

PRESTATAIRES DE L'INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

Sécurité Sanitaire lors des Interventions de Maintenance en IAA

Objectifs généraux de la formation:

Vos clients entreprises agroalimentaires ont toutes des obligations de maîtriser la sécurité sanitaire dans le cadre de leurs interventions techniques. L'ensemble des certifications « IFS, BRC, ISO 22000... » ainsi que l'ensemble des CDC spécifiques clients mettent tous en évidence, l'importance de maîtriser ces points.

Vos clients industriels ont tous mis en place des règles de maîtrise sanitaire concernant aussi bien la production que leurs techniciens de maintenance. Ces règles ont pour objectif de développer la culture de la sécurité sanitaire.

En qualité de prestataire technique, vos équipes doivent également avoir conscience de ces enjeux. Les conséquences pour votre entreprise ou pour vos clients pourraient être dramatiques en cas d'incident ou crise.

Cette formation a pour objectif d'apporter aux entreprises prestataires maintenances, les connaissances nécessaires pour réaliser leurs interventions en prenant en compte la maîtrise sanitaire.

Approche pédagogique développée: Pour que cette formation soit efficiente et pragmatique, nous avons réalisé, avec le concours d'une entreprise agroalimentaire partenaire, un ensemble de mise en situation sous format vidéos ou photos.

Cette formation 100% digitale peut être réalisée sur la durée de 1 mois pour permettre aux stagiaires de la réaliser au moment opportun sans conséquences sur leurs activités quotidiennes.

A l'issue de la formation, le stagiaire effectuera un test de validation de la compréhension et des enjeux, puis téléchargera son attestation de formation.

Durée totale de la formation : 30 minutes environ.

Avantage pour votre entreprise prestataire: Vous pourrez mettre en avant votre prise de conscience sur le sujet de la maîtrise sanitaire, **ce qui sera un atout commercial évident pour votre entreprise.**

Durée de validité de la formation : Cette formation n'a pas de date de validité. Il sera indiqué sur l'attestation de fin de formation « recyclage préconisé tous les 3 ans »

Équipement nécessaire: Ordinateur ou tablette avec une bonne connexion. Le module étant entièrement sonorisé, il sera indispensable d'avoir un moyen d'écoute approprié.

Coût par accès (1 accès / stagiaire) :

De 1 à 10 accès= 70 €HT	
+ de 10 accès = 60 €HT	Tarif groupe : Nous consulter

Titre du Stage	Maîtriser la sécurité sanitaire lors des interventions techniques chez un client de mon entreprise
Modalités d'organisation :	Formation à distance
Pré requis	Aucun
Public visé	Techniciens prestataires entreprise externe
Objectifs & résultats attendus	<p>Donner les compétences nécessaires aux techniciens prestataires de la filière agro-alimentaire pour.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principales sources de dangers liées aux activités techniques. • Acquérir les éléments de réflexion pour faire progresser la sécurité sanitaire de leurs interventions. • Prendre conscience des enjeux auxquels sont confrontés les clients IAA. • Développer la culture de la sécurité sanitaire des équipes techniques.
Programme	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les enjeux de la sécurité sanitaire <ul style="list-style-type: none"> ○ pour l'entreprise ○ pour vous ○ pour les clients ➤ Le contexte réglementaire de la filière agroalimentaire et les conséquences pour vos activités ➤ Les dangers sanitaires présents en lien avec les activités techniques ➤ Les moyens de maîtrise <ul style="list-style-type: none"> ○ l'organisation des ateliers ○ les matériels, la caisse à outils.. ➤ Les bonnes et mauvaises pratiques ➤
Méthodes et moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Support de formation entièrement sonorisé ou l'ensemble des informations sont enregistrées vocalement par le formateur. • Présentation d'illustration de cas concrets sous formats vidéos, photos,
Méthode de suivi, évaluation et	<ul style="list-style-type: none"> • Validation des compétences par QCM de 15 questions à l'issue de la formation.

Technopole Alimentec, 155 Rue Henri de Boissieu - 01000 Bourg en Bresse
Tél. : 06 76 94 60 94 – denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com

validation	<ul style="list-style-type: none"> • Pour valider la formation et obtenir le certificat de réalisation délivré par Agro-alimentaire conseil, il sera nécessaire d'obtenir une note de 80% de bonnes réponses. • En cas d'échec au QCM de validation, il sera possible de repasser le test gratuitement.
------------	---

Contact : Denis BORNIA denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com
06 76 94 60 94

PRESTATAIRES DE L'INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE MAÎTRISE SANITAIRE LORS DES INTERVENTIONS DE MAINTENANCE

A nous retourner complété et signé

Coordonnées ENTREPRISE CLIENTE	1 à 10 accès: 70 €HT soit 84 €TTC <input type="checkbox"/>
Société :	+ 10 accès : 60 €HT soit 72 €TTC <input type="checkbox"/>
Adresse :	Total inscription : €HT
Une facture acquittée vous sera envoyée par mail après règlement	
Contact administratif : Mme/M.....	Règlement par virement : <input type="checkbox"/>
Mail :	Titulaire du compte sarl Agroalimentaire
Tel :	IBAN : FR76 1080 7000 8002 2214 4312 634 Code Banque : 10807 Code guichet 00080 N° du compte 02221443126 clé RIB 34 BIC CCBPFRPPDJN Domiciliation BPBFC CHATILLON

Modalités d'inscription pour la réalisation de la formation : après inscription sur notre plateforme LMS « Learning Management Système » vous recevrez des codes d'accès directement de notre plateforme qui pourrait être bloqué si votre entreprise dispose d'un anti-spam type mailinblack.

ANTI-SPAM : OUI / NON

Durée d'accès à la plateforme : une fois l'accès donné, le stagiaire **aura 1 mois** pour réaliser sa formation en 1 ou plusieurs fois.

NOM	PRENOM	MAIL (si vos techniciens n'ont pas d'adresse mail professionnelle, nous pourrons utiliser une même adresse pour plusieurs personne)

Technopole Alimentec, 155 Rue Henri de Boissieu - 01000 Bourg en Bresse
Tél. : 06 76 94 60 94 – denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com
