



CATALOGUE
DES FORMATIONS



PROGRAMME 2021
DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES



Le réseau régional
au service
de votre performance globale



SUD PACA

ENRICHISSEZ LES CONNAISSANCES DE VOS ÉQUIPES ET RENFORCEZ LEUR SAVOIR-FAIRE



LE RÉSEAU RÉGIONAL AU SERVICE DE LA PERFORMANCE GLOBALE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

L'ARIA Sud, le CRITT AGROALIMENTAIRE PACA et l'IFRIA Sud PACA œuvrent de manière collaborative depuis 30 ans au service de la performance globale des entreprises agroalimentaires de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ces organisations professionnelles ont souhaité donner à leur réseau une bannière moderne et lisible pour concrétiser leur coopération de tous les jours.



«Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur» est le **réseau de référence de la filière agroalimentaire régionale**. Sa connaissance du secteur agroalimentaire de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, de son environnement et de ses mutations, lui permet de **répondre de façon opérationnelle à ses enjeux de développement des compétences**.

CHIFFRES CLES DE LA FORMATION EN 2019 DU RÉSEAU FOOD'IN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR :

+ de 400 salariés formés issus de 150 entreprises agroalimentaires régionales

99% des personnes formées sont satisfaites ou très satisfaites

+ de 170 alternants formés

Suivez toute l'actualité du réseau sur www.foodinpaca.com



UNE QUALITÉ DE FORMATION RECONNUE PAR LA CERTIFICATION QUALIOPi

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur s'appuie sur un réseau d'experts reconnus, pour leur niveau de maîtrise du sujet, leurs expériences du terrain, leurs capacités à transmettre ainsi que leurs qualités humaines. Le professionnalisme de Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur a été reconnu par les OPérateurs de COmpétences (OPCO), financeurs de la formation professionnelle, au travers de la validation des dossiers « Datadock » de l'ARIA Sud, du CRITT AGROALIMENTAIRE PACA et de l'IFRIA Sud PACA. Sous certaines conditions, votre OPCO peut prendre en charge financièrement les formations que ces trois structures proposent.

Un gage de qualité !

De plus, depuis août 2020 pour le Critt AGROALIMENTAIRE PACA, en fin d'année 2020 pour l'IFRIA Sud PACA et en début d'année 2021 pour l'ARIA Sud, nos organisations sont ou seront certifiées «Qualiopi», gage de haut niveau de qualité des formations que le réseau Food'in Provenances-Alpes-Côte d'Azur propose. Cette certification qualité nationale sera indispensable à partir de janvier 2022 pour que le coût des formations soit pris en charge par votre OPCO (Ocapiat, Akto, Opco Commerce, Opco2i...).



Certification qualité délivrée au titre
de la catégorie « Actions de formation »

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, auditée 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.

POUR CHAQUE MÉTIER DE L'ENTREPRISE DES EXPERTISES FORTES



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Production - Maintenance
Systèmes d'information



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Gestion de l'énergie, eau et déchets - Ecoconception
Lutte contre le gaspillage
Responsabilité sociétale des entreprises



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Planification - Matières premières
Emballages - Entreposage & expéditions
Transport



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Agrotourisme - Circuits courts
Distribution & restauration - Export



QUALITÉ DES PRODUITS

Sécurité & traçabilité des aliments
Qualité nutritionnelle - Certification Bio
Certification SIQO



RESSOURCES HUMAINES

Communication sociale
Recrutement & intégration
Dialogue social - Emploi & formation
Santé & sécurité au travail



R&D MARKETING

Procédés - Packaging - Produit
Communication



FONCTIONS SUPPORT

Finances - Juridique - Administratif
Stratégie & communication institutionnelle

SOMMAIRE



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

- p.08** - Gagnez du temps et de l'espace
- p.08** - Gagnez du temps et de la souplesse sur les changements de série
- p.08** - Pilotez la production pour une meilleure réactivité
- p.09** - Transformez en souvenirs vos problèmes récurrents en production
- p.09** - Faites des économies en production
- p.09** - Accompagnement sur la performance industrielle et l'amélioration continue

Structurez vos services production et maintenance

- p.10** - Recrutez un conducteur de machines
- p.10** - Recrutez un animateur / conducteur de ligne
- p.11** - Recrutez un technicien de maintenance industrielle
- p.11** - Recrutez un opérateur de maintenance industrielle
- p.11** - Recrutez un chef d'équipe / assistant production
- p.12** - Recrutez un ingénieur de production
- p.12** - Fonction « chef d'équipe », devenez un vrai leader !



ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique

- p.13** - Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commandes
- p.13** - Mettre en place des indicateurs et des tableaux de bord logistiques
- p.13** - La gestion des stocks

Améliorez vos processus achats et supply chain

- p.14** - Optimisez vos achats de matières premières bio
- p.14** - Préparez et menez des négociations gagnantes avec vos fournisseurs et prestataires
- p.14** - Développez vos relations producteurs
- p.15** - Acheteurs : sécurisez vos achats sur le plan juridique
- p.15** - Accompagnement sur la logistique et les logiciels ERP

Structurez vos services achats et supply chain

- p.16** - Recrutez un assistant logistique
- p.16** - Recrutez un ingénieur logistique / achat



QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

- p.17** - Garantissez l'authenticité de vos produits
- p.17** - Appréhendez le risque virus
- p.17** - Gérez une situation sanitaire exceptionnelle
- p.18** - Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety culture
- p.18** - Construisez un HACCP performant
- p.18** - Prévenez les actes de malveillance
- p.19** - Maîtrisez le danger allergène
- p.19** - Accompagnement sur la sécurité des aliments et traçabilité
- p.19** - Accompagnement : Comment réaliser un étiquetage conforme à la réglementation ?

Répondez aux exigences des normes et référentiels

- p.20** - Préparez vos prochains audits de certification IFS version 7
- p.20** - Maîtrisez le référentiel : IFS global Markets Food
- p.20** - Vérifiez l'efficacité de vos processus par les audits internes
- p.21** - Augmentez la valeur ajoutée de vos audits internes
- p.21** - Comment être audité en toute sérénité ?

**RETROUVEZ TOUTES LES FORMATIONS
ET LES ACTIONS PORTÉES
PAR LE RÉSEAU SUR FOODINPACA.COM !**



SOMMAIRE



QUALITÉ DES PRODUITS

Conformez-vous à la réglementation

- p.22** - Obtenez la qualification PCQI
- p.22** - Garantissez l'alimentarité de vos emballages et matériaux
- p.22** - Adoptez des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- p.23** - La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires
- p.23** - Sécurisez vos allégations environnementales
- p.23** - Fabriquez des produits finis au juste poids

Révélez le potentiel nutritionnel de vos produits

- p.24** - Se diversifier avec une gamme d'alimentation infantile
- p.24** - Accompagnement sur la qualité nutritionnelle

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

- p.25** - Développez une gamme de produits bio
- p.25** - Accompagnement sur la transformation des produits Bio

Structurez votre service Qualité

- p.26** - Recrutez un assistant qualité
- p.26** - Recrutez un ingénieur QHSE



R&D MARKETING

Alliez vente et marketing digital

- p.27** - Lancez-vous en e-commerce !
- p.27** - Maximisez vos performances en e-commerce
- p.27** - Construisez une stratégie digitale omnicanale
- p.28** - Optimisez votre présence sur Instagram, le réseau social tendance du food
- p.28** - Accompagnement sur le digital

Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs

- p.29** - Comment texturer ses produits ?
- p.29** - Sécurisez votre formule pour mieux valoriser les produits à base de plantes
- p.29** - Optimisez la formulation nutritionnelle et le coût de vos produits

Structurez votre service R&D

- p.30** - Recrutez un assistant R&D
- p.30** - Recrutez un assistant gestion de projet R&D
- p.30** - Accompagnement au développement de nouveaux produits



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos consommations d'énergie

- p.31** - Optimisez vos process de surgélation
- p.31** - Maîtrisez vos consommations d'énergie
- p.31** - Maîtrisez votre propre production énergétique

Réduisez vos impacts environnementaux

- p.32** - Réduisez votre empreinte plastique
- p.32** - Visez une usine sobre en eau
- p.32** - Le pré-diagnostic emballages plastiques
- p.33** - Diagnostic et accompagnement déchets / énergie / eau
- p.33** - Diagnostic gaspillage alimentaire



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com

SOMMAIRE



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Structurez votre service sécurité environnement

- p.34** - Recrutez un assistant sécurité environnement
- p.34** - Recrutez un ingénieur sécurité environnement

Progressez vers une performance globale et durable

- p.35** - Construisez une démarche RSE pour transformer votre entreprise
- p.35** - Valorisez vos bonnes pratiques RSE
- p.35** - Accompagnement sur l'application concrète de la RSE dans votre entreprise



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez les résultats de vos équipes commerciales

- p.36** - Externaliser ou internaliser sa force de vente ?
- p.36** - Dynamiser sa force de vente avec des outils CRM simples et pratiques
- p.36** - Les techniques de vente en grandes surfaces en temps de crise
- p.36** - Donner envie à un prospect de changer de fournisseur

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés

- p.37** - Réussir ses négociations commerciales en distribution bio
- p.37** - Aborder et développer les marchés publics pour la restauration collective
- p.37** - Accompagnement sur le commerce

Dynamisez vos ventes à l'export

- p.38** - Établir ses prix à l'export
- p.38** - Cibler ses marchés à l'export
- p.38** - Accompagnement sur l'export

Optimisez les performances de vos magasins de vente

- p.39** - Dynamisation commerciale des magasins de vente
- p.39** - Comment gérer la démarque ?
- p.39** - Techniques de vente assistées en boutique : je vends, je fidélise



RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise

- p.40** - Prévenez les risques de TMS
- p.40** - Faites évoluer votre système de rémunération
- p.40** - Organisez vos formations en situation de travail

Travaillez la mobilité interne

- p.41** - Gérez les talents
- p.41** - Développez vos compétences de tuteur
- p.41** - Transférez vos savoirs efficacement



FONCTIONS SUPPORT

Redonnez du sens à vos processus de gestion

- p.42** - Élaborez et maîtrisez la construction de vos prix de revient
- p.42** - Rendez plus rapide vos processus administratifs



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



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

Pour aller plus loin : Formations «Gagnez du temps et de la souplesse sur les changements de series» ; «Pilotez la productions pour une meilleure réactivité» ; «Transformez en souvenirs vos problèmes récurrents en production»

PUBLIC H/F Production Logistique Qualité

PRÉREQUIS Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

15 juin 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

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

Intervenant : Benoit MUS,
expert en performance
industrielle du Critt IAA
Paca



Offres TPE PME

GAGNEZ DU TEMPS ET DE LA SOUPLESSE SUR LES CHANGEMENTS DE SÉRIE

Le changement d'outillage en un temps record avec la méthode SMED

- OBJECTIFS**
- Maîtriser les principes fondamentaux de la méthode SMED
 - Comprendre les différentes étapes du SMED
 - Savoir mettre en œuvre l'enchaînement des étapes avec les équipiers
 - Être capable d'améliorer l'efficacité d'un changement d'outillage

- CONTENU**
- Définition, historique et champ d'application de la méthode
 - Pourquoi utiliser la méthode SMED dans votre organisation
 - Les différentes étapes à mettre en œuvre pour assurer l'efficacité du chantier SMED
 - Les outils possibles pour assurer que les gains réalisés sont durables

Pour aller plus loin : Formations «Gagnez du temps et de l'espace» ; «Pilotez la productions pour une meilleure réactivité» ; «Transformez en souvenirs vos problèmes récurrents en production»

PUBLIC H/F Production Logistique Qualité

PRÉREQUIS Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

15 juin 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

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

Intervenant : Benoit MUS,
expert en performance
industrielle du Critt IAA
Paca

NOUVEAU

PILOTEZ LA PRODUCTION POUR UNE MEILLEURE RÉACTIVITÉ

Les indicateurs de pilotage d'un atelier de production

- 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

- CONTENU**
- Définition des objectifs de l'animation de la performance
 - Quels sont les indicateurs pertinents et comment construire la mise en place et le suivi
 - Définition et construction des rituels d'animation
 - Organiser, assurer la pérennité et l'efficacité de l'animation

Pour aller plus loin : Formations «Gagnez du temps et de l'espace» ; «Gagnez du temps et de la souplesse sur les changements de series» ; «Transformez en souvenirs vos problèmes récurrents en production»

PUBLIC H/F Production Logistique Qualité

PRÉREQUIS Être dans une démarche d'amélioration



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

1 juillet 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

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

Intervenant : Benoit MUS,
expert en performance
industrielle du Critt IAA
Paca



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



TRANSFORMEZ EN SOUVENIRS VOS PROBLÈMES RÉCURENTS EN PRODUCTION

Les méthodes de résolution de problème pour un gain de temps

OBJECTIFS

- Apprendre la Méthode de Résolution de Problème (MRP)
- Être capable d'enchaîner les techniques de résolution de problème
- Savoir utiliser les techniques de résolution de problème au bon moment

CONTENU

- Présentation des fondamentaux du Lean Management et de l'amélioration continue
 - La méthode et les outils de résolution de problèmes au service de la performance
 - La mise en œuvre : le déroulé et les clés de choix des outils en fonction de la situation
 - Comment intégrer durablement cette démarche dans l'organisation
- Pour aller plus loin : Formations «Gagnez du temps et de l'espace» ; «Gagnez du temps et de la souplesse sur les changements de series»

PUBLIC

H/F

Maintenance

Logistique

Production

Qualité

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'amélioration

FAITES DES ÉCONOMIES EN PRODUCTION

Les méthodes du Lean qui suppriment les gaspillages dans vos ateliers

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 principaux outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, espace et 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.
- Comprendre les principaux outils pour analyser les flux (rendement de lignes, sources de gaspillages : Mudas, déplacements)
- Les outils au service de l'amélioration continue 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

ACCOMPAGNEMENT SUR LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET L'AMÉLIORATION CONTINUE

OBJECTIFS

L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :

- 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

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

1 juillet 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

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

Intervenant : Benoit MUS,
expert en performance
industrielle du Critt IAA
Paca

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**16 septembre, 14 octobre et
18 novembre 2021**

Présentiel : Avignon

3 jours collectifs
1 200€ HT / adhérent
1 700€ HT / non adhérent

Intervenant : Benoit MUS,
expert en performance
industrielle du Critt IAA
Paca



Offres TPE PME

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 : Benoit MUS,
expert en performance
industrielle du Critt IAA
Paca



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez vos services production et maintenance



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
 - Acquérir l'autonomie nécessaire à la tenue d'un ou plusieurs postes de travail
 - Obtenir le CACES 3 durant la formation et passer le certificat SST
 - Valider 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
Service production

PRÉREQUIS CAP/BEP Niveau 2nd générale
Justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans en agroalimentaire

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 à Août 2023

Présentiel : Gardanne

1 200 h sur 2 ans
C. pro** : 20 400€ HT soit 17€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app** : NPEC France
Compétence

Intervenant : CFPPA Valabre à Gardanne

NOUVEAU

RECRUTEZ UN CONDUCTEUR DE MACHINES

Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires en alternance

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

- CONTENU**
- 80 % de présence en entreprise
 - Acquérir l'autonomie nécessaire à la tenue d'un ou plusieurs postes de travail
 - Être formé sur la maintenance de second niveau durant la formation et passer le certificat SST
 - Valider la formation sur le poste de travail à partir d'une grille d'évaluation construite avec l'entreprise
 - AFEST

PUBLIC H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi
Service production

PRÉREQUIS BAC/BAC PRO
Justifier d'une expérience professionnelle de 1 ans en agroalimentaire ou 3 ans dans un autre secteur

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 à Août 2022

Présentiel : Aignon

637 h sur 1 an
C. pro** : 10 192€ HT soit 14€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app** : NPEC France
Compétence

Intervenant : Lycée François Pétrarque

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 2021 à Août 2023

Présentiel : Aignon

1 470 h sur 2 ans
C. pro** : 20 580€ HT soit 14€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app** : NPEC France
Compétence

Intervenant : Lycée François Pétrarque

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



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

Etudiant

Salarié

Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

BAC STI

STI2D

Bac professionnel

SUD PACA
IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Septembre 2021 à Août 2023

Présentiel : Avignon

1350 h sur 2 ans
C. pro** : 23 500€ HT soit 17€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app** : NPEC France
Compétence

Intervenant : CFA CMAR Avignon, CFAI Provence ou CFA P. Langevin

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

Bac Pro industriel

Niveau BTS industriel

SUD PACA
IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Janvier 2021 - Décembre 2021

Présentiel : Grand Avignon

602 h sur 1 an
8520€ HT soit 14,15€ HT/h
Uniquement en contrat de professionnalisation

Intervenant : Professionnels et chargés de mission de l'Ifria Sud Paca

RECRUTEZ UN CHEF D'ÉQUIPE / ASSISTANT PRODUCTION

Licence professionnelle Industries agroalimentaires option SM2A

OBJECTIFS

- Participer à l'amélioration continue en production (indicateurs, organisation, modifications)
 - Participer aux actions de sensibilisation et de formation des personnels
 - Participer aux projets de mise en place de nouveaux produits / matériels
 - Participer aux actions de management des équipes
- Ex : manager une équipe ou assister le responsable production

CONTENU

- 70 % de présence en entreprise
 - Gérer en autonomie 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

PRÉREQUIS

BTS DUT ou d'une L2 en sciences

Réussir les entretiens de pré-sélection de l'IFRIA et de l'IUT

SUD PACA
IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Septembre 2021 - Septembre 2022

Présentiel : Avignon

620 h sur 1 an
C. pro** : 9 860€ HT soit 17€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app : NPEC France
Compétence

Intervenant : IUT d'Avignon et ISARA Lyon

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



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez vos services production et maintenance



RECRUTEZ UN INGÉNIEUR DE PRODUCTION

Ingénieur ISARA en alternance

OBJECTIFS

- Concevoir et mettre en œuvre des protocoles et des programmes d'actions
- Proposer des solutions opérationnelles
- Gérer des projets, des équipes, des process et des budgets
- Prendre des initiatives et des responsabilités

CONTENU

- 66% de présence en entreprise
- En 1^{ère} année, réalisation d'actions ponctuelles et de missions évolutives sous la conduite d'un maître d'apprentissage
- En 2^{ème} année, choix d'une spécialisation parmi 5 thématiques (Environnement, agroalimentaire, management de l'entreprise, développement durable, viticulture-viniculture)
- Mémoire de fin d'étude portant sur la conduite d'un projet au sein de l'entreprise

PUBLIC H/F Etudiant

PRÉREQUIS BTS

Concours d'entrée

DUT ou d'une L2 en

sciences

SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Septembre 2021 - Août 2024

Présentiel : Avignon

1799 h sur 3 ans

37 500€ HT

Uniquement en contrat d'apprentissage

Prise en charge par votre OPCO

Reste à charge :

Adhérent : 7 500€ HT

Non adhérent : 12 000€ HT

Intervenant : ISARA

Avignon

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

FONCTION « CHEF D'ÉQUIPE », DEVENEZ UN VRAI LEADER !

OBJECTIFS

- Connaître le rôle d'un responsable d'équipe
- Savoir organiser et animer le travail d'une équipe
- Savoir motiver les personnes et développer les potentiels
- Apprendre à maîtriser les situations

CONTENU

- Comprendre le rôle du chef d'équipe : Qu'est-ce que manager ? Se connaître pour mieux gérer - Les différents styles de management
- Organiser et accompagner le travail de son équipe : fixer les règles du jeu, définir les fonctions, définir les objectifs, suivre et contrôler, évaluer, gérer les situations difficiles, communiquer efficacement
- La délégation

PUBLIC H/F Chef d'équipe Futur chef d'équipe

Production

PRÉREQUIS Maîtriser son poste



31 mars et 14 avril 2021

Présentiel : Avignon

2 jours collectifs

900€ HT / adhérent

1 300€ HT / non adhérent

Intervenante : Anne LANG, consultante en management et en communication
En partenariat avec l'Isema



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique



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 des connaissances en matière de gestion de la supply chain



13 avril 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Thierry LATTANZIO, expert-référent « Logistique et ERP » de l'Aria Sud



Offres TPE PME

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

- Définition : 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, etc.
- 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 des connaissances en matière de gestion de la supply chain



8 septembre 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Thierry LATTANZIO, expert-référent « Logistique et ERP » de l'Aria Sud



Offres TPE PME

LA GESTION DES 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 des connaissances en matière de gestion de la supply chain



7 et 27 octobre 2021

Présentiel : Avignon

2 jours collectifs
900€ HT / adhérent
1300€ HT / non adhérent

Intervenant : Thierry LATTANZIO, expert-référent « Logistique et ERP » de l'Aria Sud



ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats et supply chain



NOUVEAU

OPTIMISEZ VOS ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES BIO

Structurez et sécurisez votre démarche de sourcing

OBJECTIFS

- Se familiariser avec les bonnes pratiques de l'acheteur de produits biologiques
- Découvrir et s'approprier des outils concrets et transposables dans votre entreprise
- Mettre en place les bases d'une démarche d'achats en France ou à l'étranger, cohérente avec les objectifs de votre entreprise

CONTENU

- Le contexte des marchés Bio et l'avantage compétitif par l'écologie et la RSE
- Le processus achat des matières premières Bio
- La définition du besoin, l'étude des marchés fournisseurs, cas pratique : réaliser une synthèse stratégique
- Sélectionner ses fournisseurs de matières premières Bio, négocier et sécuriser ses contrats
- Point sur les exigences règlementaires en agriculture biologique
- + Des outils pratiques pour les acheteurs seront fournis lors de la formation

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

PRÉREQUIS Avoir une fonction achat en entreprise agroalimentaire ou un projet d'évolution



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

16 février 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Jean-Christophe BRIET, expert achats responsables, SWOTT



Offres TPE PME

PRÉPAREZ ET MENEZ DES NÉGOCIATIONS GAGNANTES AVEC VOS FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

OBJECTIFS

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

CONTENU

- Les 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



4 et 5 mars 2021

Présentiel : Avignon

2 jours collectifs
900€ HT / adhérent
1 300€ HT / non adhérent

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

DÉVELOPPEZ VOS RELATIONS PRODUCTEURS

OBJECTIFS

- Mieux percevoir l'intérêt et les conditions de collaborations producteurs / transformateurs en France et en région
- Connaître les éléments essentiels et les bonnes pratiques pour bien préparer son projet et cibler ses partenaires
- Maîtriser une méthodologie pour avancer dans sa recherche et mener des discussions efficaces, selon des étapes bien 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



1 avril 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

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



Offres TPE PME



ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats et supply chain



NOUVEAU

ACHETEURS : SÉCURISEZ VOS ACHATS SUR LE PLAN JURIDIQUE

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

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

PRÉREQUIS Avoir déjà exercé dans la fonction achats



10 juin 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenantes : Agathe LE BONHOMME, consultante formatrice en achats et management et Carine SCOTTA, juriste d'entreprise

ACCOMPAGNEMENT SUR LA LOGISTIQUE ET LES LOGICIELS ERP

OBJECTIFS

- Prendre conscience de l'importance de structurer les processus logistiques afin d'améliorer la performance de l'entreprise
- Acquérir 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 » de l'Aria Sud



LACOSTE

LEADER RÉGIONAL DES FOURNITURES ET MOBILIERS DE BUREAU

La papeterie LACOSTE, société implantée au cœur de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et membre de la coopérative MAJUSCULE, propose aux entreprises des fournitures et du mobilier de bureau ainsi que des gammes de solutions pour améliorer l'ergonomie au poste de travail.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Structurez vos services achats et supply chain



RECRUTEZ UN ASSISTANT LOGISTIQUE

Licence Professionnelle industries agroalimentaires option SM2A

OBJECTIFS

- Gérer une équipe et des plannings de préparation
- Maîtriser les logiciels logistiques
- Supply chain : gestion des flux appro et produits finis
- Optimiser les implantations
- Mener des projets transversaux : management visuel, sécurité, formation/sensibilisation du personnel

CONTENU

- 70 % de présence en entreprise
 - Gestion en autonomie d'un projet d'amélioration continue
- Ex : rédaction de modes opératoires, amélioration du système de gestion de la logistique...
- Présentation d'un dossier écrit et soutenance orale

PUBLIC H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS BTS DUT L2 en sciences

Réussir les entretiens de pré-sélection de l'IFRIA et de l'IUT

SUD PACA
IFRIA
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 – Septembre 2022

Présentiel : Avignon

620 h sur 1 an
 C. pro**: 9 860€ HT soit 17€ HT/h
 Prise en charge par votre OPCO
 C. app: NPEC France
 Compétence

Intervenant : IUT d'Avignon et ISARA Lyon

RECRUTEZ UN INGÉNIEUR LOGISTIQUE / ACHAT

Ingénieur ISARA en alternance

OBJECTIFS

- Gérer une équipe et des plannings de préparation
- Maîtriser les logiciels logistiques
- Supply chain : gestion des flux appro et produits finis
- Optimiser les implantations
- Mener des projets transversaux : management visuel, sécurité, formation/sensibilisation du personnel

CONTENU

- 70 % de présence en entreprise
 - Gestion en autonomie d'un projet d'amélioration continue
- Ex : rédaction de modes opératoires, amélioration du système de gestion de la logistique...
- Présentation d'un dossier écrit et soutenance orale

PUBLIC H/F Etudiant

PRÉREQUIS BTS DUT L2 en sciences

Réussir le concours d'entrée

SUD PACA
IFRIA
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 – Septembre 2024

Avignon

1 799 h sur 3 ans
 37 500€ HT
 Uniquement en contrat d'apprentissage
 Prise en charge par votre OPCO
 Reste à charge :
 Adhérent : 7 500€ HT
 Non adhérent : 12 000€ HT

Intervenant : ISARA Avignon

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



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments



GARANTISSEZ L'AUTHENTICITÉ DE VOS PRODUITS

Établissement d'un plan de gestion des fraudes sur vos 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

Pour aller plus loin : «Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture»

PUBLIC H/F Qualité Achats

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

2 et 4 février 2021

Distanciel : les matinées

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

Intervenant : Bruno SECHET,
Intégralim



Offres TPE PME

NOUVEAU

APPRÉHENEZ LE RISQUE VIRUS

Intégrer les virus alimentaires dans sa démarche HACCP

- OBJECTIFS**
- Connaître les dangers liés aux virus alimentaires et Coronavirus
 - Appréhender les dispositions de maîtrise au regard des dangers de contamination liés aux virus
 - Préparer la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise

- CONTENU**
- Introduction : notions de base, les virus responsables de contaminations alimentaires, Coronavirus, cycle de contamination virale
 - Contexte réglementaire et technique
 - Détection des virus / Méthodes analytiques
 - Intégration du danger « virus alimentaires » au niveau de l'étude HACCP
 - Dispositions de maîtrise du danger virus

Pour aller plus loin : «Construisez un HACCP performant»

PUBLIC H/F Qualité

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

11 février 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Christophe
DUFOUR, Mérieux Nutris-
ciences

NOUVEAU

GÉREZ UNE SITUATION SANITAIRE EXCEPTIONNELLE

Anticiper et réagir efficacement face à une crise

- OBJECTIFS**
- Connaître les étapes essentielles de la gestion de crise
 - Connaître les rôles des membres de la cellule de crise
 - Connaître les exigences des référentiels de sécurité des denrées alimentaires sur la gestion des incidents et les rappels.
 - Apprendre à se préparer à la crise.
 - Apprendre les règles clefs de la communication en période de crise
 - Savoir préparer les exercices de simulation de crise

- CONTENU**
- Comprendre les incidents et les crises
 - Panoramas des risques et crises
 - Les phases de la gestion de crise : Préparation – Anticipation/Alerte – Gestion – l'Après Crise – REX
 - Les parties prenantes Externes – Les rôles internes
 - Exercice de Simulation de Crise
 - Médiatisation et Communication
 - Discussion de cas pratiques – Exemple de la crise du Covid

Pour aller plus loin : «Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture» ; «Appréhendez le risque virus» ; «Construisez un HACCP performant»

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

11 mars 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bruno SECHET,
Intégralim



QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments



RÉPONDEZ AUX EXIGENCES DES RÉFÉRENTIELS EN MATIÈRE DE FOOD SAFETY CULTURE

Faire émerger une culture de la sécurité des aliments

- OBJECTIFS**
- Connaître les composantes de la culture d'entreprise et de la sécurité des denrées alimentaires
 - Connaître les exigences des référentiels de sécurité des denrées alimentaires en matière de Food Safety Culture (FSC).
 - Apprendre à évaluer la FSC
 - Apprendre à construire son plan d'amélioration de la FSC
 - Savoir comment les auditeurs évaluent ces exigences

- CONTENU**
- Les composantes de la Food Safety Culture
 - Les failles liées à l'absence de culture d'entreprise
 - Évolution historique de La FSC
 - Panoramas des exigences Codex, Europe, Référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
 - Panorama des méthodes d'évaluation de la FSC
 - Les améliorations au cœur de la FSC
 - Bâtir un plan d'amélioration de la FSC : Acteurs, Parties Prenantes
 - Intégration de la FSC dans le système de management de l'entreprise

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



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

18 mai 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bruno SECHET, Intégralim

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

Pour aller plus loin : «Adoptez des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication»

PUBLIC H/F **Qualité** **Production** **PRÉREQUIS** Connaissances de base de l'hygiène en agroalimentaire
Membre équipe HACCP



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

22 juin 2021

Présentiel : Avignon

Demi journée collective
275€ HT / adhérent
375€ HT / non adhérent

Intervenantes : Sylvie PERRET ou Catherine LEVESQUE, expertes Sécurité des aliments du Critt IAA Paca

Offres TPE PME

PRÉVENEZ LES ACTES DE MALVEILLANCE

Mise en place d'un plan 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

Pour aller plus loin : «Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture»

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



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

30 septembre 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenantes : Sylvie PERRET ou Catherine LEVESQUE, expertes Sécurité des aliments du Critt IAA Paca

Offres TPE PME



QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

MAÎTRISEZ LE DANGER ALLERGÈNE

Mettre en place un plan d'actions

- OBJECTIFS**
- Comprendre les exigences réglementaires liés à la problématique allergène
 - Comprendre et appliquer les mesures de maîtrise liés à la problématique allergène

- CONTENU**
- Contexte médical (définitions, prévalence et allergies alimentaires, symptômes, traitements, principaux allergènes)
 - Exigences règlementaires 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

Pour aller plus loin : «Construisez un HACCP performant»

PUBLIC H/F Qualité Achats

PRÉREQUIS Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

23 novembre et 2 décembre
2021

Distanciel : les matinées

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

Intervenant : Andreas
PARDIGOL, Eurofins



Offres TPE PME

ACCOMPAGNEMENT SUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TRAÇABILITÉ

L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :

- OBJECTIFS**
- Connaître et mettre en œuvre 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 œuvre des dernières versions des normes et référentiels de management de la sécurité des aliments (IFS Food, Global Market, BRC, 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 du
Critt IAA Paca

ACCOMPAGNEMENT : COMMENT RÉALISER UN ÉTIQUETAGE CONFORME À LA RÈGLEMENTATION ?

L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :

- OBJECTIFS**
- Connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur
 - Savoir concrètement appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales
 - Connaître les exigences du nouveau règlement relatif à l'origine de l'ingrédient primaire

- CONTENU**
- Sur la base de chacune des étiquettes que vous nous transmettez :
 - Réflexion sur l'interprétation (sur la base des règlements officiels, des guides d'interprétation, des discussions en cours, ...)
 - Rédaction d'une note d'interprétation regroupant les éléments sur la méthodologie de réflexion, les références liées et notre conclusion sur l'application
 - Cas pratiques sur la base de vos étiquettes

PUBLIC H/F Qualité 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 ou Caroline
ROUYEYROL ou Audrey
LESTURGEON, expertes
étiquetage du Critt IAA Paca



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels



PRÉPAREZ VOS PROCHAINS AUDITS DE CERTIFICATION IFS VERSION 7

Le référentiel IFS Food version 7

- 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...)

Pour aller plus loin : «Vérifiez l'efficacité de vos processus par les audits internes» ; «Augmentez la valeur ajoutée de vos audits internes» ; «Comment être audité en toute sérénité ?»

PUBLIC H/F Qualité

PRÉREQUIS Connaissances en HACCP

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

18 mars 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Stephanie LEMAITRE, Leansafe

NOUVEAU

MAÎTRISEZ LE RÉFÉRENTIEL : IFS GLOBAL MARKETS FOOD

Accéder au marché MDD en construisant votre système qualité par étape

- OBJECTIFS**
- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel
 - Être capable d'évaluer son degré de respect des exigences en niveau de base et intermédiaire
 - Être capable d'identifier les axes de travail prioritaires pour son entreprise pour la mise en œuvre du programme IFS Global Markets Food
 - Comprendre les différentes notions pour mettre en place un système de management de la qualité et de la sécurité des aliments adapté aux exigences de l'IFS Global Markets Food

- CONTENU**
- Contexte de l'IFS Global Markets Food et enjeux
 - Le protocole d'évaluation et le système de notation en niveau de base et intermédiaire
 - Les exigences détaillées du protocole en niveau de base et en niveau intermédiaire (points clés, les « must have »)
 - Rapport et plan d'actions correctives

Pour aller plus loin : «Vérifiez l'efficacité de vos processus par les audits internes» ; «Augmentez la valeur ajoutée de vos audits internes» ; «Comment être audité en toute sérénité ?»

PUBLIC H/F Qualité

PRÉREQUIS Aucun

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

8 avril 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenantes : Sylvie PERRET ou Catherine LEVESQUE, expertes Sécurité des aliments du Critt IAA Paca



Offres TPE PME

VÉRIFIEZ L'EFFICACITÉ DE VOS PROCESSUS PAR LES AUDITS INTERNES

Maîtrisez la technique d'audit

- 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

26, 27 et 28 avril 2021

Présentiel : Avignon

3 jours collectifs
1 200€ HT / adhérent
1 700€ HT / non adhérent

Intervenante : Joëlle DURRHEIMER, Dynamlso



QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels

NOUVEAU

AUGMENTEZ LA VALEUR AJOUTÉE DE VOS AUDITS INTERNES

Perfectionnez votre technique d'audit

OBJECTIFS

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

CONTENU

- Utiliser les audits internes comme outils de management
- Réaliser un audit ciblé
- Conduire un audit
- Conclure et statuer sur l'efficacité
- Études de cas et jeux de rôle tout au long de la journée

Pour aller plus loin : «Vérifiez l'efficacité de vos processus par les audits internes» ; «Préparez vos prochains audits de certification IFS version 7»

PUBLIC

H/F Qualité Production
Maintenance Auditeur interne

PRÉREQUIS

Avoir été formé à l'audit interne et en réaliser

Notions des référentiels existants dans l'entreprise et connaissance des activités de l'entreprise

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

27 mai 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Joëlle
DURRHEIMER, DynamIso

NOUVEAU

COMMENT ÊTRE AUDITÉ EN TOUTE SÉRÉNITÉ ?

Préparez-vous efficacement pour réussir un audit

OBJECTIFS

- Comprendre les attentes des auditeurs
- Savoir se préparer
- Savoir comment se comporter face à l'auditeur
- Savoir démontrer l'amélioration d'un audit à l'autre

CONTENU

- Attentes de l'auditeur, comment le rassurer
- Se préparer : disposer des bonnes informations et les mettre en valeur
- Comportements de la personne auditée : posture à adopter, que dire ou pas ? Que faire ou pas ?
- Démontrer l'amélioration d'un audit à l'autre
- Études de cas et jeux de rôle tout au long de la journée

PUBLIC

H/F Tout public

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Notions des référentiels existants dans l'entreprise et connaissance des activités de l'entreprise

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

9 novembre 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Joëlle
DURRHEIMER, DynamIso



ACTIMMIS

PARTENAIRE FORMATION DES QUESTIONS LIÉES À LA SANTÉ & LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

ACTIMMIS assiste les entreprises dans l'ensemble des thématiques de la santé & de la sécurité au travail. Domiciliée à Aix En Provence, elle vous accompagne dans l'analyse de vos situations de travail et dans la conception, la planification, la mise en œuvre, le suivi de vos projets.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



QUALITÉ DES PRODUITS

Conformez-vous à la réglementation

Food in
Provence
Alpes-Côte d'Azur

OBTENEZ LA QUALIFICATION PCQI

Une étape pour exporter vers les USA

- OBJECTIFS**
- Obtenir la qualification PCQI conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration) (si examen réussi) pour les entreprises agroalimentaires qui exportent vers les USA
 - Connaître les exigences de la réglementation FSMA (Food Safety Modernisation Act) en suivant un programme reconnu par la FDA
 - Être capable de mettre en œuvre les exigences de cette loi pour être prêt en cas d'inspection FDA

- CONTENU**
- Présentation de la réglementation sur les denrées alimentaires et du plan de sécurité des aliments
 - Les bonnes pratiques de fabrication et autres programmes prérequis
 - Les dangers alimentaires biologiques physiques, chimiques
 - Les dangers alimentaires liés aux fraudes (motivations économiques)
 - Les ressources pour la mise en œuvre du plan de sécurité des aliments
 - L'analyse des dangers et la détermination des contrôles préventifs
 - Les contrôles préventifs des process, des allergènes, du nettoyage et de la désinfection
 - Les contrôles préventifs de la chaîne d'approvisionnement
 - Les procédures de vérification et de validation
 - Les procédures de sauvegarde des enregistrements
 - Le plan de rappel
 - Évaluation des stagiaires : Examen

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant
Commercial Export

PRÉREQUIS Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et les principes de l'HACCP

Disposer d'une expérience de leur mise en place

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

25, 26 et 27 janvier 2021

Présentiel : Avignon

2,5 jours collectifs
1 000€ HT / adhérent *
1 600€ HT / non adhérent *

* Certification inclus

Intervenante : Ana-Luz
GRINBLATT « Lead instructor » approuvée FSPCA

GARANTISSEZ L'ALIMENTARITÉ DE VOS EMBALLAGES ET MATÉRIAUX

Tout savoir sur vos déclarations de conformité

- 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 cahiers des charges et 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

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

13 et 14 avril 2021

Présentiel : Avignon

1,5 jours collectifs
675€ HT / adhérent
975€ HT / non adhérent

Intervenant : Alain BOBE,
expert alimentarité matériaux directeur de Pure
Laboratoire.



Offres TPE PME

ADOPTER DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

Mise en place des mesures de maîtrise adaptées à votre activité

- 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)

Pour aller plus loin : «Construisez un HACCP performant» ; «Maîtrisez le danger allergènes» ; «Répondez aux exigences des référentiels en matières de Food Safety Culture»

PUBLIC H/F Qualité Production

PRÉREQUIS Travailler en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

22 juin 2021

Présentiel : Avignon

1 Demi-journée collective
275€ HT / adhérent
375€ HT / non adhérent

Intervenantes : Sylvie
PERRET ou Catherine
LEVESQUE, expertes
Sécurité des aliments du
Critt IAA Paca



Offres TPE PME



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

Pour aller plus loin : Formation « Sécurisez vos allégations environnementales : Ayez les bons réflexes pour les étiquetages de vos produits »

PUBLIC H/F R&D **Personnes en charge de la conception des étiquettes** **PRÉREQUIS** **Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création**
 Créateur Qualité **Dirigeant**

Critt
 AGROALIMENTAIRE
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
10 juin 2021
Présentiel : Aix-en-Provence
 1 jour collectif
 450€ HT / adhérent
 650€ HT / non adhérent
 Intervenantes : Expertes
 Etiquetage du Critt IAA
 Paca
 Offres TPE PME

SÉCURISEZ VOS ALLÉGATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ayez les bons réflexes pour les étiquetages de vos produits

- OBJECTIFS**
- Connaître les évolutions de la législation sur les allégations environnementales
 - Savoir appliquer la méthodologie pour sécuriser ces allégations

- CONTENU**
- Contexte français et européen sur les allégations environnementales et focus sur les dispositions de la loi AGECE
 - Projet de texte européen sur la justification des allégations écologiques
 - Méthodologie et conseils pratiques pour sécuriser vos allégations
 - Allégations interdites et erreurs à ne pas commettre, avec exemples de jurisprudence

Pour aller plus loin : Formation « La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires - Les mentions obligatoires pour l'information du consommateur »

PUBLIC H/F R&D **Personnes en charge de la conception des étiquettes** **PRÉREQUIS** **Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire**
 Dirigeant Qualité

Critt
 AGROALIMENTAIRE
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
6 juillet 2021
Présentiel : Aix-en-Provence
 1 jour collectif
 450€ HT / adhérent
 650€ HT / non adhérent
 Intervenant : Gilles BOIN,
 Avocat spécialiste en étiquetage, cabinet Product Law Farm
 Offres TPE PME

FABRIQUEZ DES PRODUITS FINIS AU JUSTE POIDS

La métrologie des préemballés

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

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

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

Critt
 AGROALIMENTAIRE
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
4 et 5 octobre 2021
Présentiel : Aix-en-Provence
 1,5 jours collectifs
 675€ HT / adhérent
 975€ HT / non adhérent
 Intervenant : Nathalie SUGLIANO, CT2M
 Offres TPE PME



QUALITÉ DES PRODUITS

Révélez le potentiel nutritionnel de vos produits

NOUVEAU

SE DIVERSIFIER AVEC UNE GAMME D'ALIMENTATION INFANTILE

Le marché et les exigences techniques et réglementaires

OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires des denrées de l'alimentation infantile
- Savoir produire des denrées adaptées aux nourrissons et enfants en bas âge
- Connaître le marché de l'alimentation infantile

CONTENU

- Marché et tendances du Baby Food
- Les besoins nutritionnels des nourrissons et enfants en bas âge
- Les contraintes réglementaires (composition nutritionnelle, contaminants, ...)

PUBLIC

H/F Qualité R&D
Dirigeant Marketing

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

21 et 23 septembre 2021

Distanciel : les matinées

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

Intervenant :
A définir

ACCOMPAGNEMENT SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

OBJECTIFS

L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :

- 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
Dirigeant Marketing

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 : Caroline ROUYEYROL ou Audrey LESTURGEON, expertes du Critt IAA Paca



Conseil
Expertise
Gestion Analytique

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 ...

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



QUALITÉ DES PRODUITS

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

DÉVELOPPEZ UNE GAMME DE PRODUITS BIO

Maîtriser les exigences pour se 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

Pour aller plus loin : Formation « Optimisez vos achats de matières premières Bio » et / ou « Accompagnement individuel, dans votre entreprise, pour réussir votre certification Bio » ; « Valorisez vos pratiques RSE » ; « Réussir ses négociations commerciales en distribution BIO »

PUBLIC

H/F Qualité Production
Dirigeant Créateur

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise
agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

20 avril 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Audrey
LESTURGEON, experte Bio
du Critt IAA Paca



Offres TPE PME

ACCOMPAGNEMENT SUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

OBJECTIFS

- L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :
- 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
Dirigeant Créateur

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

Intervenante : Audrey
LESTURGEON, experte Bio
du Critt IAA Paca



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre service Qualité



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 Etudiant Salariés
Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS BAC S Brevet Professionnel Industries Alimentaires
Bac technologique Bac Pro

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 à Août 2023
Présentiel : Avignon
1470 h sur 2 ans
C. pro** : 20 580€ HT soit 14€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app** : NPEC France
Compétence
Intervenant : Lycée François Pétrarque

RECRUTEZ UN ASSISTANT QUALITÉ

Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires option SM2A

- OBJECTIFS**
- Animer la démarche Qualité au sein de la production selon le(s) référentiel(s) en vigueur
 - Coordonner l'application des exigences Qualité par les fournisseurs (cahier des charges, audit)
 - Veiller à l'application des exigences client (fiches techniques produits, cahier des charges)
 - Participer à la mise en œuvre de la démarche Qualité (HACCP, ISO, BRC, IFS...)
 - Intégrer les exigences environnementales dans le développement des projets

- CONTENU**
- 70 % de présence en entreprise
 - Gestion autonomie d'un projet d'amélioration continue
- Ex : amélioration de la démarche Qualité, mise en place d'un nouveau référentiel Qualité...

PUBLIC H/F Etudiant Salariés
Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS BTS DUT L2 en sciences
Réussir les entretiens de pré-sélection de l'IFRIA et de l'IUT

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 - Septembre 2022
Présentiel : Avignon
620 h sur 1 an
C. pro** : 9 860€ HT soit 17€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app: NPEC France
Compétence
Intervenant : IUT d'Avignon et ISARA Lyon

RECRUTEZ UN INGÉNIEUR QHSE

Ingénieur ISARA en alternance

- OBJECTIFS**
- Concevoir et mettre en œuvre des protocoles et des programmes d'action
 - Proposer des solutions opérationnelles
 - Gérer des projets, des équipes, des process et des budgets
 - Prendre des initiatives et des responsabilités

- CONTENU**
- 66 % de présence en entreprise
 - En 1ère année, réalisation d'actions ponctuelles et de missions évolutives sous la conduite d'un maître d'apprentissage
 - En 2ème année, choix d'une spécialisation parmi 5 thématiques (environnement, agroalimentaire, management de l'entreprise, développement durable, viticulture-viniculture)
 - Mémoire de fin d'étude portant sur la conduite d'un projet au sein de l'entreprise

PUBLIC H/F Etudiant

PRÉREQUIS BTS DUT L2 en sciences
Réussir le concours d'entrée

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 - Août 2024
Présentiel : Avignon
1799 h sur 3 ans
37 500€ HT
Uniquement en contrat d'apprentissage
Prise en charge par votre OPCO
Reste à charge :
Adhérent : 7 500€ HT
Non adhérent : 12 000€ HT
Intervenant : ISARA Avignon

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



R&D MARKETING

Alliez vente et marketing digital

NOUVEAU

LANCEZ-VOUS EN E-COMMERCE !

- OBJECTIFS**
- Comprendre le contexte du e-commerce
 - Savoir comment structurer son offre sur internet
 - Savoir comment construire un site internet marchand
 - Acquérir les bases de l'animation d'un site e-commerce

- CONTENU**
- Comprendre les évolutions du e-commerce alimentaire : dernières tendances, évolutions, et stratégie des industriels
 - Optimiser l'interface marchande pour la rendre plus performante : les points clés à optimiser, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site
 - Générer du trafic sur son site e-commerce : les leviers, les réseaux sociaux, les outils de fidélisation
 - Analyser les 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**



12 octobre 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Christel DANEL, experte-référente « Digital et e-commerce » de l'Aria Sud

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
 - Savoir 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**



18 mars 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Christel DANEL, experte-référente « Digital et e-commerce » de l'Aria Sud

CONSTRUISEZ UNE STRATÉGIE DIGITALE OMNISCANALE

Un moyen de faire évoluer vos ventes dans les points de vente

- OBJECTIFS**
- Comprendre les nouveaux comportements d'achat des consommateurs dans l'alimentaire
 - Identifier les éléments clés d'une stratégie digitale omniscanale
 - Savoir adapter sa stratégie digitale au parcours d'achat du client

- CONTENU**
- Décrypter les nouveaux comportements d'achat : web to store, showrooming, mobile to store, store to web, ...
 - Savoir différencier les notions de cross-canal, multi-canal et omniscanal
 - Analyser les étapes du parcours client pour adapter sa stratégie
 - Mettre en place des actions pour attirer et fidéliser les clients à chaque étape de son parcours
 - Optimiser le tunnel de conversion grâce à l'analyse de données

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

PRÉREQUIS **Avoir un site internet et un compte sur un réseau social**



24 juin 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Christel DANEL, experte-référente « Digital et e-commerce » de l'Aria Sud



Offres TPE PME



R&D MARKETING

Alliez vente et marketing digital



NOUVEAU

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

OBJECTIFS

- Maîtriser 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
- Adapter le contenu de la communication de votre marque à Instagram
- Développer sa communauté : choisir les bons hashtags, savoir identifier les partenariats
- Connaître les outils indispensables à la gestion d'Instagram pour organiser et planifier les contenus
- Maîtriser la publicité sur Instagram
- Analyser les 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**



27 mai 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Christel DANEL, experte-référente « Digital et e-commerce » de l'Aria Sud

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, expert-référente « Digital et e-commerce » de l'Aria Sud



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



R&D MARKETING

Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs

COMMENT TEXTURER SES PRODUITS ?

Épaissir, gélifier ou stabiliser avec ou sans additif

- OBJECTIFS**
- Être capable de choisir le texturant répondant à son objectif
 - Définir les conditions de mise en œuvre du texturant choisi
 - Savoir identifier les contraintes liées au process et au produit

- CONTENU**
- Fonctionnalités des agents de texture : épaissement, stabilisation, gélification
 - Les amidons et autres texturants : composition, fonctionnalités et conditions de mise en œuvre
 - Travaux pratiques

PUBLIC H/F Qualité R&D Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience dans le développement de produits alimentaires

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

7 et 8 octobre 2021

Présentiel : Aignon

2 jours collectifs
900€ HT / adhérent
1 300€ HT / non adhérent

Intervenante : Christine CHENE, experte en formulation de produits ADRIANOR



Offres TPE PME

NOUVEAU

SÉCURISEZ VOTRE FORMULE POUR MIEUX VALORISER LES PRODUITS À BASE DE PLANTES

Composition et allégations autorisées pour les produits à base de plantes

- OBJECTIFS**
- Connaître les contraintes réglementaires de l'emploi et la valorisation santé des plantes
 - Savoir définir les conditions de mise en œuvre des plantes dans une denrée alimentaire de consommation courante

- CONTENU**
- Aspects méthodologiques : Comment savoir si une plante peut être mise en œuvre dans une denrée alimentaire de consommation courante ?
 - Les allégations santé possibles (autorisées/tolérées car en attente)
 - Etude de cas

PUBLIC H/F Qualité R&D Dirigeant

PRÉREQUIS Occuper un poste avec missions de développement de nouveaux produits

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

4 et 16 novembre 2021

Distanciel : les matinées

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

Intervenante : À définir

OPTIMISEZ LA FORMULATION NUTRITIONNELLE ET LE COÛT DE VOS PRODUITS

La gestion des contraintes multiples avec Excel

- OBJECTIFS**
- Identifier des recettes satisfaisant un cahier des charges chiffré
 - Connaître et savoir utiliser Excel pour formuler avec de multiples contraintes
 - Découvrir et utiliser un outil d'optimisation des formulations et coûts

- CONTENU**
- Enjeux et contraintes de la formulation (données d'entrée)
 - La programmation linéaire appliquée à la formulation nutritionnelle de produits alimentaires
 - Travaux pratiques d'optimisation de recettes

PUBLIC H/F Qualité R&D Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir déjà pratiqué Excel et pouvoir être équipé d'un ordinateur équipé d'Excel

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

25 novembre 2021

Présentiel - Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenantes : Caroline ROUYEYROL, Audrey LESTURGEON, expertes Nutrition et Formulation du Critt IAA Paca



Offres TPE PME



R&D 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 Etudiant Salariés
Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS BACS Bac Pro Brevet Professionnel Industries Alimentaires
Bac technologique

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 à Août 2023

Présentiel : Avignon

1 470 h sur 2 ans
C. pro** : 20 580€ HT soit 14€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app** : NPEC France
Compétence

Intervenant : Lycée François Pétrarque

RECRUTEZ UN ASSISTANT GESTION DE PROJET R&D

Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires option SM2A

- OBJECTIFS**
- Participer à la mise en œuvre de nouveaux produits
 - Animer l'implantation de nouveaux matériels
 - Gérer des projets d'amélioration continue
 - Participer à la maîtrise des coûts de production
 - Travailler sur la réduction des impacts environnementaux

- CONTENU**
- 70 % de présence en entreprise
 - Gérer en autonomie un projet d'amélioration continue
- Ex : création d'un nouveau produit, rédaction d'une étude/ un protocole, formation du personnel...

PUBLIC H/F Etudiant Salariés
Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS BTS DUT L2 en sciences
Réussir les entretiens de pré-sélection de l'IFRIA et de l'IUT

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
Septembre 2021 - Septembre 2022

Présentiel : Avignon

580 h sur 1 an
C. pro** : 9 860€ HT soit 17€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app: NPEC France
Compétence

Intervenant : IUT d'Avignon et ISARA Lyon

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

ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS

- OBJECTIFS**
- L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :
- 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-diagnostiquer et formaliser les besoins du projet
 - Rédiger 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
 - Constituer l'équipe projet (experts de centres techniques, Recherche, cabinets conseils...)
 - pour la mise au point du produit
 - Rechercher et demander des financements adaptés au projet
 - Organiser et contrôler l'avancement
 - Rapporter les résultats au sein de l'équipe projet
 - Communiquer dans le respect de la confidentialité

PUBLIC H/F Qualité R&D Dirigeant
Marketing

PRÉREQUIS Connaissance de base en 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

Intervenante : Caroline ROUYEYROL, experte R&D du Critt IAA Paca



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos consommations d'énergie



OPTIMISEZ VOS PROCESS DE SURGÉLATION

Conjuguez qualité des produits et efficacité énergétique

OBJECTIFS

- Apprendre à mieux comprendre le processus de surgélation
- Savoir optimiser le fonctionnement des équipements de surgélation
- Savoir identifier des pistes d'améliorations pour la surgélation de vos produits
- Savoir comment améliorer la qualité de vos produits

CONTENU

- Aspects réglementaires, différence entre surgélation et congélation
- Congélation et qualité des aliments
- Les méthodes et équipements de congélation
- Impact global de l'entreposage de produits surgelés
- Perte de qualité d'un produit surgelé en cours de stockage : oxydation, perte de croustillance, exsudat, formation de givre, ...
- Aspects généraux de la décongélation des aliments et impacts sur les propriétés organoleptiques

Pour aller plus loin : Formation «Maîtrise vos consommations d'énergie»

PUBLIC

H/F

Qualité

Production

R&D

PRÉREQUIS

Expériences dans la fabrication de produits alimentaires surgelés

Environnement

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

23 mars 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenants : Cyril TOUBLANC & Alain Le BAIL, Maîtres de conférences, ONIRIS

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

Pour aller plus loin : Formation «Optimisez vos process de surgélation» ; «Maîtrisez votre propre production énergétique»

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Culture scientifique pour la bonne compréhension des unités énergétiques

Responsables techniques

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

21 mai 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Yvan DELOCHE, expert environnement du Critt IAA Paca



Offres TPE PME

MAÎTRISEZ VOTRE PROPRE PRODUCTION ÉNERGÉTIQUE

Comment réussir votre projet d'autoconsommation

OBJECTIFS

- Savoir dimensionner un projet d'autoconsommation adapté à vos besoins
- Savoir comment maximiser votre taux d'auto-production
- Savoir déterminer la rentabilité économique suivant différents critères

CONTENU

- Introduction au solaire photovoltaïque
- Analyser ses consommations d'énergie
- Adapter ses consommations à une production discontinue / Identifier ses consommations tampons
- Calculer la rentabilité de son projet : analyse d'une facture d'énergie

Pour aller plus loin : Formation «Maîtrise vos consommations d'énergie»

PUBLIC

H/F

Responsable techniques

PRÉREQUIS

Connaître les bases de l'énergie

Dirigeant

Savoir comprendre une facture d'électricité

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

29 juin 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Yvan DELOCHE, expert environnement du Critt IAA Paca



Offres TPE PME



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

- 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
 - Exemples de bonnes pratiques environnementales en matière d'usage de déchets inorganiques

Pour aller plus loin : Formation «Le pré-diagnostic emballages plastiques»

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



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

8 juillet 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Isabelle DOR,
experte emballages



Offres TPE PME

VISEZ UNE USINE SOBRE EN EAU

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**



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

19 octobre 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Yvan DELOCHE,
expert environnement du
Critt IAA Paca



Offres TPE PME

LE PRÉ-DIAGNOSTIC EMBALLAGES PLASTIQUES

- 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**



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 du
Critt IAA Paca



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux



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

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**



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 du Critt IAA Paca

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**



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 du Critt IAA Paca



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Structurez votre service sécurité environnement



RECRUTEZ UN ASSISTANT SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires option SM2A

OBJECTIFS

- Concevoir et mettre en œuvre des protocoles et des programmes d'action
- Proposer des solutions opérationnelles
- Gérer des projets, des équipes, des process et des budgets
- Prendre des initiatives et des responsabilités

CONTENU

- 70 % de présence en entreprise
- En 1ère année, réalisation d'actions ponctuelles et de missions évolutives sous la conduite d'un maître d'apprentissage
- En 2ème année, choix d'une spécialisation parmi 5 thématiques (Environnement, agroalimentaire, management de l'entreprise, développement durable, viticulture-viniculture)
- Mémoire de fin d'étude portant sur la conduite d'un projet au sein de l'entreprise

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

PRÉREQUIS **BTS** **DUT** **L2 en sciences**

Réussir les entretiens de pré-sélection de l'IFRIA et de l'IUT

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Septembre 2021 - Septembre 2022

Présentiel : Avignon

580 h sur 1 an
C. pro** : 9 860€ HT soit 17€ HT/h
Prise en charge par votre OPCO
C. app : NPEC France Compétence

Intervenant : IUT d'Avignon et ISARA Lyon

RECRUTEZ UN INGÉNIEUR SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

Ingénieur ISARA en alternance

OBJECTIFS

- Concevoir et mettre en œuvre des protocoles et des programmes d'action
- Proposer des solutions opérationnelles
- Gérer des projets, des équipes, des process et des budgets
- Prendre des initiatives et des responsabilités

CONTENU

- 66 % de présence en entreprise
- En 1ère année, réalisation d'actions ponctuelles et de missions évolutives sous la conduite d'un maître d'apprentissage
- En 2ème année, choix d'une spécialisation parmi 5 thématiques (Environnement, agroalimentaire, management de l'entreprise, développement durable, viticulture-viniculture)
- Mémoire de fin d'étude portant sur la conduite d'un projet au sein de l'entreprise

PUBLIC **H/F** **Etudiant**

PRÉREQUIS **BTS** **DUT** **L2 en sciences**

Concours d'entrée

SUD PACA

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Septembre 2021 - Août 2024

Présentiel : Avignon

1 799 h sur 3 ans
37 500€ HT
Uniquement en contrat d'apprentissage
Prise en charge par votre OPCO
Reste à charge :
Adhèrent : 7 500€ HT
Non adhérent : 12 000€ HT

Intervenant : ISARA Avignon

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



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Progresser vers une performance globale et durable



CONSTRUISEZ UNE DÉMARCHE RSE POUR TRANSFORMER VOTRE ENTREPRISE

Les clés du changement par la mise en place d'une démarche durable

- OBJECTIFS**
- Savoir identifier les enjeux de la RSE dans votre organisation
 - Connaître les étapes clés d'une démarche RSE
 - Identifier les actions phares à mettre en place
 - Identifier les bonnes pratiques RSE de votre organisation

- CONTENU**
- Les enjeux et la définition de la RSE et du développement durable
 - Les outils et méthodes pour développer une démarche en interne
 - Pourquoi mettre en place une telle démarche/bénéfices
 - Les facteurs de succès
 - La structuration de la démarche (étapes de mise en œuvre, identification des parties prenantes, indicateurs RSE...)

PUBLIC H/F Salarié

PRÉREQUIS Etre enclin à une démarche collective

Avoir mis en place une démarche RSE interne

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

9 février 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Estelle MARIN, experte RSE du Critt IAA Paca

NOUVEAU

VALORISEZ VOS BONNES PRATIQUES RSE

Les clés d'une communication efficace

- 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 Dirigeant QSE Marketing

PRÉREQUIS Avoir mis en place une démarche RSE interne

Chargé de communication

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

8 juin 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : à définir

ACCOMPAGNEMENT SUR L'APPLICATION CONCRÈTE DE LA RSE DANS VOTRE ENTREPRISE

Les outils et méthodes adaptés à vos besoins

- OBJECTIFS**
- L'expert Critt, vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise, pour :
- 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 :
- 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

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 eco-conception du Critt IAA Paca



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez les résultats de vos équipes commerciales



EXTERNALISER OU INTERNALISER SA FORCE DE VENTE ?

- OBJECTIFS**
- Connaître les différentes solutions proposées pour organiser son développement commercial
 - Maîtriser l'aspect juridique et social de chaque organisation commerciale
 - Comprendre le fonctionnement et les clés du succès d'une mutualisation commerciale inter-entreprises

- CONTENU**
- Réfléchir son développement commercial en amont à la création de l'entreprise
 - Les différents types de force de vente proposés
 - Les statuts de chaque force de vente
 - Les modes de rémunération, les modes de rémunération, les contrats à prévoir
 - Fonctionnement d'une force de vente mutualisée avec un partage d'expérience
 - Externaliser ou pas sa force de vente

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des connaissances fondamentales en management commercial



15 avril 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Olivier FABREGOUL, expert en développement commercial et marketing

DYNAMISER SA FORCE DE VENTE AVEC DES OUTILS CRM SIMPLES ET PRATIQUES

- 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



26 mai 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution » de l'Aria Sud



Offres TPE PME

NOUVEAU

LES TECHNIQUES DE VENTE EN GRANDES SURFACES EN TEMPS DE CRISE

- OBJECTIFS**
- Renforcer ses compétences sur les techniques de vente en magasin
 - Adapter ses techniques de vente au contexte de crise sanitaire et/ou économique

- CONTENU**
- La préparation : l'analyse de l'environnement, une étape importante
 - L'entretien de vente (contact, redécouverte, argumentation, traitement des objections...)
 - Réalisation et entraînement à des situations de vente : commercial, acheteur
 - Focus sur les techniques de vente : SOMCAS et SIMAC
 - Traitement de l'objection et focus période de crise : l'enjeu de la vente flash en magasin
 - L'après-vente : actions magasin, la bonne parole au gestionnaire, synthèse de visite, autoanalyse

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des connaissances fondamentales en management commercial



11 juin 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution » de l'Aria Sud

DONNER 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



14 septembre 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

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



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés



RÉUSSIR SES NÉGOCIATIONS COMMERCIALES EN DISTRIBUTION BIO

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

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

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Maîtriser les bases de la négociation commerciale



11 mars 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Olivier FABREGOUL, expert en développement commercial et marketing et spécialiste du réseau bio

NOUVEAU

ABORDER ET DÉVELOPPER LES MARCHÉS PUBLICS POUR 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**
- Connaître le marché de la restauration collective, comprendre le code de la commande publique et les autres réglementations qui s'appliquent à la restauration collective
 - Qui sont les acheteurs publics ? Quelles procédures pour les marchés de fourniture de denrées alimentaires ?
 - Place des distributeurs/grossistes dans la commande publique
 - Comment identifier les appels d'offres intéressants. Cibler les secteurs de restauration collective à prospecter
 - Construire un plan d'action pour se faire connaître des acheteurs publics. Construire une réponse adaptée à un appel d'offre
 - Démarchage commercial responsable et éthique des marchés publics

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir déjà identifié la restauration collective comme une opportunité



16 mars 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Carole SADA-KA, experte réglementation « Agriculture et alimentation durables

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 » de l'Aria Sud



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Dynamisez vos ventes à l'export



ÉTABLIR SES PRIX À L'EXPORT

OBJECTIFS

- Appréhender l'ensemble des éléments à prendre en compte lors de la fixation des prix de vente à l'export
- Identifier et utiliser l'Incoterm approprié

CONTENU

- Comment fixer mon prix de vente à l'export ?
- Le coefficient multiplicateur pour atteindre le prix marché
- Présentation générale des règles Incoterms® 2020 de la Chambre de Commerce Internationale : principales évolutions par rapport à la version 2010
- Construire ma grille de prix export

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS Expérience en vente

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

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



8 avril 2021

Présentiel : Arles

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export » de l'Aria Sud



Offres TPE PME



3 juin 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export » de l'Aria Sud



Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export » de l'Aria Sud



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.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Optimisez les performances de vos magasins de vente



DYNAMISATION COMMERCIALE DES MAGASINS DE VENTE

OBJECTIFS

- Découvrir des outils pragmatiques pour dynamiser son magasin de vente
- S'approprier ces outils pour les projeter pertinemment dans l'activité
- Mettre en place ces outils et suivre leur efficacité dans le temps

CONTENU

- Un positionnement crédible et une offre maîtrisée
- Promotion : quel objectif ? quel produit ? quelle fréquence ? quelle remise ?
- Les outils de fidélisation et de conquête de clients
- La proposition d'une offre complémentaire

PUBLIC H/F **Dirigeant** Commerce

PRÉREQUIS **Expérience en vente**



Mars / Avril 2021

Présentiel : Salon de Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenante : Pierre MAINGUY, consultant en commerce

En partenariat avec La Coopération Agricole Sud

NOUVEAU

COMMENT GÉRER LA DÉMARQUE ?

OBJECTIFS

- Définir les différents types de démarque
- Calculer son incidence
- Connaître les origines et les lieux
- Mettre en place les bonnes attitudes

CONTENU

- Définition de la démarque
- Méthode de calcul
- Les types de démarque
- Incidence de la démarque sur l'entreprise
- Les origines de la démarque
- Les lieux de démarque
- La lutte contre la démarque
- Les bonnes attitudes contre la démarque

PUBLIC H/F **Vendeur** **Chef de magasin**

Directeur de magasin

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



16 avril 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : David ZACCARELI, formateur-consultant en commerce

NOUVEAU

TECHNIQUES DE VENTE ASSISTÉES EN BOUTIQUE : JE VENDS, JE FIDÉLISE

OBJECTIFS

- Connaître les principales règles fondamentales de la vente assistée
- Appliquer ces règles avec les clients pour développer le chiffre d'affaires

CONTENU

- Accueil des clients, les différents types de clients
- Les règles de base de la communication, les différents types de question
- L'écoute active / la reformulation
- Découverte des besoins et des motivations d'achat
- Les objections
- La conclusion de la vente
- La fidélisation

PUBLIC H/F **Vendeur** **Chef de magasin**

Directeur de magasin

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



18 mai 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : David ZACCARELI, formateur-consultant en commerce



RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise



NOUVEAU

PRÉVENEZ LES RISQUES DE TMS

(Troubles Musco-Squelettiques)

OBJECTIFS

- Identifier les risques liés à son activité
- Comprendre les problèmes de santé liés aux manutentions
- Prévenir les risques individuellement (économie d'effort et principes de base de sécurité physique)
- Prévenir les risques collectivement (regard critique sur les situations de travail à risques)

CONTENU

- Les risques liés à la manutention manuelle, statistiques des lésions
- Statistiques liées aux maladies professionnelles
- Les accidents du travail : le coût humain, les incidences financières, les coûts financiers directs et indirects
- Les principes généraux de prévention
- Notions d'anatomie et lésions
- Les règles de sécurité physique et d'économie d'effort
- Cas concrets

PUBLIC H/F Salarié

PRÉREQUIS Aucun

aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

21 octobre 2021

Présentiel : Aix-en-Provence

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : David ZACCARELLI, formateur consultant «santé et sécurité au travail»

FAITES ÉVOLUER VOTRE SYSTÈME DE RÉMUNÉRATION

Optimiser le contrôle de gestion de la masse salariale

OBJECTIFS

- Identifier les composantes d'un dispositif de rémunération : individuelle, collective, fixe, variable
- Élaborer une politique de rémunération globale
- Mesurer l'efficacité et auditer son système de rémunération

CONTENU

- L'équilibre du système de rémunération
- La structure de la rémunération
- Rémunérer la performance collective et individuelle
- politique salariale et tableau de bord

PUBLIC H/F Dirigeant Ressources humaines **PRÉREQUIS** Maîtriser les fondamentaux de la gestion des RH en entreprise

aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

9 novembre 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Fabrice VERPILLOT, expert-référent « Gestion » de l'Aria Sud

OCAPIAT Offres TPE PME

NOUVEAU

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 2020 à Décembre 2021

Intra-entreprise - Région Paca-Corse

Nous consulter - Prise en charge possible par l'OPCO

Intervenant : Ifria Sud Paca - Référencé par Ocapiat



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

Intervenant : Chargés de mission emploi et formation de l'Ifria Sud Paca

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES DE TUTEUR

OBJECTIFS

- Développer des compétences de tuteur
- Faciliter le tutorat pour le rendre fiable et performant en s'appuyant sur des outils simples (fiches pratiques)

CONTENU

- Obligations et rôle du tuteur/ maître d'apprentissage
- Maîtrise des compétences de base du tuteur (écoute, questionnement, observation, communication)
- L'intégration, l'engagement et la motivation des collaborateurs tutorés
- Mise en place des parcours de formation pratique en situation de travail
- Appréciation de la progression des acquis (savoirs, des savoir-faire et des savoir-être)

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

4 demi-journées

Nous consulter pour les conditions et tarifs

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

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 - Ifria Sud Paca



FONCTIONS SUPPORT

Redonnez du sens à vos processus de gestion



ÉLABOREZ ET MAÎTRISEZ LA CONSTRUCTION DE VOS 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**



23 mars 2021

Présentiel : Avignon

1 jour collectif
450€ HT / adhérent
650€ HT / non adhérent

Intervenant : Fabrice VERPILLOT, expert-référent « Gestion » de l'Aria Sud



Offres TPE PME

RENDEZ PLUS RAPIDE VOS PROCESSUS ADMINISTRATIFS

Le Lean Service pour réduire le temps de traitement

OBJECTIFS

- Être capable de déceler les gaspillages d'un flux administratif
- Maîtriser les gaspillages d'un processus 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** **Dirigeant**
Maintenance **Qualité** **Logistique**

PRÉREQUIS **Connaissance de l'environnement administratif de son service**



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

9 décembre 2021

Présentiel : Avignon

1 Demi-journée collective
275€ HT / adhérent
375€ HT / non adhérent

Intervenant : Benoit MUS, expert en Performance Industrielle du Critt IAA Paca



FULLMARK

LEADER DE LA SÉCURITÉ COMPORTEMENTALE

FULLMARK accompagne les entreprises depuis plus de 35 ans pour développer une culture sécurité forte, en agissant spécifiquement sur les facteurs humains et les comportements. La société met des outils à disposition pour satisfaire aux obligations des entreprises, tout en sensibilisant leur personnel.

Pour en savoir plus sur ce partenaire de notre réseau : www.foodinpaca.com



REJOIGNEZ LE RÉSEAU D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES DE LA RÉGION SUD PROVENCE- ALPES-CÔTE D'AZUR !

UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS POUR BOOSTER VOTRE PERFORMANCE GLOBALE

Un TRAVAIL en RESEAU, avec un accès GRATUIT à :

- Un service de questions-réponses (exclusivement réservé aux adhérents)
- Des webinaires et/ou ateliers thématiques
- La publication d'offres d'emploi auprès des anciens apprenants de l'IFRIA et sur le site www.emploi-agroalimentaire-paca.com
- Des contacts privilégiés (personnes ressources, acteurs de l'emploi en région, ...)
- Des bulletins d'informations
- Rédaction des contrats d'apprentissage et de professionnalisation

Des SERVICES à TARIFS PREFERENTIELS (-30% environ) pour :

- Des formations de courte et de longue durée, inter et intra entreprises sur toutes les thématiques (Référencement Qualiopi et datadock)
- Transfert de savoir-faire et la formations de tuteurs
- L'évaluation de stagiaires durant leur immersion en entreprise (POEC)
- Des actions collectives (plateforme d'audits croisés, Masterclass'IFRIA, ...)
- Des veilles (réglementaires, ...)
- Un accompagnement personnalisé de vos projets
- Des manifestations nationales et internationales (salons professionnels, ...)
- Des rencontres d'acheteurs, des conventions d'affaires, des opérations de sourcing, ...



Une REPONSE EFFICACE à vos besoins, illustrée par :

- Plus de 500 entreprises accompagnées chaque année
- Près de 600 salariés formés chaque année ;
- Environ 700 K€ de prestations annuelles engagées par les entreprises ;

... et portée par des conseillers et experts par thématique, reconnus au niveau national.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'ANNULATION

Toute inscription par email ou par téléphone doit obligatoirement être confirmée par écrit en renvoyant le bulletin d'inscription signé.

Pour toute inscription annulée moins de 10 jours avant la date de la session, la totalité du montant dû sera facturée 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 si le nombre d'inscrits est insuffisant.

L'inscription est gratuite pour les apprentis de l'IFRIA Sud PACA dont les maîtres d'apprentissage participent à une journée.

Une attestation de participation est délivrée après l'intervention.

Le coût des journées ($\geq 3.5h$) peut être pris en charge sous certaines conditions au titre du plan développement des compétences : consultez votre OPCO ou nos structures pour les conditions de prise en charge et pour constituer les dossiers.

ORGANISMES DE FORMATION



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



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

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



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



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT
& DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT

Cité de l'Alimentation

100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet

www.foodinpaca.com

