critt**  
 AGROALIMENTAIRE  
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR  
**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante : Estelle MARIN,  
 experte éco-conception



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE PREMIER FACILITATEUR DE VOS PROJETS ÉNERGÉTIQUES

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE accompagne les entreprises dans leurs projets de travaux de rénovation énergétique et optimise les CEE grâce à une offre sur-mesure.



## ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux et structurez votre service sécurité environnement



**NOUVEAU**

### ACCOMPAGNEMENT BILAN CARBONE : ÉVALUEZ ET RÉDUISEZ VOS ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Obtenez votre empreinte carbone

**OBJECTIFS**

- Calculer l'empreinte carbone de son activité
- Mettre en place un plan d'actions pour réduire son empreinte carbone
- Définir sa stratégie carbone : réduction / compensation
- Communiquer sur ses actions de réduction

**CONTENU**

- Sensibilisation de l'entreprise aux enjeux du changement climatique et à la méthodologie bilan GES
- Collecte des données par l'entreprise
- Extraction et mise en forme des données pertinentes
- Calcul des impacts environnementaux
- Détermination des pistes d'actions
- Rédaction du rapport et présentation des résultats

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Production**  
**Environnement**

**PRÉREQUIS** **Avoir accès aux données de consommations**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Yvan DELOCHE, expert environnement

**NOUVEAU**

### RECRUTEZ UN RESPONSABLE QSE

Titre pro BAC+4 en alternance : Responsable QHSE

**OBJECTIFS**

- Définir les objectifs en matière de qualité et de prévention des risques industriels en fonction du contexte réglementaire
- Réaliser une veille permanente sur les évolutions de la réglementation relative à la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement et aux conditions de travail.
- Établir les indicateurs de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Mettre en oeuvre un programme d'amélioration de la qualité (process/produit)
- Élaborer un programme d'actions : prévention des situations à risque, amélioration des process existants...
- Vérifier les installations et leur conformité en réalisant des visites de contrôle des équipements et produits et en effectuant des analyses chimiques dans l'environnement proche du site de production
- Concevoir et animer en interne des actions de formation pour sensibiliser les équipes à la prévention des risques

**CONTENU**

- 75 % de présence en entreprise
- Gestion autonomie d'un projet d'amélioration ou de management autour de la qualité, hygiène, sécurité et environnement

**PUBLIC** H/F **Etudiant** **Salarié**  
**Demandeur d'emploi**

**PRÉREQUIS** **BTS** **Licence ou 3 ans d'expérience en QSE** **DUT**

SUD PACA

**IFRIA**

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Octobre 2022 à septembre 2024**

**Durée : 1 000 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App\*\*  
16 420 € HT/ adhérent  
17 920 € HT/ non adhérent

Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous contacter

Intervenant : CMAR



**GRDF**

**PRINCIPAL DISTRIBUTEUR DE GAZ NATUREL EN FRANCE**

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



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez les résultats de vos équipes commerciales



**NOUVEAU**

## VENDRE AUX GRANDS COMPTES

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- Construction d'un argumentaire de création de valeur
- Rencontre avant la négociation du marketing ou du Category Manager
- Rappel des techniques de vente SIMAC : la présentation client grand compte / cas types.
- L'adaptation anticipée au système de communication et au profil de l'acheteur
- La négociation
- Les clés pour réussir une vente et négociation

**PUBLIC** H/F Commerce Dirigeant

**PRÉREQUIS** Exercer une fonction à vocation commerciale



**20, 21 avril 2022**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »



## DYNAMISEZ VOTRE FORCE DE VENTE AVEC DES OUTILS CRM PRAGMATIQUES

**OBJECTIFS**

- Améliorer sa capacité à conduire une équipe
- Piloter son équipe à travers des nouveaux outils digitaux CRM
- Développer la performance de son équipe commerciale

**CONTENU**

- Qu'est-ce que le CRM (Customer Relationship Management) ?
- Les outils intégrés à l'ERP, les outils indépendants
- Le CRM pour la relation avec les clients grands comptes
- Les outils de suivi de la force de vente
- L'utilisation de son CRM par le manager lors d'un entretien avec son équipe commerciale

**PUBLIC** H/F Commerce Dirigeant

**PRÉREQUIS** Avoir des connaissances fondamentales en management commercial



**22 avril 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »

## DONNEZ ENVIE À UN PROSPECT DE CHANGER DE FOURNISSEUR

**OBJECTIFS**

- Etre plus efficace dans la prospection
- Savoir préparer l'approche du prospect
- Développer ses compétences de négociation et d'argumentation pour permettre le référencement

**CONTENU**

- L'organisation et le ciblage de la prospection
- L'analyse du prospect et la préparation d'une démarche sur-mesure
- Les outils de l'argumentation
- La conduite de la négociation avec le prospect

**PUBLIC** H/F Commerce Dirigeant

**PRÉREQUIS** Avoir un historique de responsabilité clients



**13 septembre 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

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



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés



## RÉUSSISSEZ VOS NÉGOCIATIONS COMMERCIALES «GRANDS COMPTES» EN DISTRIBUTION BIO

OBJECTIFS

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

CONTENU

- Le réseau spécialisé Bio : un marché bien organisé et mature
- Où le référencement peut-il se faire en MS pour une TPE/PME Bio ?
- Présentation des différentes enseignes nationales et régionales et leurs spécificités
- Préparation de la négociation commerciale et la création des CGV
- Entretien avec l'acheteur

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Maîtriser les bases de la négociation commerciale

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

**7 avril 2022**  
Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Olivier FABREGOUL  
Spécialiste du réseau bio

Offres régionales\*

## GAGNEZ DES MARCHÉS PUBLICS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS

- Connaître et comprendre la réglementation s'appliquant à la Restauration collective
- Rechercher les appels d'offre et y répondre de manière pertinente
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre public

CONTENU

- Le marché de la restauration collective, le code de la commande publique et les autres réglementations qui s'appliquent à la restauration collective
- Qui sont les acheteurs publics ? Quelles procédures ?
- Place des distributeurs/grossistes dans la commande publique
- Identification des appels d'offres intéressants. Ciblage des secteurs de la restauration collective à prospecter
- Construction d'un plan d'action pour se faire connaître des acheteurs publics
- Construction d'une réponse adaptée à un appel d'offre
- Démarchage commerciale responsable et éthique des marchés publics

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir identifié la restauration collective comme une opportunité

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

**25 avril 2022**  
Durée : 7h  
Présentiel : Avignon

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Carole SADAKA, experte-référente Restauration Collective

Offres régionales\*

NOUVEAU

## NÉGOCIER AVEC LA GMS

OBJECTIFS

- Maîtriser la négociation grand compte en réseau
- Réaliser des exercices pratiques et des sketches de training

CONTENU

- Les bases de la politique commerciale : socle de la négociation
- L' évolution de sa politique tarifaire
- Les contrats clients : le plan d'affaires
- La cohérence des politiques commerciales entre les différents réseaux de commercialisation
- Les exigences de la DGCCRF
- Préparation de la négociation chez un client grand compte (étude de cas)
- L'adaptation anticipée au système de communication et au profil de l'acheteur

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des connaissances fondamentales en management commercial

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

**1, 2 juin 2022**  
Durée : 14h  
Présentiel : Valence

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »

Offres régionales\*



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés



**NOUVEAU**

## DRIVE : LES TECHNIQUES CLÉS POUR BIEN SE FAIRE RÉFÉRENCER

**OBJECTIFS**

- De préparer ses dossiers et Rendez-vous de vente et ses négociations de manière efficace et concise sur le DRIVE.
- Formaliser des outils express nécessaires à la préparation

**CONTENU**

- Les particularités de la distribution drive
- Préparation efficace de sa vente et de sa négociation annuelle
- Par client : définition du SWOT/ ses forces et faiblesses
- Construction d'un argumentaire de création de valeur
- Rencontre avant la négociation du marketing ou du Category Manager
- Rappel des techniques de vente et de la négociation : la présentation client grand compte
- L'adaptation anticipée au système de communication et au profil de l'acheteur

**PUBLIC** H/F Commerce Dirigeant

**PRÉREQUIS** Maîtriser les bases de la négociation commerciale



**3 juin 2022**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »

**NOUVEAU**

## PRODUITS BIO : COORDONNEZ VOS NÉGOCIATIONS SUR LES DIFFÉRENTS RÉSEAUX

**OBJECTIFS**

- Préparer ses dossiers et Rendez-vous de vente et ses négociations de manière efficace et concise
- Sur les différents réseaux de distribution (GMS, RESEAU SPE BIO) : positionnement des marques, politiques commerciales, négociations, tarifications, compte exploitation client
- Formaliser des outils express nécessaires à la préparation

**CONTENU**

- Les particularités des réseaux de distribution en bio GMS/réseau spécialisé :
- La politique commerciale : différences entre les réseaux GMS et réseaux spécialisés
- Les CGV et le tarif base de la politique commerciale pour négocier avec les clients
- L'évolution de sa politique tarifaire en phase avec les objectifs de l'entreprise et le marché
- Préparation des négociations pour les 2 réseaux : les cohérences
- Construction d'un argumentaire de création de valeur
- Focus sur le plan d'affaire par client : le compte exploitation client
- Cas pratique

**PUBLIC** H/F Commerce Dirigeant

**PRÉREQUIS** Pratiquer des rdu en clientèle



**9 septembre 2022**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »

## ACCOMPAGNEMENT SUR LE COMMERCE

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

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

**PUBLIC** H/F Commerce Dirigeant

**PRÉREQUIS** Avoir des bases de la négociation commerciale



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Dynamisez vos ventes à l'export



## CIBLER SES MARCHÉS À L'EXPORT

OBJECTIFS

- Comprendre comment cibler le (ou les) marché(s) à l'export pertinent(s)
- Mettre en œuvre de façon concrète une méthodologie de choix de marché

CONTENU

- Choix des critères discriminants lors du choix du ou des marché(s) export
- Identification des sources d'information disponibles gratuites et/ou payantes
- Construction de la matrice de sélection de marché
- Confrontation avec les réalités intra entreprises et terrain
- Cas pratiques

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en vente



25 janvier 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export »

NOUVEAU

## DÉVELOPPER SES VENTES À L'EXPORT

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en vente



28 juin 2022

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export »



Offres régionales\*

NOUVEAU

## MAÎTRISEZ LES AIDES ET LES DISPOSITIFS POUR RÉUSSIR À L'EXPORT

OBJECTIFS

- Monter un dossier d'Assurance Prospection de BPI
- Elaborer l'ingénierie financière de son plan de développement à l'international

CONTENU

- Importance du choix des marchés cibles
- Présentation des aides financières existantes
- Cas pratiques : élaboration du dossier d'assurance prospection pour chaque participant
- Articulation de l'assurance prospection dans une stratégie globale de financement de la démarche export

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Aucun



8 mars 2022

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export »



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Dynamisez vos ventes à l'export



**NOUVEAU**

## ANIMER SES PARTENAIRES ET FAIRE VIVRE SA MARQUE SUR LES MARCHÉS À L'EXPORT

**OBJECTIFS**

- Prendre conscience de l'importance de l'animation de ses partenaires
- Identifier les leviers actionnables pour réussir à développer son business de manière pérenne à l'export

**CONTENU**

- Comment identifier ses partenaires à l'export ?
- Analyse des pratiques des participants en termes d'animation
- Solutions disponibles et coûts associés à cette animation
- Comment financer cette animation ?
- Construction d'un plan d'animation individuel

**PUBLIC** H/F Export Dirigeant

**PRÉREQUIS** Etre présent à l'export



**5 avril 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Franck CHAUVET, expert-référent  
« Export »

## ACCOMPAGNEMENT SUR L'EXPORT

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

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

**PUBLIC** H/F Export Dirigeant

**PRÉREQUIS** Aucun



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Franck CHAUVET, expert-référent  
« Export »



### JABERSON

### CABINET D'AVOCATS SPÉCIALISÉS EN DROIT DES AFFAIRES

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

# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Développez vos performances en circuit court et structurez votre service commercial



## DYNAMISATION COMMERCIALE DES MAGASINS DE VENTE

### OBJECTIFS

- Comprendre l'importance des leviers de dynamisation commerciale des magasins de vente au travers de la découverte et de l'appréhension d'une boîte à outils pragmatique et adaptable
- Être capable de s'approprier ces outils pour les projeter pertinemment dans l'activité
- Savoir mettre en place ces outils et suivre leur efficacité dans le temps

### CONTENU

- Le positionnement pour assoir un positionnement crédible
- La maîtrise de l'offre
- Promotion : quel objectif ?, quel produit ?, quelle fréquence ?, quelle remise ?
- Outils de fidélisation et de conquête de clients
- Proposition d'une offre complémentaire

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Commerce**

PRÉREQUIS **Expérience en vente**



**25 avril 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Salon de Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Pierre MAINGUY, consultant  
en commerce

En partenariat avec La  
Coopération Agricole Sud

## DÉVELOPPEZ UNE OFFRE AGROTOURISTIQUE ATTRACTIVE

### OBJECTIFS

- Appréhender le marché du tourisme et les principales filières et segments touristiques existants en France
- Développer une offre touristique différenciante et attractive.

### CONTENU

- Qui fait quoi en matière de tourisme ?
- Quelles sont les attentes des prestataires ?
- Mon offre actuelle et la concurrence
- Mieux structurer mon offre pour la valoriser
- Mettre en forme un plan de communication
- Comment fidéliser ses clients ?

PUBLIC H/F **Export** **Dirigeant**  
**Commerce** **Marketing**

PRÉREQUIS **Envisager de lancer une offre de tourisme**



**1er juin 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Laurence HERLIN LEMAIRE  
Experte en ingénierie  
touristique

**NOUVEAU**

## RECRUTEZ UN RESPONSABLE COMMERCIAL

Formation diplômante assurée par KEDGE Business School

### OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser le fonctionnement et les spécificités des entreprises du secteur agroalimentaire
- Acquérir les compétences commerciales incontournables pour développer de manière efficiente les marchés concernés
- Vendre des produits alimentaires auprès des différents réseaux de distribution
- Identifier et comprendre les enjeux et innovations portés par les entreprises de ce secteur
- Manager des projets de développement commercial spécifiques à la filière alimentaire
- Apporter une vision globale de la fonction commerciale et managériale dans le domaine des Industries Agroalimentaires.

### CONTENU

- Fondamentaux du management
- Projet entrepreneurial
- Certification après évaluation continue et présentation d'un mémoire en fin d'année et soutenance orale

PUBLIC H/F **Export** **Commercial**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi**

PRÉREQUIS **BTS - DUT - Justifier d'une expérience de 3 ans minimum**



**1er trimestre 2022 à début 2023**

**Durée : 437h sur 1an**

**Distanciel et présentiel à Marseille**

C.Pro/ C.App\*\*  
12 000€HT/adhérent  
14 000€HT/non adhérent

Prise en charge partielle  
selon votre OPCO, nous  
contacter

Intervenant : KEDGE  
BUSINESS SCHOOL



# RESSOURCES HUMAINES

Travaillez sur votre attractivité



**NOUVEAU**

## RÉUSSISSEZ VOS RECRUTEMENTS

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- Bien se connaître en tant que recruteur : aptitudes d'écoute, biais psychologiques
- Identification, cadrage des besoins et définition du profil recherché sur la base de critères prioritaires
- Choix du sourcing adapté: acteurs emploi, jobboards, réseaux sociaux, etc.
- Rédaction de l'annonce selon la cible
- Adaptation des méthodes et outils de présélection pour évaluer les potentiels: entretien téléphonique, tests, méthodes d'assessments center, grille d'observation et d'analyse
- Préparation de l'entretien de recrutement
- Préparation et gestion de la phase d'intégration
- Mesurer l'efficacité de ses recrutements à l'aide d'indicateurs

**PUBLIC**

**H/F**

**RH**

**Dirigeant**

**PRÉREQUIS**

**Aucun**

**NOUVEAU**

## TRAVAILLEZ VOTRE MARQUE EMPLOYEUR

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- Le concept de la marque employeur
- Établissement du bilan de l'image de marque employeur de l'entreprise
- Développement de l'image de la marque RH
- Communication de sa marque employeur

**PUBLIC**

**H/F**

**RH**

**Dirigeant**

**PRÉREQUIS**

**Aucun**

**NOUVEAU**

## GÉREZ LES COMPÉTENCES (GPEC)

**OBJECTIFS**

- Connaître les aspects juridiques de la GPEC
- Les étapes de mise en œuvre d'une GPEC réussie
- Construire un plan prévisionnel d'actions permettant d'anticiper les évolutions des métiers et des compétences
- S'approprier les outils de gestion et de développement des compétences : répertoires métiers, référentiels de compétences, fiches emploi

**CONTENU**

- Les étapes de mise en œuvre d'une GPEC réussie
- Identification des compétences / métiers et élaboration des outils performants
- Evaluation des compétences
- Développement et valorisation des compétences
- Communication sur la démarche et implication des acteurs

**PUBLIC**

**H/F**

**RH**

**Dirigeant**

**PRÉREQUIS**

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



**24 et 25 mai 2022**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Elisabeth BONNEFOY  
Experte référente « RH »



Offres régionales\*



**18 et 19 mai 2022**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Elisabeth BONNEFOY  
Experte référente « RH »



**23 et 24 février 2022**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Elisabeth BONNEFOY  
Experte référente « RH »



# RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise



**NOUVEAU**

## PRÉPAREZ ET MENEZ VOS ENTRETIENS ANNUELS POUR SOUTENIR LA STRATÉGIE DE VOTRE ENTREPRISE

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- Préparation et entraînement à mener l'entretien annuel
- Organisation de l'entretien
- Evaluation des objectifs réalisés
- Fixation des objectifs réalisables
- Recadrage d'un comportement défaillant, d'une mauvaise performance
- Encouragements, félicitations des comportements positifs et réussites
- Le suivi de l'entretien

**PUBLIC** H/F RH **Dirigeant** **Chef d'équipe** **PRÉREQUIS**

**Responsable de service**

**Manager au moins une personne en direct**



**13 octobre 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Elisabeth BONNEFOY  
Experte référente « RH »

## OPTIMISEZ LE CONTRÔLE DE GESTION DE VOTRE MASSE SALARIALE

**OBJECTIFS**

- Appréhender les leviers opérationnels RH
- Etre en capacité de piloter économiquement la politique salariale d'une entreprise
- Mesurer la performance sociale et contrôler la performance économique

**CONTENU**

- Préambule au contrôle de gestion RH
- Contenu & périmètre de la masse salariale
- Mécanismes & construction
- Analyse des écarts & pilotage

**PUBLIC** H/F **Finance** **Gestion** **Dirigeant** **PRÉREQUIS**

**Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes**



**15 novembre 2022**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
450€ HT / adhérent  
650€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Fabrice VERPILLOT, expert-référent « Gestion »

**NOUVEAU**

## BÉNÉFICIEZ D'UN DIAGNOSTIC RH

Parcours d'accompagnement

**OBJECTIFS**

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

**CONTENU**

- Le processus de recrutement (définition des profils de poste, coût du recrutement, dispositifs d'embauche...) et intégration de nouveaux arrivants dans l'entreprise
- La professionnalisation de la fonction RH dans l'entreprise
- L'identification et levée des freins à la décision d'embauche/ évaluation des « risques » RH, mise en place et analyse d'indicateurs RH (absentéisme..)
- L'organisation du travail
- La mise en place d'une Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC)
- La gestion des Parcours Professionnels (GEPP) / ex Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC)...

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

**PRÉREQUIS**

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



**Date à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

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

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





# RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise



**NOUVEAU**

## COMMENT ACCUEILLIR ET INTÉGRER DES SAISONNIERS ET INTÉRIMAIRES ?

Accueil et intégration des saisonniers et intérimaires

**OBJECTIFS**

- Faciliter l'intégration des saisonniers et leur autonomie par une qualité d'accueil et d'accompagnement
- Proposer des méthodes pour fidéliser les intérimaires

**CONTENU**

- La fonction « Accueil »
- Les entretiens
- La communication interpersonnelle
- Les obligations contractuelles
- Former et tutorer
- La motivation, l'interculturalité, la gestion des conflits
- La marque employeur

**PUBLIC**

H/F

Tout public

**PRÉREQUIS**

Devoir intégrer du personnel saisonnier

SUD PACA

**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**2-3 mai 2022**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Aignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenante : Olga SANDRI, coach, consultante et formatrice en communication

 Offres régionales\*

**NOUVEAU**

## DEVENEZ FORMATEUR INTERNE

Formation : Devenir formateur interne

**OBJECTIFS**

- Identifier des techniques et des outils du métier de formateur/formatrice utiles pour la pratique professionnelle
- Préparer une action de formation

**CONTENU**

- Accompagner
- Mener des entretiens
- Concevoir et animer des séquences
- L'AFEST
- Evaluer la progression et les acquis

**PUBLIC**

H/F

Tout public

**PRÉREQUIS**

Maîtriser les compétences à transférer

Maîtrise des savoirs fondamentaux

SUD PACA

**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**3-4 octobre 2022**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Aignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant : Sarah CALES, Experte en andragogie

 Offres régionales\*



# RESSOURCES HUMAINES

Travaillez la mobilité interne



## GÉREZ LES TALENTS

Optimisez votre démarche compétences grâce aux CQP

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

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

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Ressources humaines** **PRÉREQUIS** **Connaissance des dispositifs de formation**

SUD PACA  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

**Nous consulter pour les conditions et tarifs**

Intervenants : Chargés de mission emploi et formation

## DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES DE TUTEUR

Formation tuteur et maître d'apprentissage

- OBJECTIFS**
- Faciliter l'intégration de nouveaux salarié.e.s par une qualité d'accueil et d'accompagnement
  - Organiser le transfert des compétences et l'évaluation des acquis

- CONTENU**
- La fonction «accueil», la fonction tutorale, l'accompagnement
  - La gestion du temps
  - La gestion des motivations
  - Le lien entre le CFA et l'entreprise
  - Les outils du tuteur
  - Les «soft skills»
  - L'évaluation formative

**PUBLIC** H/F **Salarié** **Ressources humaines** **PRÉREQUIS** **Maîtriser le poste tuteur**  
**Être volontaire pour devenir tuteur**

SUD PACA  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**7-8 novembre 2022**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Aignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenant : Intervenant : Jacques RAVEL, coach et formateur en management et communication

Offres régionales\*

## TRANSFÉREZ VOS SAVOIRS EFFICACEMENT

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

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

**PUBLIC** H/F **Salarié** **Ressources humaines** **PRÉREQUIS** **Maîtriser le poste tuteur**  
**Être volontaire pour devenir tuteur**

SUD PACA  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

**2,5 jours minimum à 8 jours maximum**

1200€ HT / jour / adhérent  
1500€ HT / jour / non adhérent

Intervenante : Anne LANG, consultante en management et en communication



# RESSOURCES HUMAINES

Formez vos managers



## ORGANISEZ VOS FORMATIONS EN SITUATION DE TRAVAIL

### Accompagnement AFEST

- OBJECTIFS**
- Accompagner l'entreprise à former ses salariés au poste
  - Organiser la Formation en Situation de Travail en conformité avec la Loi Avenir Professionnel
  - Transmettre les savoir-faire
  - Faciliter l'apprentissage Terrain
  - Intégrez vos formations en situation de travail dans votre plan de formation

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

**PUBLIC** H/F **Tous les services de l'entreprise** **PRÉREQUIS** **Aucun**

SUD PACA

**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2022 à Décembre 2023**  
**Date à fixer avec l'entreprise Intra-entreprise - Région Paca-Corse**

Nous consulter - Prise en charge possible par l'OPCO

Intervenant : IFRIA Sud PACA - Référencé par Ocapiat

## FONCTION : «CHEF D'ÉQUIPE»

- OBJECTIFS**
- Connaître le rôle d'un responsable d'équipe
  - Organiser et animer le travail d'une équipe
  - Motiver les personnes et développer les potentiels

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

**PUBLIC** H/F **Chef d'équipe** **Production** **PRÉREQUIS** **Maîtriser son poste**  
**Futur chef d'équipe**

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

**18 janvier et 1er février 2022**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Anne LANG, consultante en management et en communication

En partenariat avec l'ISEMA

**NOUVEAU**

## FONCTION : «CHEF D'ÉQUIPE» - PERFECTIONNEMENT

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

- CONTENU**
- Développement de son leadership par la pratique de l'assertivité
  - Solliciter les autres positivement
  - Mieux s'affirmer dans les différentes situations de management
  - Déléguer pour centrer son action sur les tâches à valeur ajoutée pour l'équipe
  - Mise en œuvre des techniques de délégation efficaces
  - Création des conditions favorables pour la responsabilisation des équipes
  - Gestion des situations délicates
  - Diagnostic des situations pré-conflituelles ou conflictuelles
  - Adoption des comportements efficaces pour les réguler ou en sortir

**PUBLIC** H/F **Chef d'équipe** **Production** **PRÉREQUIS** **Avoir suivi la formation « Fonction : chef d'équipe »**

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

**24 mars 2022**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Salon-de-Provence**

2 journées collectives  
900€ HT / adhérent  
1300€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Anne LANG, consultante en management et en communication

En partenariat avec la Coopération Agricole Sud



## FONCTIONS SUPPORT

Améliorez vos processus de gestion



### RENDEZ PLUS RAPIDE VOS PROCESSUS ADMINISTRATIFS

Diminuer le temps de traitement de la commande à la facturation

OBJECTIFS

- Maîtriser les gaspillages d'un processus administratif
- Être capable de déceler les gaspillages d'un flux administratif
- Savoir utiliser des outils pragmatiques d'amélioration continue

CONTENU

- Présentation des fondamentaux du Lean Management et de l'amélioration continue
- Analyse du processus administratif
- Comment optimiser le processus grâce aux outils du Lean
- Les clés de succès pour la mise en place et la pérennité de la démarche d'amélioration

PUBLIC

H/F

Production

Chef d'équipe

PRÉREQUIS

Connaissance de l'environnement administratif de son service

Maintenance

Qualité

Logistique

Administration

Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

21 et 22 février 2022

Durée : 14h

Présentiel : Avignon

2 journées collectives

900€ HT / adhérent

1300€ HT / non adhérent

Intervenant :

Benoit MUS, expert en Performance Industrielle

### ÉLABOREZ ET MAÎTRISEZ LA CONSTRUCTION DE VOTRE PRIX DE REVIENT

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

PUBLIC

H/F

Finance

Gestion

Dirigeant

PRÉREQUIS

Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes

aria  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR

22 mars 2022

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective

450€ HT / adhérent

650€ HT / non adhérent

Intervenant :

Fabrice VERPILLOT, expert-référent « Gestion »



Offres régionales\*

NOUVEAU

### FAITES UN ETAT DES LIEUX DE VOTRE DÉMARCHE RGPD

OBJECTIFS

- Permettre aux professionnels qui ont déjà entamé une démarche de mise en conformité avec le RGPD de faire un point sur les actions accomplies et restant à réaliser

CONTENU

- Analyse des travaux réalisés / réponses aux points bloquants
- Mener son analyse d'impact
- Les droits d'accès et violations de données
- Les contrôles de la CNIL

PUBLIC

H/F

DPO

Gestion

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir entamé une démarche de mise en conformité avec le RGPD

aria  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR

29 mars 2022

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective

450€ HT / adhérent

650€ HT / non adhérent

Intervenant :

Denis JACOPINI, Consultant cyber sécurité

# 3 ORGANISMES DE FORMATION CERTIFIÉS



N°Formateur : 93 84 02153 84  
Tél : 04 90 31 55 19  
Fax : 04 90 31 55 10  
contact@ariasud.com  
www.ariasud.com

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



N°Formateur : 93 84 00838 84  
Tél : 04 90 31 55 08  
Fax : 04 90 31 55 10  
critt@critt-iaa-paca.com  
www.critt-iaa-paca.com

Contact pédagogique : voir catalogue  
Contact administratif : Laure DUPIN  
Référénte handicap : Sarah CALES



N°Formateur : 93 84 01738 84  
Tél : 04 90 31 55 13  
Fax : 04 90 31 55 21  
contact@ifriasudpaca.com  
www.ifriapaca.com

Contact pédagogique : Lucile BEDEL  
Contact administratif : Sabrina DE CLERCK  
Référént handicap : Sarah CALES



Pour les personnes à mobilité réduite, les locaux du site de formation sont en conformité sur l'accessibilité (accueil, accès au public en situation de handicap). Si besoin, contactez le référent handicap.

## CERTIFICATION QUALIOPi

Les 3 structures sont certifiées Qualiopi au titre des «actions de formation». L'IFRIA a également reçu la certification Qualiopi au titre des «actions de formation par apprentissage». Qualiopi est la Certification Nationale Qualité qui atteste la qualité du processus et des services proposés par les organismes de formation. Délivrée sur la base d'un référentiel national unique, audité par des organismes certificateurs reconnus, cette certification permet une plus grande qualité et une plus grande lisibilité de l'offre de formation pour les entreprises et les bénéficiaires.

## LES CHIFFRES CLÉS 2020

- + de 600 salariés et/ou demandeurs d'emploi formés
- + de 500 entreprises agroalimentaires régionales accompagnées
- Entre 96% et 100% des personnes satisfaites ou très satisfaites de nos formations
- + de 130 apprentis formés
- + de 96% de taux de réussite aux formations diplômantes

## EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'ANNULATION

Toute inscription par e-mail ou par téléphone doit obligatoirement être confirmée par écrit en renvoyant le document d'inscription signé. Pour toute inscription annulée moins de 10 jours avant la date de session, la totalité du montant dû sera facturé à l'entreprise.

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

Le coût des sessions (≥ 3.5h) peut être pris en charge sous certaines conditions au titre du plan développement des compétences ou de l'offre régionale OCAPAT par exemple **(100% des coûts pris en charge)** : consultez votre OPCO ou nos structures pour les conditions de prise en charge et pour constituer les dossiers. Retrouvez nos CGV complètes sur nos sites internet respectifs.

# REJOIGNEZ LE RÉSEAU AGROALIMENTAIRE DE LA RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR !

## UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS POUR BOOSTER VOTRE PERFORMANCE GLOBALE



N°Formateur : 93 84 02153 84  
Tél : 04 90 31 55 19  
Fax : 04 90 31 55 10  
contact@ariasud.com  
www.ariasud.com  
Contact pédagogique :  
Coralie BENITO  
Contact administratif :  
Laure DUPIN



N°Formateur : 93 84 00838 84  
Tél : 04 90 31 55 08  
Fax : 04 90 31 55 10  
critt@critt-iaa-paca.com  
www.critt-iaa-paca.com  
Contact pédagogique :  
se référer au catalogue  
Contact administratif :  
Laure DUPIN



N°Formateur : 93 84 01738 84  
Tél : 04 90 31 55 13  
Fax : 04 90 31 55 21  
contact@ifriasudpaca.com  
www.ifriapaca.com  
Contact pédagogique :  
Lucile BEDEL  
Contact administratif :  
Sabrina DE CLERCK

Découvrez les actions de notre réseau sur [www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)  
et sur les réseaux sociaux  



PERFORMANCE  
INDUSTRIELLE



ACHATS &  
SUPPLY CHAIN  
MANAGEMENT



QUALITÉS  
DES PRODUITS



R&D  
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET  
DÉVELOPPEMENT  
DURABLE



COMMERCIALISATION  
& MARCHÉS



RESSOURCES  
HUMAINES



FONCTIONS  
SUPPORT

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

