



Programme détaillé de la formation « Le système de traçabilité agroalimentaire CertiTRACE »

Indicateurs qualité

Nombre de stagiaires formés en 2020 : 2
Nombre de sessions en 2020 : 10
Taux d'assiduité : 100% - Taux de rupture 0 %

1. Public

Cette formation s'adresse prioritairement aux opérateurs de la chaîne alimentaire, aux dirigeants, aux responsables des industries alimentaires et aux responsables de logistique et d'export.

Elle est particulièrement conseillée aux professionnels voulant normaliser leurs activités professionnelles, notamment au niveau sanitaire.

2. Pré-requis

Aucun pré-requis.

3. Objectifs

L'objectif principal de cette formation est d'identifier, de formaliser et de mettre en place l'ensemble des dispositions visant à garantir l'innocuité des aliments par la traçabilité.

1. Avoir un taux de réussite élevé
2. Satisfaction des stagiaires
3. Atteindre les objectifs techniques et pédagogiques

4. Profil formateur



Institut de formation HIFMI.

Formateurs :

La formation est dispensée par Miloud Abaidia , formatrice en hygiène alimentaire ave d'expériences en restauration .

La partie réglementaire est assurée par ABDUL HADI Alaa .

5. Détail du programme

Le programme de la formation comprend un certain nombre de cours :

- Définition de la traçabilité alimentaire
- **La traçabilité** : un outil au cœur du système **HACCP**
- **La traçabilité** : un principe de maîtrise sanitaire à part entière
- Traçabilité et principe de précaution
- La traçabilité et ses enjeux
- Traçabilité et responsabilité

Programme du premier jour :

- Découvrir l'organisme et le contenu de la formation
- Mettre en pratique les principes d'hygiène et de sécurité
- Connaître les outils (ateliers)
- Exécuter les méthodes utilisées

Programme du deuxième jour :

- Faire le point sur les aliments
- Connaître la réglementation applicable et le label CertiTRACE
- Connaître la démarche de certification CertiTRACE
- Identifier et utiliser les bonnes attitudes pour lutter contre la contamination ou la prolifération bactérienne
- Apport théorique sous forme de diaporama et d'échanges d'opinion. Evaluation et exercices en groupe.
- Exposés, travaux pratiques, échanges d'opinion, études de cas concrets, puis évaluation du stage.
- Cadre réglementaire - Les bonnes pratiques d'hygiène, prérequis

- Moyens de contamination
- Moyens de lutte contre les microbes - L'outil HACCP (principe, fonctionnement, application)
- Les sept principes
- Le système documentaire
- Choix des moyens de maîtrise - La traçabilité - Gestion des non-conformités
 - Le cadre réglementaire
- Définition de la traçabilité alimentaire
 - La traçabilité : un outil au cœur du système HACCP
 - La traçabilité : un principe de maîtrise sanitaire à part entière
 - Traçabilité et principe de précaution - La traçabilité et ses enjeux
 - Traçabilité et responsabilité
- Le plan de maîtrise sanitaire PMS et le Halal

Programme du troisième jour :

- Identifier, formaliser et mettre en place l'ensemble des éléments de PMS visant à garantir l'innocuité des aliments halal.
- Apport théorique sous forme de diaporama, échanges d'opinion puis étude des cas et exercices en groupes

Programme du quatrième jour :

- Identifier, formaliser et mettre en place l'ensemble des dispositions visant à garantir l'innocuité des aliments
- Apport théorique sous forme de diaporama, échanges d'opinions puis étude des cas et exercices en groupes
- Gestion informatisée de la production
- La démarche qualité
- La métrologie dans l'entreprise
- Gestion de production (Définition. Pourquoi gérer la production ?)
- Produits, nomenclatures, ateliers
- Ordonnancement
- Gestion des stocks
- Gestion des approvisionnements
- Le nettoyage, la désinfection et les produits :
 - Les principales opérations de nettoyage
 - Les techniques de nettoyage
 - Les techniques de désinfection

- La réglementation en vigueur
- Les risques professionnels
- Le Paquet d'Hygiène et le Halal

Programme du cinquième jour :

- Découvrir et se familiariser avec les exigences du Paquet d'Hygiène dans la chaîne alimentaire halal.
- Apport théorique sous forme de diaporamas, de fiches, d'échanges d'opinion, de démonstrations en situation et de mise en place de protocoles propres à l'entreprise

Programme du sixième jour :

- Développer un concept de « bien-être » des animaux et prendre le relais sur le bien-être afin de respecter les animaux jusqu'à l'ultime étape de leur vie
- Apport théorique sous forme de diaporamas, de fiches, d'échanges d'opinion, de démonstrations en situation, et de mise en place de protocoles propres à l'entreprise
- Evaluation de la formation
- Les termes de bientraitance et de protection animale dans le contexte de l'abattoir
- Contexte économique et enjeux de l'abattoir
- Paramètres biologiques disponibles pour évaluer le respect de la bientraitance en abattoir
- Nouvelles exigences pour le bien-être
- Facteurs de risques pouvant compromettre la bientraitance en abattoir
- Cadre législatif en vue du respect de la bientraitance des bovins en abattoir :
 - Du déchargement en abattoir à la mise en attente des bovins
 - De la saignée à l'obtention d'une mort effective
- L'abattage rituel
- Processus d'abattage et qualité de la viande
- Inspections et contrôles de la bientraitance en abattoir
- Connaître la réglementation sur la protection animale
- Maîtriser les outils servant au sacrifice, et notamment les matériels de contention
- Respecter la réglementation sur les pratiques d'hygiène

Programme du septième jour :

- Procéder à des tests et à des contrôles sur des matières premières en cours de fabrication et des produits finis.
- Compréhension des contraintes liées aux différents marchés sur lesquels l'entreprise évolue.
- Vérification des caractéristiques physiques et de la composition.
- Application des directives et des protocoles d'analyses rétablis et manipulation des appareils
- Création de supports et d'outils d'information et de documentation
- Recherche des causes et actions correctives
- Participation au suivi d'un plan d'amélioration
- Respect de la réglementation sur les pratiques d'hygiène
- Apport théorique sous forme de diaporamas, de fiches, d'échanges d'opinions, de démonstrations
- Connaissances des produits alimentaires et des matières premières
- Démarches techniques et analytiques
- Gestion de la qualité, des normes et de la réglementation

6. Méthodes mobilisées

La formation se déroule en fonction de :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et méthodologique : séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Contenus des programmes adaptés en fonction des besoins identifiés pendant la formation
- Questionnaires, exercices et étude de cas
- Réflexion et échanges sur cas pratiques
- Retours d'expérience
- Corrections appropriées et contrôles des connaissances à chaque étape, fonction du rythme de l'apprenant mais également des exigences requises au titre de la formation souscrite

7. Mode d'évaluation et de validation

Évaluation par le formateur à partir :

- d'un questionnaire de positionnement en début de formation et d'un entretien individualisé,
- d'un entretien permettant l'expression à mi-parcours sur la progression des apprentissages,
- d'un questionnaire en fin de formation ainsi que d'un bilan exprimé
- d'un questionnaire à 3 mois après formation

Attestation de formation : l'apprenant obtient une attestation de formation.

8. Durée

7 jours. Cette durée est variable en fonction de la taille de l'entreprise.

9. Tarifs

Le prix de l'action de formation est fixé à : 7 000,00 € HT + TVA (20 %) :
1400,00 € = 8400,00 € TTC

10. Modalités et délais d'accès

Notre organisme de formation s'engage à répondre en 48h à toute demande d'information relative pour toute formation. Une fois le contact établi, nous envisagerons conjointement la date la plus appropriée en fonction de vos besoins et de vos enjeux. Sauf cas particulier, la mise en place de la formation pourra se faire dans le mois suivant votre demande.

11. Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos formations sont a priori accessibles à tous. Cependant en cas de doute, nous vous invitons à prendre contact directement avec nous, en amont de la formation, pour que nous puissions en discuter et au besoin adapter notre pédagogie et nos activités en fonction des situations de handicap qui pourraient se présenter. Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de répondre à vos attentes, nous avons dans notre liste de partenaires l'Agefiph vers lequel nous pourrions vous orienter.

12. Contacts

01.48.30.48.63 - contact@hifmi-institute.fr

Conditions générales de vente

Définitions

Client : co-contractant de HIFMI

Formation inter-entreprises :

Formation sur catalogue réalisée dans nos locaux ou dans des locaux mis à disposition par HIFMI

Objet et champ d'application

Toute commande de formation implique l'acceptation sans réserve par le client et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document du client, et notamment sur toutes conditions générales d'achat.

Documents contractuels

HIFMI fait parvenir au client, une convention de formation professionnelle continue établie selon les articles L6353-1 et L6353-2 du Code du travail. Le client s'engage à retourner dans les plus brefs délais à HIFMI un exemplaire signé et portant son cachet commercial.

Une attestation de présence peut être adressée au client sur demande.

Définition de l'activité de formation

L'activité de formation sous-traitée comprend l'animation, en face à face pédagogique, devant un public de participants qui ont contracté une convention de formation ou un contrat avec le client. Cette animation peut consister en un enseignement théorique et pratique, et donner lieu à une évaluation des acquis.

Conditions financières

Le client est facturé après la prestation. La facture est à régler en totalité avant le terme des 30 jours à venir.

Un acompte de 30% peut être demandé par le client à la signature de la commande.

Conditions d'annulation des formations par le client

Toute annulation par le client doit être communiquée par écrit.

Pour toute annulation, moins de 5 jours ouvrables avant le début du stage, le montant de la formation restera immédiatement exigible à titre d'indemnité forfaitaire.

Remplacement d'un participant

HIFMI offre au client la possibilité de remplacer un participant sans facturation supplémentaire jusqu'à l'ouverture de la session de formation concernée.

Supports de formation

HIFMI délivrera des supports papiers ou dématérialisés.

Prix et règlements

Tous nos prix sont indiqués en euros et hors taxes. Ils sont à majorer de la TVA au taux en vigueur. Toute formation commencée est due en entier.

Les factures sont payables en euros, à 30 jours date de facture, sans escompte et à l'ordre de HIFMI SA.

Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par le client de pénalités de retard au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage.

Ces pénalités sont exigibles de plein droit, dès réception de l'avis informant le client qu'elles ont été portées à son débit.

Outre les pénalités constatées en cas de retard de paiement, le client sera redevable d'une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement conformément aux articles L441-6 c. com. et D. 441-5 c. com. Trouvez Votre Formation.com se réserve néanmoins le droit de réclamer une indemnisation

complémentaire, sur justification, lorsque les frais réellement exposés sont supérieurs à ce montant.

Règlement par un OPCA

Si le client souhaite que le règlement soit émis par l'OPCA dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande ;
- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande ;
- de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'OPCA qu'il aura désigné.

Si l'OPCA ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au client.

Si Trouvez Votre Formation.com n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCA au 1er jour de la formation, le client sera facturée de l'intégralité du coût du stage.

En cas de non-paiement par l'OPCA, pour quelque motif que ce soit, le client sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant.

Annulation d'une commande ferme par le client

Toute annulation de participation d'un bénéficiaire à une session « inter-organismes », dans un délai inférieur ou égal à celui spécifié précédemment, est facturée à 100 %. Toute annulation du fait de l'abandon en cours de formation par le client, ou de sa cessation pour quelque raison que ce soit, de son fait ou non, donne lieu à une facturation à 100 %. Toute annulation de formation « intra-entreprise », « inter-entreprise » ou « intra-organisme délocalisée » est susceptible de donner lieu à une facturation si elle a été dûment confirmée. En cas de frais de déplacements convenus entre le prestataire et le client, et déjà engagés par le formateur (la veille ou le jour de la prestation par exemple), la facturation inclut les frais convenus.

Prestation non-honorée par le prestataire

HIFMI s'engage à pallier tout impondérable de sa responsabilité, jusqu'à 24 heures avant le début de la prestation, notamment en remplaçant un formateur indisponible par un formateur doté des compétences suffisantes. Le manquement à cet engagement fait l'objet d'une compensation proposée au client. Trouvez Votre Formation.com est susceptible de ne pas pouvoir honorer son engagement en cas de force majeure, cas indépendant de ses possibilités d'action (exemples : accident du formateur le jour de l'intervention, fermeture des routes pour raison climatique, paralysie totale d'un système de transport collectif, etc.). Dans ce cas, la prestation non-honorée n'est pas facturée au client, et ne fait pas l'objet d'une proposition de compensation.

Information des bénéficiaires par le client

Les règles de vie commune et les consignes de sécurité sont transmises au bénéficiaire par le formateur. Tout manquement fait l'objet d'un compte-rendu verbal au client, et peut être sanctionné par le renvoi du stagiaire, conformément aux dispositions du Code du travail.

Informatique et libertés

Le client est informé que les informations à caractère personnel qui sont communiquées à Trouvez Votre Formation.com en application et dans l'exécution des commandes et/ou ventes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de HIFMI pour les besoins desdites commandes.

Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, dite Loi Informatique et Libertés, mise à jour par la loi du 6 août 2004, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles le concernant. Ce droit est exerçable en faisant une demande par e-mail ou par courrier adressé à Trouvez Votre Formation.com.

Propriété intellectuelle

HIFMI pourra céder au client les droits de reproduction, d'utilisation, de diffusion, d'adaptation, de modification et d'exploitation des supports de formation, pour un usage exclusivement interne et dans des conditions devant être définies entre les parties.

Responsabilité

HIFMI pourra être tenu responsable de tout dommage direct subi par le client et résultant de l'exécution des actions de formation.

L'indemnité due au client, en réparation de son préjudice, ne pourra dépasser le montant correspondant aux sommes versées par le client à HIFMI au titre de l'année civile pendant laquelle le dommage a eu lieu.

Confidentialité

Toutes informations (hormis celles accessibles au public) dont Trouvez Votre Formation.com ou le client aura eu connaissance ou qui auront été communiquées par l'autre partie ou par un client un tiers, antérieurement ou durant l'exécution du contrat, sont strictement confidentielles et chacune des parties s'interdit de les divulguer.

Pour les besoins de l'exécution des prestations, chacune des parties n'est autorisée à communiquer les informations susvisées qu'à ses préposés et/ou éventuels sous-traitants autorisés ; chacune des parties se porte fort du respect de cette obligation par ses préposés et/ou éventuels sous-traitants. Chacune des parties s'engage à restituer (ou détruire, au choix de l'autre partie) lesdites informations ainsi que leur copie, dans les 5 jours ouvrés après le terme ou la

résiliation du contrat ou du bon de commande, sur simple demande de l'autre partie. La présente clause autorise HIFMI à communiquer les informations au sein du Groupe HIFMI. Les parties seront liées par la présente obligation de confidentialité pendant une durée de deux ans à compter de la cessation de leurs relations contractuelles.

Communication

Le client autorise expressément HIFMI et ses filiales à mentionner son nom, son logo et à faire mention à titre de références de la souscription à une commande et de toute opération découlant de son application dans l'ensemble de leurs documents commerciaux.

Renonciation

Le fait pour HIFMI de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une quelconque des clauses des présentes, ne peut valoir renonciation à se prévaloir ultérieurement de ces mêmes clauses.

Loi applicable

Les conditions générales et tous les rapports entre HIFMI et ses clients relèvent de la Loi française.

Attribution de compétences

Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable seront de la COMPÉTENCE EXCLUSIVE DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE PARIS quel que soit le siège ou la résidence du client, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie.

Cette clause attributive de compétence ne s'appliquera pas au cas de litige avec un client non professionnel pour lequel les règles légales de compétence matérielle et géographique s'appliqueront. La présente clause est stipulée dans l'intérêt de la société HIFMI qui se réserve le droit d'y renoncer si bon lui semble.

09 mai 2018. Dernière mise à jour : 05/05/2021

La direction

