



ADRIA

FOOD EXPERTISE

Formation Audit Conseil

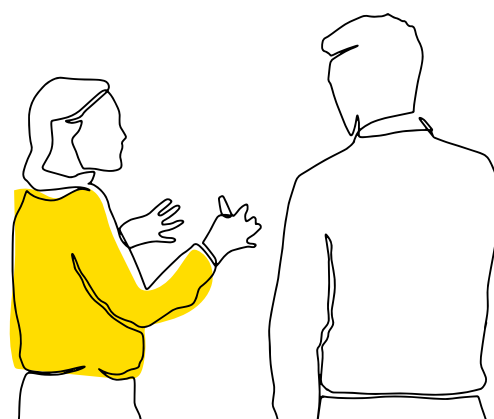
Centre d'expertise agroalimentaire



CATALOGUE 2024



Édito.....	3
L'ADRIA.....	4
Nos réponses à vos besoins	5
Sym'Previus.....	6
Concevoir	8
Diagnostiquer	10
Maîtriser	12
Rendez-vous des managers	15
Audits & conseils	16
Veille et réglementation alimentaire.....	17
Activités de formation....	18
Sommaire des formations.....	20
Détail des formations	22
Bulletin d'inscription.....	43



> CERTIFICATION QUALIOPi

L'ADRIA est certifiée QUALIOPi depuis décembre 2020.

Cette certification nationale atteste de la qualité des processus que nous mettons en œuvre pour la réalisation des actions de formation concourant au développement des compétences.

Elle vous garantit par ailleurs la possibilité de continuer à bénéficier de la prise en charge des frais pédagogiques par des fonds publics ou mutualisés (OPCO).



Édito

« Chers partenaires et acteurs de l'industrie agroalimentaire,

À l'ADRIA, nous accompagnons depuis plus de 50 ans, en toute indépendance et confidentialité, toutes les entreprises des filières agroalimentaires dans leurs projets d'innovation, de formation, de conseil et audit en qualité et sécurité des aliments, de suivi réglementaire, d'innovation produits/procédés/emballages, et durée de vie des aliments.

En complément, avec notre nouveau laboratoire de microbiologie, nous pouvons vous accompagner dans tous vos projets de maintien en compétence de vos équipes, de vérification de la bonne application de vos méthodes rapides de contrôle microbiologique, ou d'identification et typage des contaminants en usine.

Nous sommes passionnément engagés à relever les défis complexes auxquels l'industrie agroalimentaire est confrontée aujourd'hui.

Notre équipe d'experts, forte de nombreuses années d'expérience, est déterminée à vous accompagner dans votre quête d'amélioration de la performance, de la qualité et de la sécurité des aliments.

Dans un environnement en constante évolution, où les défis liés à la qualité et à la sécurité des aliments sont de plus en plus complexes, notre engagement envers l'innovation et la recherche et développement est plus fort que jamais pour vous aider à gagner en compétitivité.

Nous sommes fiers d'être votre partenaire de confiance et de vous offrir un éventail de formations qui couvrent les expertises développées à l'ADRIA.

Nous restons à votre écoute pour mieux vous accompagner! »

Nadia LE DEN,
Directrice générale

> CONDITIONS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS

Pour tout besoin d'adaptation du parcours de formation, lié à une situation de handicap ou à toute autre situation personnelle, l'ADRIA doit en être informée au moment de l'inscription, c'est à dire soit :

- > lors de la réalisation du devis pour les formations Intra entreprise ou sur-mesure
- > lors de l'envoi du bulletin d'inscription pour les formations Inter entreprises

Un échange avec notre Référent Handicap sera alors organisé pour définir et vérifier la faisabilité des aménagements nécessaires.

Besoin d'information ?

Vincent PRIMOT - Référent Handicap
vincent.primot@adria.fr

> 02 98 10 18 57



L'ADRIA

Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) qualifié par le ministère de l'Agriculture et Centre de Ressources Technologiques (CRT) labellisé par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche, l'ADRIA est une association fédérant une centaine d'industriels de l'agroalimentaire et organismes professionnels.

Depuis 50 ans, l'ADRIA affirme sa position d'ITAI multi-filières, enracinée sur le territoire breton. C'est là que l'ADRIA puise son énergie, boostée par le dynamisme d'une industrie clé pour toute la région.

L'ADRIA est présente aujourd'hui sur l'ensemble du territoire **national** et au-delà pour répondre aux défis des industries agroalimentaires. Nous accompagnons les entreprises afin d'améliorer leurs **performances en matière de qualité et de sécurité des aliments**.

Nos collaborateurs mettent leurs expertises et leur expérience à votre service sur l'ensemble du cycle de vie de vos produits dans votre usine pour :

- > **Concevoir (R&D)** vos produits ou process,
- > **Diagnostiquer (Production)** vos usines sur des problématiques de contamination ou d'organisation,
- > **Manager et Maîtriser (Qualité)** la sécurité des aliments,
- > **Former** tous les salariés pour performer dans leurs métiers et pérenniser vos savoir-faire.

Pour ce faire, nous avons investi dans un **laboratoire microbiologique accrédité COFRAC, de haute technologie L2 / L3**, qui nous permet de travailler sur toutes les formes pathogènes.

Nous disposons aussi d'un **laboratoire de science des aliments** et d'une **halle technologique** qui nous permettent de tester les qualités fonctionnelles, de réaliser des maquettes de produits et des préserves pour aller plus vite dans vos développements et innovations.

Nous sommes également **éligibles au CIR**, ce qui vous permet de bénéficier de financement pour vos projets.

Ce catalogue vous présente l'ensemble des activités de l'ADRIA. A partir de la page 20, vous trouverez l'intégralité des formations proposées en 2024.

Nos consultants formateurs auditeurs **accompagnent vos équipes, votre personnel, vos travailleurs**, et cela à toutes les étapes du cycle de vie de vos produits.

L'ADRIA va, selon vos objectifs, contribuer à **maintenir ou monter en compétence**, réaliser un **diagnostic**, un **audit**, accompagner la mise en place de **plan d'actions**, mettre à disposition des **outils** qualité ou des **veilles** réglementaires, ...

NOTRE ACTIVITÉ FORMATION EN RÉSUMÉ

- > Environ **4 000 stagiaires formés** chaque année
- > Un réseau d'une **trentaine de formateurs et consultants** partenaires aux côtés de l'équipe permanente pour satisfaire l'ensemble des demandes au niveau national
- > **96 %** des stagiaires jugent nos formations « utiles » ou « très utiles »
Données issues des enquêtes de satisfaction 2022
- > **93 %** des responsables formation **recommandent** nos formations
Données issues des enquêtes de satisfaction 2022

Du recueil du besoin, à la mise en œuvre de la prestation et jusqu'à la clôture administrative du dossier, **notre équipe est à votre écoute !**
serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 51

INFORMATIONS LÉGALES

ADRIA • ZA de Creac'h Gwen29000 Quimper
Association loi 1901 • N°existence : 53290006329
N°siret : 306 964 271 00036
N°TVA : FR45306964271

Nos réponses à vos besoins



CONCEVOIR R&D

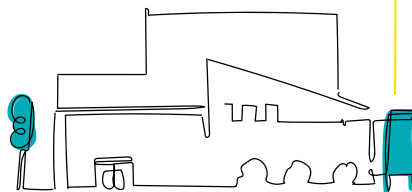
- > Formuler et reformuler des produits
- > Optimiser les procédés, tester des technologies
- > Concevoir des essais et interpréter les résultats
- > Comprendre et anticiper les impacts process / produit / pack sur la durée de vie des produits



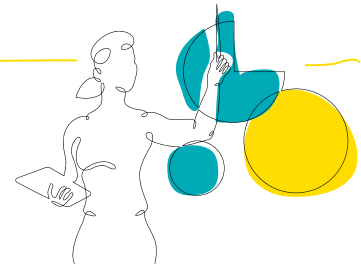
1

DIAGNOSTIQUER Production

- > Performance, identification des sources de dangers microbiologiques
- > Diag 360° : produit, process, environnement, méthode, organisation...
- > PMS, plan HACCP
- > Conception hygiénique, nettoyage et désinfection



2



MAÎTRISER Qualité

- > Prédiction du comportement microbien



- > Identification et caractérisation microbiologique
- > Maîtriser le SMSDA
Système de management de la sécurité des aliments
- > Performance des méthodes analytiques
- > Suivi réglementaire
- > Audit et accompagnement, certifications

3

4

FORMER Tous les salariés



Sym'Previus



Outil complet de prévision des données microbiologiques et d'aide à la décision reconnu par la communauté scientifique et les instances réglementaires, Sym'Previus accompagne les industriels dans le développement de leurs produits, la détermination des durées de conservation et la justification scientifique des décisions, pour assurer la sécurité et la qualité des aliments.

Constitué de **différents modules** (Prévision de la croissance bactérienne, Inactivation thermique, Identification des dangers, Fongique, Atmosphère modifiée), **Sym'Previus** vous permet de :

- > **Conforter l'analyse HACCP** pour identifier les étapes à risques dans un procédé de fabrication et mettre en place les mesures de maîtrise appropriées.
- > **Identifier** les recettes les plus à risques ou les dangers microbiologiques à suivre dès l'étape de formulation.
- > **Prendre en compte** le comportement de souches fongiques technologiques et d'altération.
- > **Éviter des essais** et de gagner du temps pour formuler vos produits et évaluer théoriquement la durée de vie microbiologique des denrées alimentaires.
- > **Évaluer l'efficacité** d'un traitement thermique et/ou l'optimiser.
- > **Sélectionner** les emballages et les mélanges gazeux les plus adéquats pour améliorer la DVM du produit en lien avec la formulation de l'aliment et ses conditions de stockage.
- > **Évaluer l'impact** d'une rupture de chaîne du froid.
- > **Hierarchiser les produits** les plus à risques et les classer vis-à-vis du risque Listeria.
- > **Valider scientifiquement**, et dans le respect des notes d'informations de la DGAL 2023-27*, vos mesures de maîtrise face aux dangers microbiologiques, vos choix lors d'un problème ponctuel.

* Dispositions réglementaires au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant prêtes à être consommées.



Sym'previus possède sa propre base de micro-organismes (bactérie et flore fongique) mais peut aussi être enrichi de vos propres micro-organismes d'intérêt après détermination de leurs valeurs cardinales (valeurs que l'ADRIA peut vous aider à déterminer).

Les services en + de l'ADRIA



Sym'Previus est issu de compétences au sein d'un réseau de centres techniques, de laboratoires publics et d'industriels. Il s'enrichit régulièrement des résultats des dernières recherches.



L'ADRIA vous accompagne pour la **prise en main de Sym'Previus** (formation).

L'ADRIA effectue pour vous les simulations en intégrant vos paramètres.

Sym'Previus est le fruit d'une collaboration entre l'**ACTIA**, des industries agroalimentaires, une organisation interprofessionnelle, des centres techniques de l'agroalimentaires (ITAI) et des laboratoires publics français.

L'ADRIA accueille la cellule opérationnelle de Sym'Previus.

S'abonner

L'abonnement à l'outil Sym'Previus se fait en ligne sur le site www.symprevius.eu



> Zoom module Fongique

Les micro-organismes fongiques (champignons) représentent l'une des premières causes du gaspillage alimentaire dans le monde !



Le nouveau module **FONGIQUE** de Sym'Previus permet de prévoir le comportement des moisissures technologiques et d'altérations en fonction des caractéristiques physico-chimiques des produits et de la température de conservation pour la détermination des durées de vie.

> Zoom module MAP Modified Atmosphere Packaging

Le nouveau module **MAP** de Sym'Previus facilite la sélection des emballages adéquats et des mélanges gazeux en lien avec la formulation de l'aliment et ses conditions de stockage pour optimiser la Durée de vie des produits.

« L'outil Sym'Previus permet d'aider et accompagner nos clients à l'analyse de risque HACCP, selon les différents paramètres de process rencontrés : les températures de stockage, les températures de transformation, les paramètres de conditionnement du produit... et ainsi de pouvoir mettre en place les mesures de maîtrise appropriées. »

Claire T.

Formatrice & consultante ADRIA



Concevoir

Chaque année nous investissons plus de 150 000€ dans les programmes de recherche concernant la fonctionnalité et les usages de nouveaux ingrédients. Cette partie de notre activité qui se situe à l'interface des équipes académiques et de l'industrie, nous permet de renouveler et enrichir notre base de connaissances et d'expertise pour apporter des solutions adaptées et innovantes.

> Optimiser son Nutri-Score® NutTri, un outil d'aide à la décision multicritères

Le **Nutri-score**® accélère les ventes (étude NielsenIQ de juillet 2023). Présent sur ¼ des produits en vente, l'étude démontre que disposer d'un logo Nutri-Score « positif » dans les rayons de la grande distribution est un levier pour faire décoller ses ventes.

En effet, dans leur processus d'achat, les consommateurs français tiennent de plus en plus compte de la qualité nutritionnelle d'un produit dans leur choix.

Être efficace dans le développement et l'amélioration de mes produits

- > Plus rapidement
- > Sans omettre d'options



ADRIA est membre du réseau NutriPrévious, conception et utilisation des outils OPTINUT



NUTRI-SCORE



NutTri : Pour optimiser la qualité nutritionnelle de vos produits, améliorer votre DNO (Déclaration Nutritionnelle Obligatoire) et optimiser votre Nutri-score®.

> Innovation process/produit/pack : utilisation d'outils d'aide à la décision pour réduire le nombre d'essais, optimiser la démarche expérimentale

Le **processus innovation process / produit / pack** est souvent complexe : une optimisation de recette peut impacter le process et le conditionnement, un changement de pack peut avoir un impact sur la durée de conservation (microbiologique et/ou physico-chimique).

L'approche expérimentale R&D de l'ADRIA permet d'optimiser l'approche en utilisant des bases de données et des outils de calcul automatisés, afin de

- réduire le nombre d'essais,
- cibler les verrous,
- réduire la durée et le coût des essais.

Accélérer le processus innovation

en utilisant les outils statistiques et l'intelligence artificielle pour orienter les essais et réduire les coûts par la réduction du nombre d'options à mettre en test.



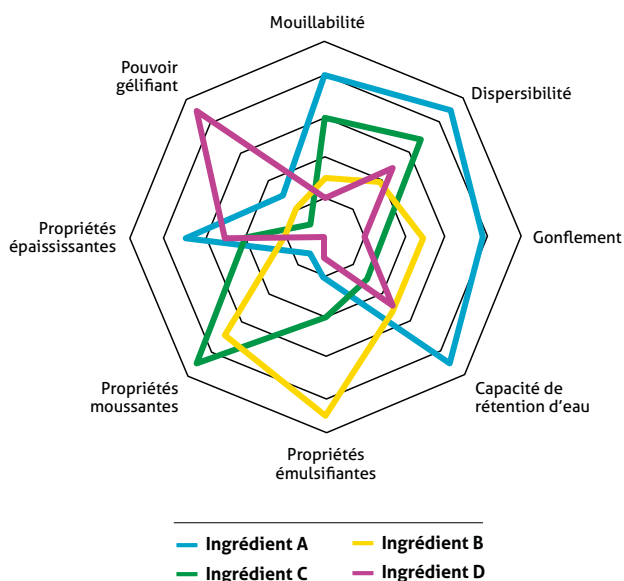
> Laboratoire de sciences des aliments

Caractériser vos ingrédients fonctionnels



Qualifier les propriétés rhéologiques et physiques des aliments

En connaissant mieux vos ingrédients et leurs propriétés, vous serez plus **performant dans la formulation de vos produits** : sélection des ingrédients, substitution, réduction / clean label, formulation, valorisation de co-produits...



À quoi sert mon ingrédient ?

Pour assurer une formulation adaptée aux conditions de process et/ou aux propriétés de texture attendues par vos consommateurs, la connaissance des **propriétés de vos ingrédients** et des meilleures conditions de mise en œuvre améliorera **l'efficacité des formules**, leur stabilité et permettra un gain de temps de développement ou de définition de cahier des charges technique.

Les outils d'analyse et les méthodes développés par notre laboratoire science des aliments vous permettront de décrire les propriétés physiques de vos produits de manière objective : aspect, couleur, texture, stabilité...

Les méthodes d'analyse dont nous disposons permettent de **comprendre la façon dont le produit se comporte**.

> Conception produit en un seul lieu

Plateforme régionale d'innovation au service des industriels

L'ADRIA forte de ses équipes **pluridisciplinaires** et de ses outils regroupés en **un seul lieu** accompagne votre conception produit, process et emballage du sourcing jusqu'à la mise en marché avec souplesse et réactivité.

« L'ADRIA, qui est justement spécialisée dans la gestion de projets dans l'agroalimentaire, nous a aidé dans la rédaction du cahier des charges, l'identification de partenaires potentiels et l'élaboration de la recette... »

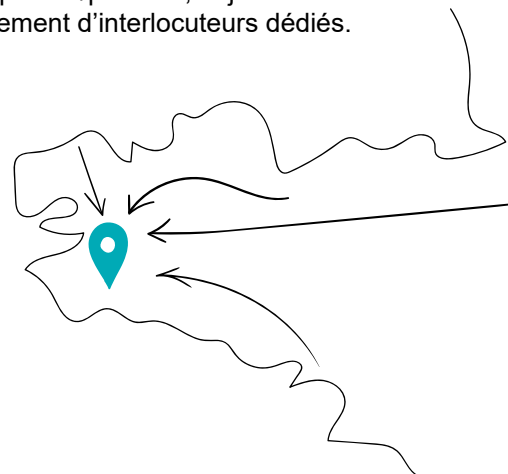
Amande V.
Gérante Phileas Lounge

Grâce au regroupement des compétences et des outils en un même espace/lieu,

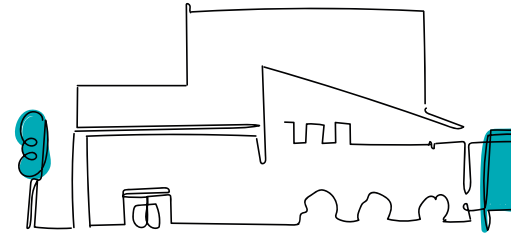
j'optimise mes coûts et mes délais de développement produit/procédé, et je bénéficie de l'accompagnement d'interlocuteurs dédiés.



Visionnez le témoignage complet



Diagnostiquer



vos risques de contamination avec Diag 360

L'industriel est responsable de la sécurité sanitaire des produits qu'il met sur le marché. À travers une approche méthodique à 360°, l'ADRIA intervient pour identifier vos sources de contamination et pour maîtriser ces risques.

Une équipe pluridisciplinaire et expérimentée intervient dans vos ateliers sur toutes les thématiques de contamination produits ou d'environnement de production.

PRODUITS / PROCESS

- > Analyse de risques
Matières premières
- > HACCP
- > Plan de contrôles : matières premières, produits finis, environnement

ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION

- > Maîtrise des PRP
- > Conception hygiénique : bâtiments et équipements
- > Flux : personnes, produits, emballages, déchets
- > Fluides : air et eau
- > Plans de nettoyage
- > Cartographie de contamination
- > Identification microbienne : bactéries ou/et flore fongique

Cartographie des contaminants de la ligne de production

BÉNÉFICIAIRES
CLIENTS

Identification des sources de contamination et des risques de multiplication dans l'atelier

Identification des microorganismes d'intérêt

Identification des pistes d'amélioration : plan d'action et priorisation

> Identifier ses sources de contamination microbienne pour mieux les maîtriser

Dans un contexte en mutation, il est essentiel d'être en mesure d'identifier vos sources de contamination microbienne et de les surveiller pour mieux les maîtriser.

Les objectifs de cette approche globale sont :

- > l'**anticipation** des dangers,
- > la **maîtrise** des risques,
- > la **rationalisation** des coûts,
- > la **confiance** des clients.

- > Accompagner le plan de surveillance
- > Construire l'historique des contaminations sur le site
- > Identifier les sources de contamination

- > **Identification des contaminants** (microbiens ou fongiques) par séquençage ou MALDI-TOF.
- > **Caractérisation ou typage d'isolats microbiens** : selon des techniques moléculaires comme la PFGE et le séquençage.

> Conception Hygiénique



Nos experts sont membres expérimentés et actifs de l'EHEDG*.

L'ADRIA réalise le diagnostic de vos lignes de production sous l'angle de la conception hygiénique des équipements et de la maîtrise du risque microbiologique

Quand ?

- > Sur la ligne de production où la contamination microbienne est connue
- > Lors d'une modification des équipements ou des locaux
- > Lors de la conception d'un nouvel atelier de production

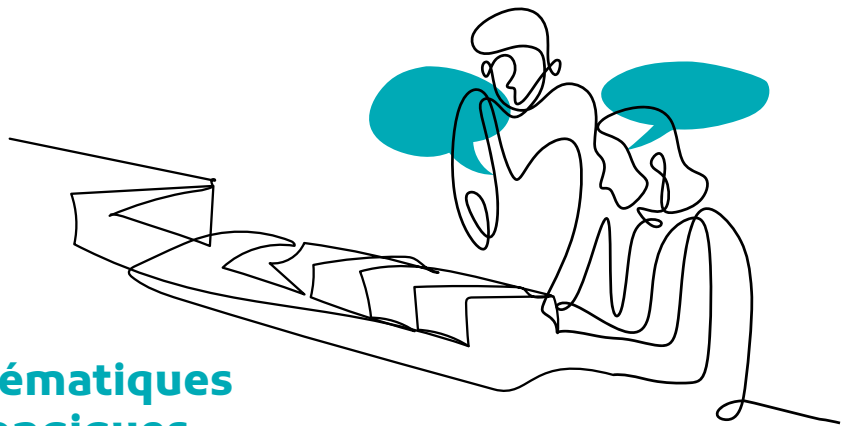
* European Hygienic Engineering & Design Group

Notre expertise aboutit à la détection des points critiques sur vos lignes, à des conseils d'évolution de vos équipements et locaux, à des modifications de vos protocoles de nettoyage.

Dans le cas d'un nouvel atelier, nous vous aidons à la rédaction des cahiers des charges et analysons les offres de vos fournisseurs d'équipements.

Bénéfices

- > Réduction des contaminations microbiennes
- > Meilleure productivité sur vos lignes
- > Réduction du temps de nettoyage-désinfection de vos lignes
- > Baisse de la consommation d'eau et de produits détergents



> Résolution des problématiques de contaminations fongiques

Dans un système alimentaire sous tension, **les pertes et gaspillages de matières premières et produits finis sont plus que jamais un défi pour toutes les filières.**

Pour de nombreuses catégories d'aliments, ces problématiques résultent de la contamination par des micro-organismes fongiques (levures et moisissures) et leur développement, entraînant des altérations irréversibles des qualités organoleptiques.

L'ADRIA accompagne ses clients vers une maîtrise durable des problématiques d'altérations fongiques par l'application d'une approche en 4 étapes :

1

Identification du ou des contaminant(s) responsable(s) de l'altération par analyse des produits non-conformes.

2

Développement d'une méthode de détection spécifique aux contaminants ciblés basée sur la technologie PCR applicable aux échantillons de l'environnement de production (prélèvements de surface et d'air) ainsi qu'aux matières premières.

3

Organisation de tests de croissance pour évaluer le comportement du contaminant dans une matrice alimentaire.

4

Modélisation du comportement évalué précédemment via des outils de mycologie prévisionnelle dans le but de fournir un outil de simulation pour tester *in silico* différentes solutions et réduire ainsi le nombre d'analyses *in vitro*.

La mise en place et l'organisation de ces étapes sont adaptées à chaque problématique en fonction de sa complexité et de son niveau d'urgence. Le tout se déroule de manière progressive et transparente via des échanges réguliers avec l'équipe d'experts.

Maîtriser

> Durée de vie des denrées alimentaires

La sécurité des aliments est une préoccupation majeure pour votre entreprise. Les tests de croissance selon l'ISO 20976 vous apportent des solutions pratiques et des avantages tangibles pour la sécurité de vos produits en permettant de :

Définir si les produits permettent ou pas le développement de micro-organismes pathogènes ou d'altération.

Mieux estimer les durées de vie en réponse aux exigences du règlement CE2073/2005.

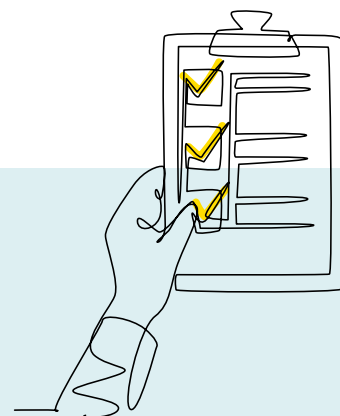
S'assurer que les critères réglementaires seront respectés en fin de DLC.

Prendre en compte, grâce à Sym'Previous, la variabilité physico chimique de votre production et des conditions de stockage.

Décider rapidement du maintien ou du rappel de produits en cas de présence de micro-organismes pathogènes.

Faire évoluer vos formulations vers des formulations plus sécurisantes.

Rassurer vos clients sur la qualité et la sécurité de vos produits.



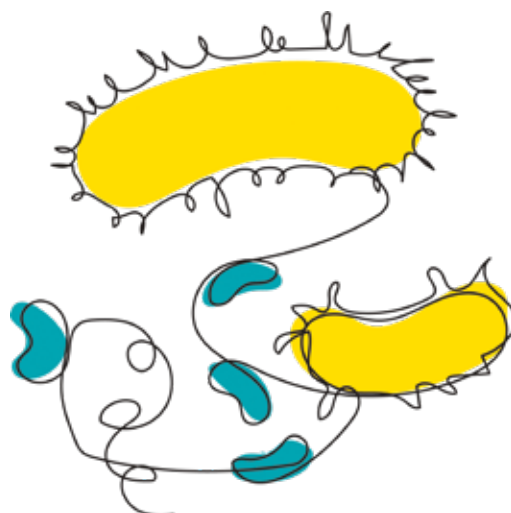
« Nous faisons régulièrement intervenir l'ADRIA pour réaliser des études de type tests ou taux de croissance pour différents germes pathogènes et ce pour des produits laitiers variés. L'intérêt que nous voyons dans notre collaboration avec l'ADRIA est de pouvoir s'appuyer sur leurs expertises en microbiologie, en procédés alimentaires et produits. Cela nous permet de développer des protocoles adaptés à nos besoins, et de pouvoir bénéficier de leur accompagnement en Microbiologie prévisionnelle. »

Stéphane R
Responsable coordination scientifique
Lactalis Fromages

> Vieillesse accélérée des produits alimentaires

L'ADRIA vous accompagne sur la détermination de la Date de durabilité minimales (DDM)

Outre le choix des **emballages adaptés** à vos produits et à leur **circuit de commercialisation**, nous accompagnons les industriels dans la détermination de la DDM sur des critères de qualité organoleptique, en réalisant des vieillissements accélérés avec des contraintes de température, d'humidité, de lumière (impact des UV).



> Food Safety Culture

Pour répondre aux exigences réglementaires et des référentiels de certification (GFSI), les industriels de l'agro-alimentaire doivent mettre en place une **démarche** justifiant leur volonté d'**améliorer leur niveau de culture sécurité des denrées alimentaires**.

- > Approche méthodique et approuvée
- > Fédère les équipes en engageant la direction, et mobilisant les différentes parties prenantes
- > Structure un plan d'actions pragmatique

Notre solution en 4 étapes pour mettre en place la FSC de votre entreprise

1

Initier et prendre en main la culture Food Safety / Qualité

- > **Sensibiliser** les directions (CODIR) et **fédérer** une équipe Food Safety Culture (FSC).
- > **Décrypter** les exigences des référentiels GFSI en matière de Food Safety Culture et s'approprier les concepts liés à la FSC.
Sensibilisation en présentiel ou distanciel et formation.

2

Évaluer la culture FSC au sein de l'entreprise

- > **Mesurer** votre niveau initial de maturité FSC.
*Questionnaire d'évaluation FSC permettant une évaluation par une tierce partie, sous couvert d'anonymat.
Positionnement par rapport au marché agroalimentaire.*

3

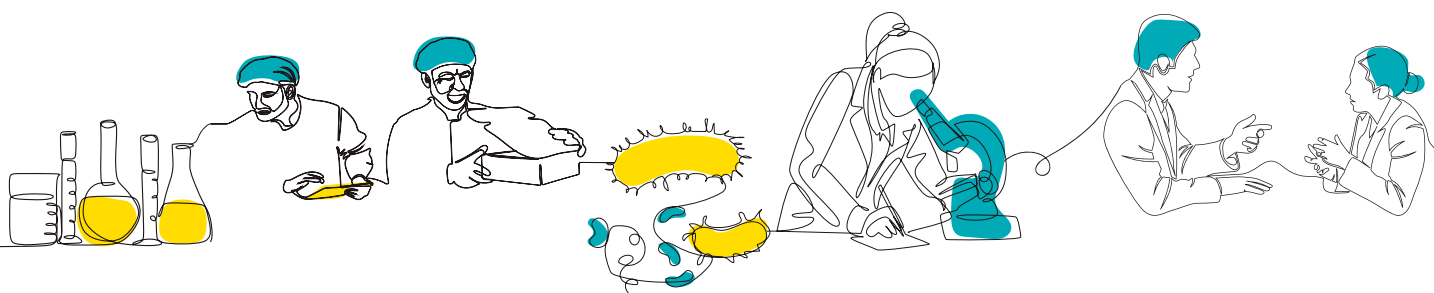
Élaborer une feuille de route / Plan d'action

- > **Identifier** des points précis à améliorer et **élaborer** le plan d'action.
Accompagnement dans l'analyse de vos résultats d'évaluation pour l'élaboration de votre plan d'action.

4

Accompagner la mise en œuvre du plan d'action

- > **Faire évoluer** les comportements durablement pour une prise de conscience individuelle et collective.
Formation animation équipe Sécurité des aliments, journées thématiques, quizz, classes virtuelles...



> Performance des méthodes microbiologiques

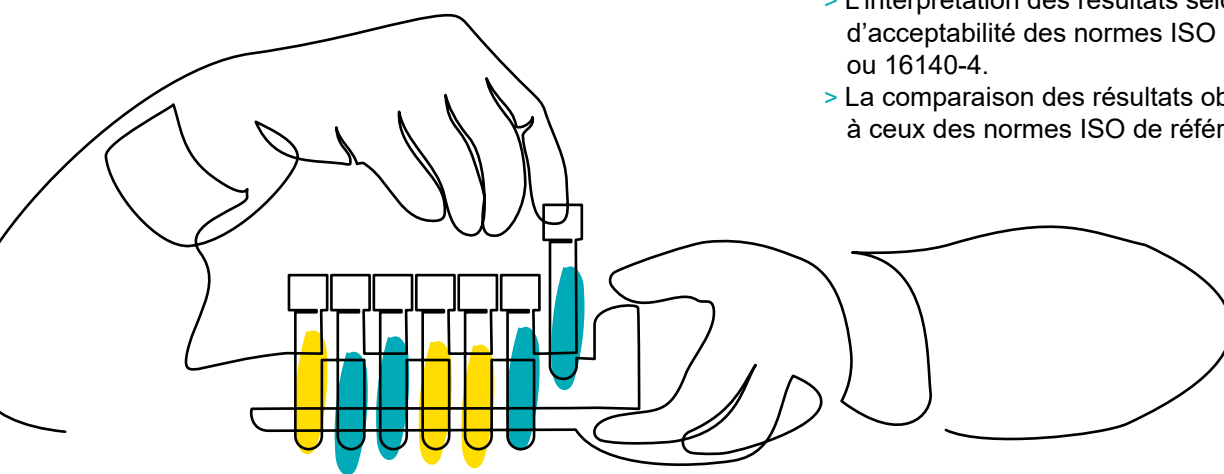
Évaluer la qualité des méthodes dans les conditions réelles d'utilisation

Vos méthodes de détection/dénombrements sont-elles adaptées à vos matrices ?

- > Besoin de challenger vos méthodes/matrices/souches ?
- > Besoin d'implémenter une nouvelle méthode ?
- > Besoin de tester une prise d'essai plus grande ?
- > Besoin d'évaluer la performance de vos méthodes sur de nouvelles matrices ?

ADRIA, laboratoire **indépendant** spécialiste de la norme ISO 16140 et accrédité COFRAC, vous accompagne dans la mise en place et le déploiement de vos méthodes analytiques, en proposant notamment :

- > Une aide au design d'études de vérification selon l'ISO 16140-3 ou de validation interne selon l'ISO 16140-4.
- > La fourniture de matrices contaminées par la souche de votre choix et dans les conditions appropriées à vos process (taux d'inoculation, stress bactérien ou lyophilisation des souches).
- > L'organisation et l'envoi à différents laboratoires en France et au sein de l'UE.
- > L'interprétation des résultats selon les critères d'acceptabilité des normes ISO 16140-3 ou 16140-4.
- > La comparaison des résultats obtenus à ceux des normes ISO de référence.



> Performance analytique des laboratoires de microbiologie

Comment garantir la qualité de ses résultats au-delà de la méthode ?

La performance du laboratoire repose sur sa capacité à rendre des résultats pertinents pour ses clients internes ou externes.

Cette pertinence repose sur différentes exigences (ISO 17025, ISO 7218), sur lesquelles l'ADRIA vous apporte son expertise.

Nos équipes vous accompagnent sur tout ou partie de ces thématiques et réalisent des **diagnostics terrain** pour l'organisation, l'optimisation des flux.

Habilitation du personnel et maintien des compétences via une large gamme de formations adaptées à vos besoins

Sélection et vérification de méthodes appropriées

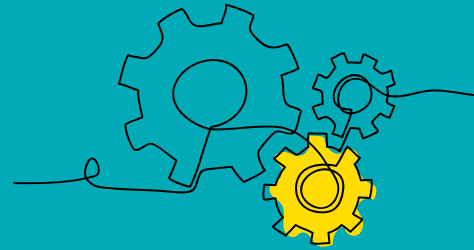
Exploitation pertinente de ses **contrôles qualité internes et externes**

Aide au choix des équipements en fonction des méthodes mises en œuvre et raccordement **métrologique**

Maîtrise et suivi des conditions ambiantes via la mise en place de **plan de prélèvements** et de **cartes de contrôles**

Accompagnement à l'optimisation des plans d'échantillonnage

Rendez-vous des managers



DES ÉVÉNEMENTS DÉDIÉS À VOS MÉTIERS POUR ÊTRE DANS L'ANTICIPATION !

Chaque année, retrouvez un nouveau programme, toujours en lien avec votre actualité, faisant la part belle aux dernières innovations et aux interventions d'experts reconnus. Ces événements sont pour vous l'occasion de prendre du recul sur vos pratiques quotidiennes, de vous ouvrir sur de nouveaux outils et méthodes de travail, de faire le point sur les sujets d'actualité, d'échanger et de partager votre expérience avec vos homologues.

> RDU DES MANAGERS DE LA QUALITÉ



5 et 6 juin
à Rennes

900 € HT
QE012

Vous êtes concernés :

Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
Responsables QSE, Qualiticiens...

Contact : Marine THOMAS > marine.thomas@adria.fr > 02 98 10 18 28

> RDU DES MANAGERS DE LA RÉGLEMENTATION



26 septembre
à Rennes

580 € HT
RA018

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs
ou juristes en charge de la réglementation (IAA, fournisseurs...)

Contact : Pierre CORRE > pierre.corre@adria.fr > 02 98 10 18 32

> RDU DES MANAGERS DU LABORATOIRE



5 décembre
à Rennes

580 € HT
LB010

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables et ingénieurs des laboratoires de microbiologie
alimentaire en industrie ou prestataire pour les IAA

Contact : Marine THOMAS > marine.thomas@adria.fr > 02 98 10 18 28

À NOTER !

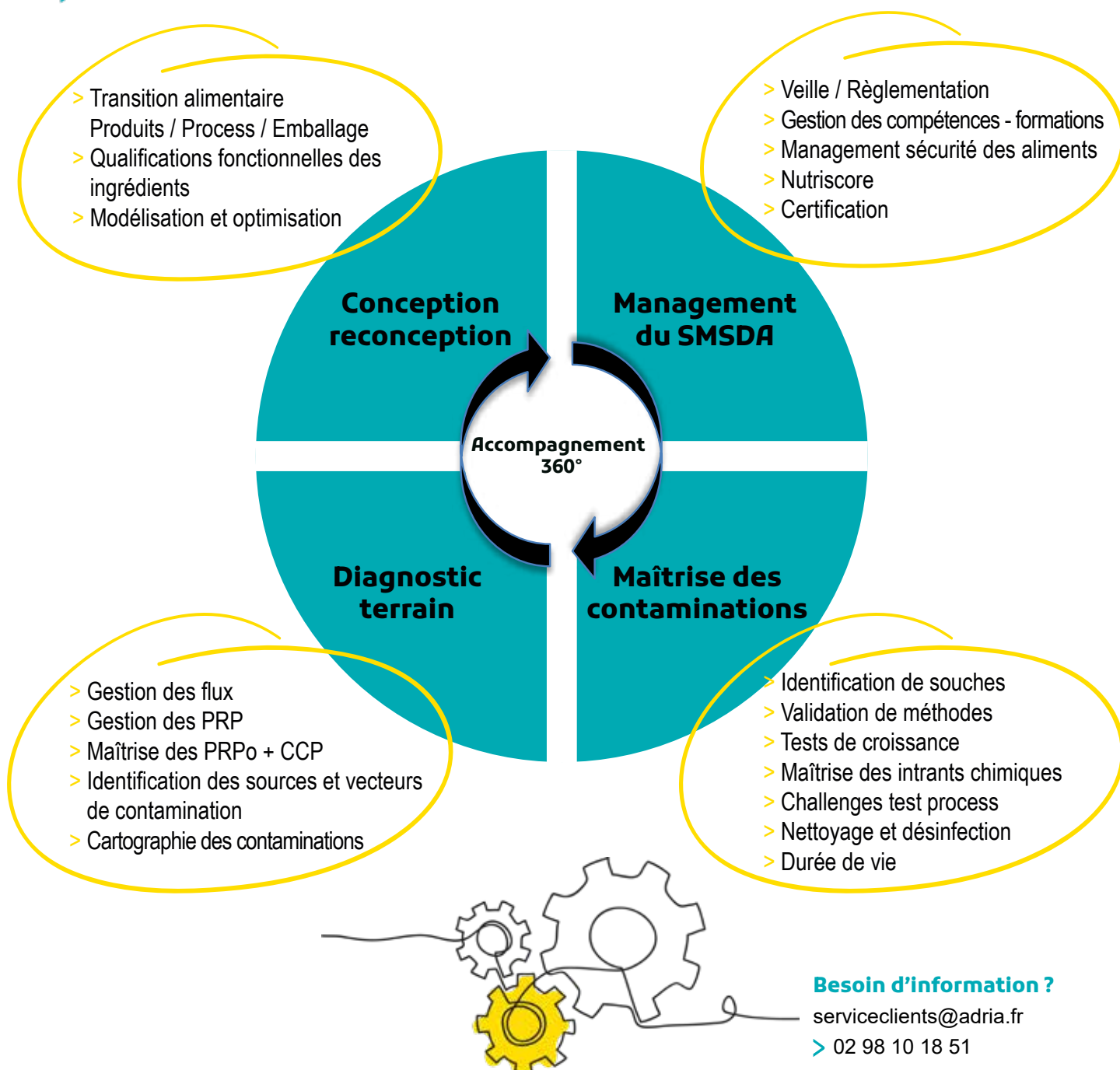
Ces rendez-vous ne sont pas considérés comme des formations selon le référentiel QUALIOPI. Il n'y a donc pas de convention de formation, et les frais d'inscription ne peuvent être pris en charge par des fonds mutualisés (OPCO). Seule une attestation de participation sera délivrée.

Audits Conseils

**VOUS AVEZ DES PROJETS, DES PROBLÉMATIQUES ? NOUS AVONS DES SOLUTIONS...
PARLONS-EN EN TOUTE CONFIDENTIALITÉ !**

Nous mobilisons l'ensemble de nos experts pour vous accompagner à chaque étape de votre projet. Nous vous proposons de répondre à vos enjeux par une approche globale et structurée assurant la cohérence et la confidentialité de vos actions.

> LE 360° DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS



Veille & Réglementation alimentaire

Besoin d'information ?

anne-gaëlle.loch@adria.fr

> 02 98 10 18 81

> GAGNER EN EFFICACITÉ ET EN OPERATIONNALITÉ !

> **Support réglementaire**

Une question... un appel... la réponse personnalisée d'un expert.

> **Veille réglementation alimentaire**

Découvrez notre outil de veille en ligne, **ADRIA FOOD LAW**, alimenté par une équipe d'experts dédiés à la réglementation alimentaire et se singularisant notamment par :

- > L'indépendance d'un centre technique
- > L'anticipation (projets de textes, comptes-rendus de réunion à Bruxelles...)
- > L'exhaustivité de ses sources (Journaux officiels, autorités scientifiques, administration, jurisprudence...)
- > L'expérience utilisateur (un système de filtres et d'étiquettes pour un maillage optimal de votre activité)

> **Constitution et actualisation de votre fonds réglementaire**

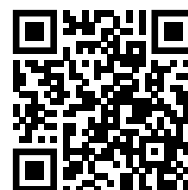
Vous manquez de temps pour compiler et mettre à jour l'ensemble des textes applicables à votre entreprise... nous le réalisons pour vous !

> **Accompagnement et aide à l'élaboration des processus**

Besoin d'un soutien dans l'élaboration de vos processus (veille, mise à jour de fonds réglementaire, étiquetage...), nous sommes là !

Le + !

L'équipe réglementation peut vous accompagner dans le **décryptage des textes** en vue de leur **mise en œuvre au quotidien**



Video pour découvrir
ADRIA FOOD LAW

> CONFIRMER ET PARTAGER L'INFORMATION

- > **Appartenir à une communauté** : les clubs réglementaires (4 à 5 fois par an). Lieu d'échanges conviviaux et constructifs autour des actualités réglementaires et d'une thématique ciblée.
- > **Un colloque réglementaire annuel sur un sujet stratégique** : venez écouter les acteurs reconnus sur la thématique traitée.
- > **La mission d'entreprises agroalimentaires à Bruxelles** : anticipez les futures réglementations en échangeant directement avec les institutions de l'UE.
- > **Animation de votre réseau réglementaire** : vous voulez rendre la réglementation plus vivante ? Nous animons chez vous les actualités liées à votre secteur.



Activités de formation

FORMATION INTER-ENTREPRISES

> LES AVANTAGES

Une pédagogie privilégiant l'approche pratique pour favoriser l'acquisition des connaissances (exercices et mises en situation basés sur des expériences terrain).

Des programmes éprouvés et constamment actualisés proposant toujours plus de solutions innovantes. Nos intervenants experts et passionnés stimuleront vos collaborateurs et leur proposeront de travailler de manière ludique autour de problématiques techniques et métiers.

Partez à la rencontre et échangez avec ces passionnés ainsi que les autres participants !

> COMMENT S'INSCRIRE ?

1. Trouvez votre formation

Découvrez notre offre dans ce catalogue ou sur notre site internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

Les objectifs, le public ciblé ainsi que les prérequis d'accès à la formation sont indiqués sur les programmes de formation (téléchargeables sur notre site internet ou disponibles sur demande). Le respect des prérequis est nécessaire pour accéder à la formation. En cas de doute, contactez-nous !

2. Contactez-nous et inscrivez-vous

Retournez-nous le bulletin d'inscription complété (téléchargeable sur notre site internet ou disponible sur demande) par mail à formation.inter@adria-formation.fr

3. Enregistrement de votre inscription

Nous accusons réception de votre inscription par mail sous 72 heures (jours ouvrés) après réception de votre bulletin. Nous vous invitons à vous inscrire au plus tôt.

Les inscriptions sont acceptées jusqu'à une semaine avant le début de la formation pour le présentiel, et 3 jours pour le distanciel.

4. Confirmation de la formation

Au plus tard une semaine avant la session, nous vous adressons la convention de formation et la convocation nominative, ainsi que l'adresse du lieu de formation et une liste d'hôtels à proximité.

Pour les classes virtuelles et les modules autonomes, les procédures et liens de connexion sont envoyés directement aux stagiaires (au plus tard 2 jours avant la session de formation pour les classes virtuelles).



Besoin d'information ?

formation.inter@adria-formation.fr

> 02 98 10 18 51

FORMATION INTRA-ENTREPRISE

> LES AVANTAGES

Flexibilité d'organisation : choix de la date, de l'horaire et du lieu de la formation.

Analyse approfondie des besoins : une équipe dédiée vous répond dans les plus brefs délais avec un devis personnalisé.

Levier de cohésion interne : une formation contextualisée pour résoudre des problématiques spécifiques et embarquer vos équipes.

> COMMENT METTRE EN PLACE VOTRE PROJET ?

1. Contactez-nous

Contactez-nous pour un recueil de premiers éléments d'information, nous accusons réception de votre demande par mail sous 72 heures (jours ouvrés).

2. Recueil de votre demande

Après consultation et échange sur votre besoin, nous construisons ensemble un devis personnalisé.

3. Planification

Une fois le devis accepté par vos soins, nous planifions la formation dans vos locaux (ou à distance selon les cas).

4. Accompagnement et organisation

Notre équipe prendra contact avec vous afin de recueillir les informations nécessaires au dossier administratif et à l'organisation de la formation.



Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> LES MODALITÉS DE FORMATION

Selon les thématiques et vos besoins, nos formations inter-entreprises et intra-entreprise peuvent se décliner :

- > en présentiel
- > en distanciel (classe virtuelle)
- > en blended learning (format mixte associant du présentiel et du distanciel en classe virtuelle et/ou modules e-learning autonomes).



Sommaire des formations

Règlementation alimentaire

RA001	Réglementation alimentaire : mode d'emploi	22	RA016	Aspects réglementaires du clean label	24
RA002	Comment étiqueter les produits alimentaires	22	RA017	Réglementation des auxiliaires techno et enzymes	24
RA003	Utiliser les allégations nutritionnelles et de santé	23	RA019	Constituer son fonds réglementaire	22
RA004	Réglementation des arômes et denrées aromatisées	23	RA020	Cadre réglementaire des retraits/rappels	24
RA006	Réglementation des nouveaux aliments (Novel Food)	24	RA021	Réglementation des compléments alimentaires	23
RA010	Réglementation des additifs alimentaires	24	RA022	Réglementation des produits biologiques	23
RA012	De l'analyse à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles	22	RA023	L'étiquetage de l'origine des denrées et ingrédients	23
RA015	Risques juridiques liés aux produits alimentaires	24	RA025	Principes d'utilisation des « Green claims »	23

Emballages alimentaires

EM001	Sélection des emballages plastiques	25	EM013	BRC global standard for packaging	26
EM004	Initiation à l'emballage alimentaire	25	EM019	Conditionnement sous atmosphère modifiée	26
EM005	Emballages papiers, cartons plats et ondulés	25	EM023	Fraudes alimentaires : les matériaux au contact	26
EM008	Eco-conception des emballages alimentaires	25	EM024	Exigences emballages clients et fournisseurs	26
EM010	Déclaration d'aptitude au contact des aliments	26			

Evaluation sensorielle

OA001	Maîtriser les outils de l'évaluation sensorielle	27	OA024	Dégustation et vocabulaire sensoriel	27
OA002	Réussir la conduite d'un jury entraîné	27	OA034	Méthodes sensorielles descriptives rapides	27
OA014	Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle	27			

Développement Produits Process

IF015	Arts culinaires et développement produits	29	PS005	Mise au point de fourrages à biscuits et gâteaux	31
IF019	Protéines et transition alimentaire	28	PS006	Technologies et formulations biscuitières	31
IF046	Naturalité et clean label	29	PS008	Chocolat : le comprendre et l'utiliser en formulation	31
IF048	Atelier pratique : les texturants alimentaires	28	TP001	Congélation et décongélation des produits alimentaires	29
IF054	Formuler des produits « veggies »	28	TP007	Cutterage et préparation de produits de charcuterie	30
OA025	De la chimie à la biochimie alimentaire	28	TP021	Barèmes de stérilisation	30
OA027	Détermination de la date de durabilité minimale	29	TP036	Barèmes de pasteurisation	30
PS004	Sucres et substituts	31	TP038	Bases de la technologie laitière	29

Management de la qualité

FQM12	Méthodes de résolution de problème MRP	35	QE025	Food Safety Culture	34
FQM21	Fondamentaux de l'amélioration continue	32	QE026	Bien gérer les réclamations clients	34
QE001	Conduite de l'audit qualité interne	32	QE027	ISO 22000 version 2018	33
QE013	Boostez l'animation et la communication qualité	34	QE031	Comment auditer ses fournisseurs	32
QE015	Animation de l'équipe sécurité des aliments	34	QE035	Intégrer un service qualité et sécurité des aliments en IAA	32
QE018	Fondamentaux de la gestion de crise	33	QE036	Food defense	33
QE019	Concevoir son module de formation SDA	35	QE040	Métrologie des équipements de pesage et préemballages	35
QE021	BRCGS Food Safety version 9	33	QE044	Authenticité/fraude : évaluer la vulnérabilité des matières	33
QE022	IFS Food : évolution du standard en version 8	33	QE047	Métrologie des préemballages : cartes de contrôle	35

Hygiène & Sécurité des aliments

HS006	Aérobiocontamination en IAA	38	HS028	Optimisez vos inspections «sécurité des aliments»	36
HS007	Conduite du nettoyage désinfection en IAA	37	HS032	La microbiologie prévisionnelle (outil Sym'previus)	39
HS008	Validation des opérations de nettoyage désinfection	37	HS034	Biofilms en IAA : maîtrise et prévention	37
HS009	HACCP : surveillance, validation, vérification, mise à jour	40	HS035	Allergènes : maîtrise et prévention en IAA	39
HS010	Durée de vie microbiologique des aliments	39	HS040	Zoning et plan de contrôle environnemental	38
HS014	HACCP : menez les 12 étapes de votre étude	40	HS049	Intégrer la sécurité des aliments dans le processus achat	40
HS015	Gestion des dangers chimiques dans les aliments	38	HS050	Méthodologie d'identification des dangers émergents	40
HS018	Maîtriser l'eau en IAA	37	HS051	Microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes	36
HS022	Bonnes pratiques d'hygiène (PRP) en IAA	36	HS063	Maîtrise des risques liés aux utilités en IAA	38
HS023	Nettoyage des circuits fermés en NEP	37	HS064	Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA	38
HS024	PRP, PRPO et CCP	40	MP007	Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance	36
HS026	Corps étrangers : maîtrise et prévention en IAA	39	MP026	Initiation à la conception hygiénique des matériels	37

Laboratoire

LB001	Analyses microbiologiques en IAA - Initiation	41	LB013	Levures et moisissures : identifier les contaminants	41
LB002	Analyses microbiologiques en IAA - Perfectionnement	41	LB015	Conduite de tests de croissance selon l'ISO 20976-1	42
LB003	Microbiologie moléculaire en IAA	42	LB018	Vérification de méthodes selon l'ISO 16140-3	42
LB007	Bactéries sporulées en IAA	42			

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> RÉDUCTIONS SUR LES FORMATIONS INTERENTREPRISES

> **Inscriptions multiples** : Pour l'inscription de plusieurs personnes sur une session, vous bénéficiez de 10% de remise sur la 2^{ème} inscription et les suivantes.

> **Adhérents ADRIA** : Nos adhérents bénéficient d'une réduction de 10%.

> **Early booking** : Pour les formations identifiées par le logo ci-contre, bénéficiez de 15% de réduction pour toute inscription réalisée plus de 4 mois avant la formation. (Conditions d'annulation spécifiques - CGV disponibles sur demande).



Règlementation alimentaire



RÈGLEMENTATION ALIMENTAIRE : MODE D'EMPLOI

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

RA001

Distanciel

16 et 17 mai
17 et 18 octobre
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- > Identifier les sources de droit pertinentes compte-tenu des activités de l'entreprise
- > Hiérarchiser les règles (en fonction de leur source, de leur date, etc.)

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

CONSTITUER SON FONDS RÉGLEMENTAIRE

RA019

Présentiel

13 juin
Nantes
1J - 800€ HT

- > Identifier les pans de réglementation alimentaire applicables à son entreprise
- > Expliquer la valeur et l'articulation de différentes règles auxquelles l'entreprise doit se conformer
- > Lister les points d'accès aux règles pertinentes
- > Tenir à jour un fonds réglementaire

Toute personne en charge de la réglementation alimentaire

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

COMMENT ÉTIQUETER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Application du règlement INCO « Etiquetage et déclaration nutritionnelle »

RA002

Présentiel

20 et 21 mars
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les règles d'étiquetage en lien avec le Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »
- > Appliquer la réglementation française et européenne pour réaliser un étiquetage conforme

Distanciel

21 et 22 nov.
1,5J - 1050€ HT

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire et avoir pris connaissance du règlement INCO

DE L'ANALYSE À L'ÉTIQUETAGE DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

Comment appliquer les tolérances ?

RA012

Présentiel

16 mai
Rennes
1J - 800€ HT

- > Expliquer l'application du guide de la Commission européenne fixant des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
- > Réaliser un étiquetage nutritionnel
- > Analyser un rapport d'analyse de laboratoire
- > Appliquer les règles de tolérance établies par le guide de la Commission européenne

Toute personne impliquée dans la réalisation ou le contrôle d'un étiquetage de valeurs nutritionnelles

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les principaux nutriments

Distanciel

28 juin
0,5J - 450€ HT

- > Identifier le cadre juridique actuel et à venir des allégations vertes
- > Distinguer les différentes notions en lien avec l'encadrement des « green claims » : « greenwashing »...
- > Décrire les obligations générales applicables aux « green claims »
- > Expliquer les mentions spécifiquement encadrées : affichage environnemental, neutralité carbone...

Responsables qualité, personnes en charge du marketing, responsables RSE, responsables emballage...

UTILISER DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ SUR SON ÉTIQUETAGE

Distanciel

13 septembre
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables à l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Expliquer les allégations portant sur les substances botaniques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...
Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

L'ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DES INGRÉDIENTS

Distanciel

26 Janvier
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes encadrant l'indication de l'origine des denrées alimentaires et des ingrédients
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Appliquer ces exigences sur l'étiquetage des produits

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Maîtriser les bases de la réglementation en lien avec l'étiquetage des aliments

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Distanciel

31 mai
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables aux produits biologiques
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des produits biologiques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, achats...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Distanciel

3 décembre
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables aux compléments alimentaires
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des compléments alimentaires

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

RÈGLEMENTATION DES ARÔMES ET DENRÉES AROMATISÉES

Présentiel

5 juin
Paris
1J - 800€ HT

- > Identifier les exigences de la réglementation européenne et française sur les arômes
- > Appliquer le règlement (CE) N° 1334/2008 et saisir ses implications concernant l'étiquetage des denrées aromatisées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire et en aromatique

RÈGLEMENTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RA010

Distanciel

23 et 24 mai
28 et 29 nov.
2x0,5J - 800€ HT

- > Définir le champ d'application du règlement (CE) N°1333/2008 et expliquer ses définitions
- > Expliquer le fonctionnement du règlement et de ses annexes (principe d'autorisation selon des listes positives)
- > Décrire les conditions d'utilisation des additifs et leur étiquetage

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

RÈGLEMENTATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET DES ENZYMES ALIMENTAIRES RA017

Distanciel

7 et 8 nov.
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer le régime d'autorisation des enzymes
- > Décrire les conditions d'utilisation d'auxiliaires technologiques en France et dans l'UE
- > Décrire les règles d'étiquetage liées à l'utilisation d'enzymes et d'auxiliaires technologiques

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Connaître l'environnement réglementaire des améliorants alimentaires

LES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES DU CLEAN LABEL

RA016

Distanciel

4 juin
1J - 800€ HT

- > Expliquer la notion de « clean label »
- > Identifier les points de vigilance dans l'utilisation d'ingrédients alternatifs aux additifs
- > Lister les leviers du « clean label » dans la réglementation générale sur l'étiquetage (INCO)
- > Identifier les critères d'utilisation des différentes allégations «clean label» (allégations «sans», «naturel»...)

Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D
Prérequis : Avoir des connaissances de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et d'utilisation d'additifs

LA RÉGLEMENTATION DES NOUVEAUX ALIMENTS (NOVEL FOOD)

RA006

Uniquement INTRA

- > Décrire le contexte réglementaire spécifique des nouveaux aliments
- > Expliquer les éléments de changement induits par l'application du règlement (UE) 2015/2283 au 01/01/2018
- > Identifier les situations relevant de la réglementation des nouveaux aliments
- > Se projeter sur l'application pratique de cette réglementation

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE DES RETRAITS / RAPPELS

RA020

Uniquement INTRA

- > Décrire les principes essentiels (General Food Law, notion de « mise sur le marché »...)
- > Expliquer l'impact des crises récentes sur l'évolution de la réglementation
- > Traduire les aspects juridiques de la mise en œuvre des retraits et rappels (responsabilité)

Toute personne participant à la mise en œuvre des retraits et rappels
Prérequis : Avoir des connaissances de base sur le fonctionnement de la réglementation alimentaire

LES RISQUES JURIDIQUES LIÉS AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

RA015

Distanciel

14 et 15 mai
2x0,5J - 900€ HT

- > Lister les principales infractions pénales en agroalimentaire
- > Prévenir et gérer le risque pénal
- > Décrire l'imputation du risque dans la chaîne d'approvisionnement et dans l'entreprise
- > Identifier les caractéristiques du risque lié aux concurrents et aux consommateurs
- > Définir la class action à la française

Dirigeants, responsables et ingénieurs des services Réglementation, Juridique, Qualité, Achats...
Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

Emballages alimentaires



INITIATION À L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

EM004

Présentiel

18 et 19 juin
27 et 28 nov.
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les différentes fonctions de l'emballage
- > Identifier les différents matériaux et décrire les principaux process de fabrication des emballages
- > Expliquer le couple emballage produit : conditionnement, interactions contenant-contenu
- > Identifier les réglementations applicables aux emballages

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Marketing, Acheteurs d'emballages, Fournisseurs d'emballages, Technico-commerciaux

SÉLECTION DES EMBALLAGES PLASTIQUES



EM001

Présentiel

9 et 10 octobre
Paris
2J - 1200€ HT

- > Décrire les caractéristiques, les conditions d'utilisation et les contraintes de mise en œuvre des différents polymères plastiques et savoir les interpréter sur les fiches techniques fournisseurs
- > Identifier les critères de choix en fonction des produits et des machines de conditionnement
- > Savoir valider la conformité aux réglementations contact alimentaire et environnement des emballages plastiques
- > Construire un cahier des charges technique

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, Achats, Conditionnement, Laboratoire, Méthodes..., Ingénieurs applications du secteur emballages

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire. Formation préalable conseillée Réf. EM004

EMBALLAGES PAPIERS, CARTONS PLATS ET ONDULÉS



EM005

Présentiel

15 et 16 mai
Paris
1,5J - 1050€ HT

- > Décrire les étapes de fabrication et d'impression des emballages en papier-carton
- > Identifier leurs caractéristiques et applications, et les interpréter sur les fiches techniques fournisseurs
- > Choisir les emballages en papier carton comme substitution aux emballages plastiques et adaptés aux contraintes marketing et logistiques
- > Identifier les exigences réglementaires environnement et contact alimentaire

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, R&D, Conditionnement, Achats, Logistique...

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire. Formation préalable conseillée Réf. EM004

ÉCO-CONCEVOIR SES EMBALLAGES

EM008

Présentiel

4 avril
Paris
1J - 800€ HT

- > Identifier les exigences réglementaires liées à l'impact environnemental
- > Choisir les outils et méthodes pour réduire les impacts environnementaux de ses emballages tout au long du cycle de vie
- > Communiquer auprès de ses consommateurs sans tomber dans le greenwashing

Ingénieurs et techniciens des services Achats, Marketing, R&D, Conditionnement, Logistique

Présentiel

15 octobre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les enjeux du conditionnement sous atmosphère modifiée (qualité sanitaire et organoleptique, impact environnemental, enjeux économiques,...)
- > Décrire les caractéristiques et contraintes techniques des équipements, matériaux d'emballage et mélanges gazeux
- > Identifier les moyens de mesure d'efficacité d'un conditionnement sous atmosphère modifiée
- > Comprendre les mécanismes physiques régissant les transferts de matière (O2, CO2, H2O) dans le système emballage/aliment

Utilisateurs d'emballages : Ingénieurs et techniciens des services R&D, Packaging, Qualité, Production
Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire

DECLARATIONS D'APTITUDE AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES

Présentiel

26 mars
Rennes
1J - 800€ HT

- > Lister les problèmes de sécurité des aliments liés à l'utilisation des matériaux au contact (emballages et équipements de production), notamment les problèmes de migration
- > Expliquer la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires
- > Décrire la déclaration d'aptitude au contact des aliments : son importance, son rôle, son contenu, les outils à disposition des industriels...

Distanciel

11 octobre
6 décembre
1J - 800€ HT

- > Exploiter les déclarations d'aptitude au contact des aliments pour en faire une vraie donnée d'entrée de son système d'analyse des dangers (HACCP)

Responsable, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique des IAA utilisatrices d'emballages et de machines

Prérequis : Avoir consulté les textes réglementaires clés (Règlements UE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011)

FRAUDES ALIMENTAIRES, LE CAS DES MATERIAUX AU CONTACT

Distanciel

15 au 29 mars
(Parcours composé de 3 classes virtuelles de 2h + travail personnel)

1J - 800€ HT

- > Lister les exigences en matière de gestion de la fraude
- > Identifier les causes potentielles spécifiques aux matériaux au contact
- > Décrire une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matériaux au contact pour être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Achats... IAA et fabricants de matériaux au contact

Prérequis : Connaître la réglementation française et européenne en matière de matériaux au contact et avoir des connaissances sur les méthodes d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire

EXIGENCES EMBALLAGES CLIENTS ET SPECIFICATIONS FOURNISSEURS :

Comprendre, analyser et retranscrire

Présentiel

15 et 16 oct.
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Interpréter une sélection de demandes concernant les emballages, transmises via les cahiers des charges de vos clients (alimentarité, éco-conception...)
- > Différencier les exigences réglementaires des engagements volontaires parmi ces demandes
- > Déterminer les informations à demander aux fournisseurs d'emballage pour répondre aux demandes clients
- > Analyser les réponses des fournisseurs d'emballages et les retranscrire dans les cahiers des charges clients

Ingénieurs et Techniciens des services Qualité et emballage, Acheteurs d'emballages, toute personne de l'entreprise amenée à renseigner des cahiers des charges clients.

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire et de l'aptitude au contact alimentaire des emballages. Formations préalables conseillées EM004 et EM010.

BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS VERSION 6

Uniquement INTRA

- > Expliquer le système de notation et d'obtention de la certification
- > Analyser pas à pas le référentiel et les différents chapitres en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC/IOP version 5
- > Interpréter le référentiel BRC Global standard for Packaging and Packaging Materials version 6 pour le déployer au sein de l'entreprise

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique. Fabricants et fournisseurs d'emballages et industries utilisatrices d'emballages

Evaluation sensorielle



DÉGUSTATION ET VOCABULAIRE SENSORIEL POUR DÉCRIRE VOS PRODUITS

OA024

Présentiel

4 avril
Rennes
1J - 800€ HT

- > Acquérir les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et éviter les biais pour mettre en place une dégustation
- > Comprendre les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
- > Appliquer une méthode pour décrire vos produits en utilisant un vocabulaire pertinent et consensuel

Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits

MAÎTRISER LES OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE

OA001

Présentiel

8 au 10 octobre
Paris
3J - 1700€ HT

- > Identifier le potentiel de l'évaluation sensorielle pour la réalisation des tests sensoriels internes ou externes
- > Comprendre les bases neurophysiologiques et statistiques
- > Définir les éléments importants pour la mise en place d'un laboratoire d'évaluation sensorielle
- > Lister les principaux tests sensoriels (dans quel cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing, Analystes sensoriels. Toute personne souhaitant s'initier à l'évaluation sensorielle

RÉUSSIR LA CONDUITE D'UN JURY ENTRAÎNÉ POUR RÉALISER DES PROFILS SENSORIELS

OA002

Présentiel

18 et 19 sept.
Paris
2J - 1300€ HT

- > Décrire la méthodologie pour la réalisation de profils sensoriels
- > Sélectionner et entraîner des sujets pour un jury développé en interne
- > Utiliser les outils statistiques pour interpréter les résultats, suivre et contrôler les performances du jury

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing, Analystes sensoriels
Prérequis : Connaître les bases de statistiques. Formation préalable conseillée Réf. OA014 (voir ci-dessous)

STATISTIQUES APPLIQUÉES À L'ÉVALUATION SENSORIELLE : LES FONDAMENTAUX

OA014

Présentiel

19 et 20 juin
Paris
2J - 1300€ HT

- > Identifier les bases des statistiques uni et multidimensionnelles utilisées en évaluation sensorielle
- > Décrire les principaux tests d'hypothèse et de comparaison
- > Mettre en application sur logiciels de statistiques

Toute personne utilisant les outils de l'évaluation sensorielle

LES MÉTHODES SENSORIELLES DESCRIPTIVES RAPIDES : Une opportunité pour les PME

OA034

Présentiel

6 et 7 juin
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Lister les méthodes sensorielles en fonction de l'objectif visé
- > Décrire les méthodes descriptives rapides et leur intérêt par rapport aux méthodes classiques
- > Expliquer comment les mettre en œuvre en pratique et analyser les données
- > Identifier le potentiel et les limites des différentes méthodes pour bien les choisir

Ingénieurs et techniciens R&D, Qualité, Marketing amenés à utiliser ou choisir les techniques d'analyse sensorielle

Développement Produits Process



DE LA CHIMIE À LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

OA025

Présentiel

29 et 30 mai
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Expliquer les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques, stabilité...)
- > Décrire le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- > Décrire les principaux constituants alimentaires (eau, lipides, glucides, protéines, minéraux, vitamines...)
- > Lister les techniques de dosage des constituants

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire

ATELIER PRATIQUE : LES TEXTURANTS ALIMENTAIRES

IF048

Présentiel

3 et 4 avril
4 et 5 déc.
Arras
2J - 1300€ HT

- > Choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication
- > Décrire les conditions de mise en œuvre des texturants
- > Réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant
- > Identifier les opportunités et limites de solutions « clean label » de texturation

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoire d'application

Prérequis : Connaître les bases de biochimie alimentaire et avoir des notions de rhéologie

PROTÉINES ET TRANSITION ALIMENTAIRE : Etat des lieux de la recherche, perspectives et enjeux

IF019

Distanciel

20 et 21 mars
2J - 1300€ HT

- > Identifier les nouvelles sources de protéines et leur potentiel d'innovation
- > Décrire leurs caractéristiques structurales, physico-chimiques et leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles
- > Identifier les enjeux de la formulation (synergies existantes, contraintes et problématiques particulières...)

Responsables, ingénieurs et Techniciens des services R&D et Formulation, Technico-commerciaux...

FORMULER DES PRODUITS «VEGGIES» (VÉGÉTARIENS, VÉGÉTALIENS, VEGANS) :

Pistes et enjeux

IF054

Présentiel

19 et 20 nov.
Arras
2J - 1300€ HT

- > Définir les attentes consommateurs et les tendances mondiales de développement de produits « Veggies »
- > Identifier les contextes réglementaire et nutritionnel encadrant la formulation des produits « Veggies »
- > Identifier des pistes de formulation et reconnaître les enjeux technologiques, fonctionnels et sensoriels

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

NATURALITÉ ET CLEAN LABEL :

Quelles stratégies pour améliorer la formulation de vos produits ?

IF046

Distanciel

5 juin
1J - 800€ HT

- > Identifier les attentes consommateurs
- > Décrire les différentes stratégies pour reformuler ses produits sur l'axe naturalité et clean label
- > Identifier des solutions de substitution/remplacement d'ingrédients « traditionnels » (arômes, conservateurs, colorants, texturants,...) maintenant au mieux les propriétés fonctionnelles initiales de vos ingrédients

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

ARTS CULINAIRES & DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS : Une autre approche de l'innovation

IF015

Présentiel

26 et 27 juin
Quimper
2J - 1400€ HT

- > Définir les composantes d'une recette et son domaine expérimental
- > Traduire une recette en problématiques de formulation (systèmes, interactions, transferts...)
- > Lister les différentes étapes et identifier les points clés d'une démarche expérimentale en formulation
- > Appliquer une démarche méthodologique en formulation

Chefs de projets, Ingénieurs et techniciens R&D/formulation, cuisiniers travaillant en industries

Prérequis : Participer à des projets de développement / R&D

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE : OUTILS D'AIDE À LA DÉTERMINATION

OA027

Uniquement INTRA

- > Décrire la réglementation encadrant la détermination de la Date de Durabilité Minimale (DDM)
- > Lister les altérations pouvant impacter la DDM
- > Décrire les différents outils utilisables dans une démarche de détermination de la DDM (analyse sensorielle, calcul de l'activité de l'eau,...)
- > Identifier des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DDM

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire et R&D

CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

TP001

Distanciel

10 et 11 sept.
2J - 1200€ HT

- > Décrire les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques et l'impact nutritionnel des opérations de congélation et de décongélation
- > Expliquer les différentes techniques de congélation et de décongélation en IAA
- > Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité et R&D

Prérequis : Avoir des notions de biochimie et de microbiologie alimentaire

LES BASES DE LA TECHNOLOGIE LAITIÈRE

TP038

Présentiel

18 et 19 juin
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées dans la transformation du lait
- > Expliquer les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés
- > Décrire les compositions des différents produits laitiers, ainsi que le rôle des étapes et ingrédients dans les différents process laitiers

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, Production... Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers



Présentiel

2 et 3 octobre
Quimper
2J - 1200€ HT

- > Définir les notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible
- > Concevoir un nouveau barème
- > Expliquer le comportement et les spécificités des emballages
- > Transposer le barème en conditions industrielles
- > Identifier les paramètres et conditions d'optimisation (notion de qualité et valeur cuisatrice, axes et moyens d'optimisation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu aseptique)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments



Présentiel

29 et 30 mai
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Définir le niveau de pasteurisation attendu (risques microbiologiques, DLC)
- > Choisir et établir un barème de pasteurisation
- > Proposer des actions pour améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel
- > Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages
- > Proposer des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser
- > Travailler sur des études de cas permettant de se mettre en situation et de renforcer son autonomie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

Présentiel

9 au 11 avril
24 au 26 sept.
Quimper
2,5J - 1750€ HT

- > Décrire l'influence de la qualité technologique des matières premières et la fonctionnalité des ingrédients et additifs dans les formulations
- > Expliquer les phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage
- > Décrire et appliquer les techniques de préparation et modes de formulation des produits sous boyaux et en moule
- > Identifier les paramètres clés de fabrication pour optimiser la conduite du cutterage et la maîtrise des rendements

Professionnels de la charcuterie salaison, techniciens de Fabrication et de Contrôle Qualité, techniciens R&D

Présentiel

2 et 3 octobre
Bordeaux
2J - 1300€ HT

- > Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire et leurs fonctionnalités
- > Piloter la reformulation produit pour tendre vers une amélioration nutritionnelle
- > Choisir des solutions ingrédients adaptés au cahier des charges produit et dans le respect de la réglementation
- > Identifier des pistes d'innovation en phase avec les tendances de consommation et du marché

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

Pré requis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

OPTIMISER LA MISE AU POINT ET LA MISE EN ŒUVRE DES FOURRAGES À BISCUITS ET GÂTEAUX MOELLEUX

PS005

Présentiel

13 et 14 nov.
Bordeaux
2J - 1300€ HT

- > Distinguer les caractéristiques de fourrages gras et aqueux
- > Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- > Piloter la mise au point et la mise en œuvre des fourrages en jouant sur la formulation, les paramètres de process et la caractérisation analytique
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des fourrages

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

TECHNOLOGIES ET FORMULATIONS BISCUITIÈRES : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX

PS006

Présentiel

9 et 10 octobre
Bordeaux
2J - 1300€ HT

- > Décrire les fonctionnalités des différents ingrédients du biscuit
- > Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
- > Piloter la mise au point de biscuits en jouant sur la formulation et les paramètres de process selon le cahier des charges fixé (Bio, clean label, sans gluten...)
- > Décrire les principales étapes de la cuisson et le comportement des ingrédients durant la cuisson
- > Mettre en relation les problématiques connues avec des solutions formulation ou process

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication

LE CHOCOLAT : LE COMPRENDRE, LE MAÎTRISER, LE CARACTÉRISER ET L'UTILISER EN FORMULATION

PS008

Présentiel

28 et 29 mai
Bordeaux
2J - 1650€ HT

- > Interpréter des résultats analytiques de manière à pouvoir identifier la qualité d'un chocolat et anticiper son vieillissement
- > Identifier les concepts clés de formulation afin de maîtriser la stabilité et la texture des ganaches et des fourrages
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des matrices contenant des mélanges de matières grasses (compatibilité, teneurs...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment
- > Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliqués au chocolat

Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées

Pré requis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Management de la Qualité



INTÉGREZ UN SERVICE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN IAA :

Consolidez vos connaissances et gagnez en opérationnalité

QE035

Formation mixte

Du 12 nov. au 13 déc.
Distanciel / Nantes
4J (30 heures)
Présentiel 3J (21 h)
Distanciel (9 h)
2400€ HT

- > Intégrer le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la Qualité et de la Sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires
- > Acquérir les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité en IAA
- > Appréhender les missions et les métiers de la qualité

Futurs assistants Qualité, toute personne intégrant un service qualité en IAA. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise, techniciens, ingénieurs, responsables qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une IAA.

LES FONDAMENTAUX DE L'AMÉLIORATION CONTINUE

FQM21

Uniquement INTRA

- > Utiliser des outils d'amélioration continue
- > Améliorer la performance de son activité/son service

Toute personne souhaitant se former à l'amélioration continue

CONDUITE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

QE001

Présentiel

27 et 28 mars
8 et 9 octobre
Quimper
2J - 1300€ HT

- > Identifier les points clés d'un processus d'audit qualité interne
- > Préparer, conduire et conclure un audit interne de façon pertinente et efficace
- > Utiliser les techniques de communication lors d'un audit qualité interne
- > Gérer l'après audit
- > S'exercer en pratique lors de la réalisation d'un audit dans une entreprise agroalimentaire

Blended learning proposé en INTRA

Responsables et techniciens, service Qualité, futurs auditeurs internes du Système de Management de la Qualité

COMMENT AUDITER SES FOURNISSEURS

pour maîtriser ses achats de matières premières, d'emballages et de prestations

QE031

Distanciel

24 et 25 janvier
2J - 1300€ HT

Présentiel

2 et 3 oct.
Rennes
2J - 1300€ HT

- > Identifier les thèmes judicieux (respect des recettes et spécifications, sécurité des aliments, authenticité, quantité, traçabilité...)
- > Créer une grille d'audit pertinente
- > Se préparer à mener un audit fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques
- > Utiliser les techniques de communication dans les situations d'entretien avec les audités
- > Choisir un comportement adapté au contexte (audit de référencement, audit de suivi ou audit ponctuel lié à un défaut sur le produit ou la prestation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats amenés à réaliser des audits fournisseurs ou souhaitant s'y préparer, auditeurs seconde partie...

Prérequis : Avoir des connaissances en management de la qualité et de la sécurité des aliments (HACCP, référentiels IFS, BRC...)

Présentiel

11 avril
Rennes
1J - 1050€ HT

- > Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la Food défense
- > Citer les prérequis du Guide de la DGAL
- > Enoncer les critères à prendre en compte lors d'une étude VACCP

Distanciel

17 septembre
1J - 1050€ HT

Directeurs et responsables des services qualité, production, maintenance, direction générale...
Prérequis : Connaître les référentiels Sécurité des aliments (IFS, BRCS, ISO 22000...)

AUTHENTICITÉ / FRAUDE : Evaluer la vulnérabilité des Matières

Distanciel

15 mars - 13 sept
1J - 1050€ HT

- > Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la fraude
- > Citer les sources d'informations en lien avec la veille sur la fraude
- > Enoncer les critères permettant de faire une analyse du risque Fraude

Présentiel

28 novembre
Rennes
1J - 1050€ HT

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats
Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sur les référentiels IFS / BRCS

METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT SELON L'ISO 22000:2018

Uniquement INTRA

- > Identifier et traduire les exigences majeures de l'ISO 22000 Version 2018
- > Mettre en place l'approche processus
- > Comprendre le contexte de l'entreprise
- > Mettre en place l'approche par les risques
- > Appliquer ces changements dans l'entreprise

Responsables, ingénieurs et techniciens Qualité des entreprises, Membres d'une équipe chargée de la sécurité des aliments... des entreprises visant une certification ISO 22000
Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et management de la qualité

IFS FOOD : ÉVOLUTIONS DU STANDARD EN VERSION 8

Distanciel

19 janvier
15 mars
28 mai
18 juin
1J - 800€ HT

- > Identifier les évolutions du système de certification
- > Extraire les différences significatives entre la version 7 et la version 8 du référentiel IFS Food, en comparant l'ensemble des chapitres pas à pas
- > Interpréter le référentiel IFS Food version 8 pour le déployer au sein de l'entreprise

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires
Prérequis : Connaissance du référentiel IFS v.7

BRC FOOD SAFETY VERSION 9

Uniquement INTRA

- > Appréhender le système de notation et d'obtention de la certification
- > Analyser pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel BRC Global standard for Food Safety version 9 et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires

LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION DE CRISE EN IAA

Uniquement INTRA

- > Comprendre les principes fondamentaux de la gestion de crise
- > Identifier les obligations réglementaires en matière de gestion de crise dans le domaine de la sécurité des aliments
- > Traiter une crise en déroulant les différentes phases du process de gestion de crise (rôles et responsabilités dans l'équipe, communication efficace, procédures d'alerte et de rappel, clôture et retour d'expériences)

Toute personne impliquée dans la gestion de crise en industrie agroalimentaire.

Parcours Mixte

Du 13 au 26 sept.
Distanciel/Nantes
2J - 1100€ HT

- > Exploiter efficacement et améliorer les indicateurs et tableaux de bord
- > Mettre en place des indicateurs SMART
- > Communiquer des informations adaptées

Responsables, techniciens, assistants qualité

Prérequis : Occuper ou prétendre à une fonction de responsable, technicien ou assistant qualité

ANIMATION DE L'ÉQUIPE SÉCURITÉ DES ALIMENTS (SDA) : DYNAMISEZ VOTRE SMSDA !

Présentiel

20 et 21 juin
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Lister les meilleurs outils pour animer son équipe « Sécurité des Aliments » et son Système de Management de la Sécurité Des Aliments (SMSDA)
- > Répondre concrètement et quotidiennement aux exigences de l'ISO 22000 / du FSSC 22000
- > Relayer la dynamique de l'équipe SDA vers le terrain pour plus d'efficacité
- > Structurer les rôles et missions de l'équipe SDA pour une implication plus forte

Toute personne membre d'une équipe « Sécurité des aliments », responsables Qualité en recherche de partage d'expérience pour animer leurs démarches SDA

Prérequis : Etre membre d'une équipe sécurité des aliments / HACCP

FOOD SAFETY CULTURE : INTÉGREZ LES CLÉS POUR STRUCTURER VOTRE DÉMARCHÉ

Focus sur l'importance du management

Présentiel

11 et 12 sept.
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- > Expliquer les concepts liés à la FSC
- > Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de Food Safety Culture
- > Définir comment identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action
- > Adapter son style de management pour faire adhérer les équipes à la FSC et faire évoluer les comportements durablement

Directeurs et responsables des services qualité, direction générale...

Prérequis : Etre impliqué dans le management de la qualité et de la sécurité des aliments

FOOD SAFETY CULTURE : Intégrez et éprouvez les clés pour structurer votre démarche à travers la réalisation de votre propre diagnostic de maturité

Distanciel

Parcours de formation du 14 au 29 nov.
2J - 1400€ HT

- > Elaborer un cadre méthodologique pour construire une démarche FSC au sein de son entreprise
- > Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- > Expliquer les concepts liés à la FSC
- > Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic et réaliser une évaluation de la maturité de son organisation en matière de FSC
- > Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action (échange sous format coaching avec le formateur consultant sur la pertinence de vos pistes)

Directeurs et responsables des services qualité, direction générale...

Prérequis : Etre impliqué dans le management de la qualité et de la sécurité des aliments

BIEN GÉRER LES RÉCLAMATIONS CLIENTS :

Mettre en place une communication adaptée et un traitement efficace des données

Présentiel

11 et 12 juin
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier les compétences relationnelles à acquérir pour bien gérer les réclamations clients
- > Construire une argumentation performante pour répondre au client
- > Mener une négociation efficace et évaluer la satisfaction du client
- > Exploiter les réclamations et suivre leur traitement

Responsables et ingénieurs des services Qualité. Toute personne en contact avec les clients, centre d'appel, commerciaux...

Prérequis : Travailler en relation avec la gestion des réclamations en agroalimentaire

Présentiel

8 et 9 octobre
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle
- > Identifier des techniques pour rendre son animation plus interactive
- > Déployer de nouvelles méthodes pédagogiques dans le cadre de ses formations internes

Responsables et assistants Qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de sessions de formation en hygiène et sécurité des aliments

PRATIQUE DES MÉTHODES ET OUTILS DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES EN MODE PROJET

FQM12

Uniquement INTRA

- > Identifier l'intérêt et les bénéfices de la résolution de problème en mode projet
- > Connaître les principaux outils utilisés en résolution de problème
- > Construire une démarche de résolution de problème

Toute personne souhaitant se former à la résolution de problème

MÉTROLOGIE DES ÉQUIPEMENTS DE PESAGE ET DES PRÉEMBALLAGES EN IAA

QE040

Présentiel

21 mars
Nantes
1J - 800€ HT

Distanciel

11 décembre
1J - 800€ HT

- > Expliquer la théorie et les bases statistiques pour appliquer la réglementation sur les préemballés
- > Comprendre et définir les obligations réglementaires sur les quantités vendues
- > Expliquer les bases de la métrologie des instruments de pesage à appliquer en usine
- > Comprendre et définir les contraintes réglementaires pour les équipements soumis à la métrologie légale
- > Expliquer les principes du contrôle par l'administration et du contrôle par l'industriel à appliquer en usine
- > Comprendre et définir les dispositions applicables du guide DGCCRF au contrôle métrologique des préemballages avec ou sans « e » métrologique

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, la gestion d'un parc d'équipements de mesure ou dans la mise en application des exigences réglementaires

Prérequis : Connaissance de base sur la réglementation applicable en matière de préemballés

MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLAGES : MISE EN PLACE DES CARTES DE CONTRÔLE ET CONTRÔLES EN PRODUCTION

QE047

Présentiel

22 mars
Nantes
1J - 800€ HT

Distanciel

12 décembre
1J - 800€ HT

- > Expliquer le principe du contrôle en cours de fabrication par l'industriel
- > Concevoir et exploiter un plan de contrôle (centrage, dérèglement, contrôle à 100%, contrôle par échantillonnage)
- > Concevoir et exploiter une carte de contrôle des contenus des préemballages et des produits (cartes de contrôle de Shewart, limites de contrôle)

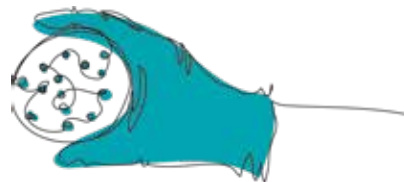
Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, ou dans la mise en application des contrôles métrologiques et cartes de contrôle

Prérequis : Connaître les bases sur la réglementation applicable et les bases des règles statistiques pour la mesure (Formation préalable conseillée : QE040)

Offre DUO !

Participez aux formations QE040 et QE047 et bénéficiez d'un tarif spécial (1300€ HT les 2 jours)

Hygiène & Sécurité des aliments



LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE POUR LES NON MICROBIOLOGISTES

HS051

Présentiel

26 et 27 nov.
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Lister les principaux groupes de micro-organismes présents dans les aliments (métabolisme, physiologie et comportement)
- > Expliquer les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxi-infections)
- > Interpréter les rapports de résultats d'analyses microbiologiques
- > Expliquer l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

Distanciel

7 et 14 juin
4 et 5 septembre
2J - 1100€ HT

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (PRP) EN IAA

HS022

Uniquement INTRA

- > Expliquer les notions de danger et de risque dans les IAA
- > Identifier les risques de contamination en cours de production
- > Définir les bons comportements à mettre en oeuvre afin de maîtriser la sécurité des aliments

Toute personne impliquée en production (opérateurs, chefs d'équipe, techniciens maintenance...)

Méthodes : différents outils, traditionnels ou innovants, toujours ludiques et interactifs, en fonction des besoins identifiés par le formateur (animation avec questionnaire immersif, enquête dans les ateliers, mise en situation, résolution de problèmes, jeu des 5M, parcours avec tablette numérique, autoformation, roadbook...)

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA MAINTENANCE

MP007

Uniquement INTRA

- > Identifier les risques sanitaires liés aux opérations de maintenance dans le cadre de la production alimentaire
- > Organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- > Valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance
- > Expliquer les principales notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements et d'apporter des solutions

Ingénieurs et techniciens des services Maintenance et Technique

OPTIMISEZ VOS INSPECTIONS « SÉCURITÉ DES ALIMENTS »

HS028

Présentiel

26 mars
10 octobre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Construire des outils (grilles d'inspection...) pour s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers de production, de la surveillance des CCP/PRPo ou des spécifications
- > Préparer, conduire et conclure les inspections « Sécurité des aliments » de façon efficace
- > Mener un plan d'action

Responsables et techniciens des services Qualité et Production, futurs inspecteurs Sécurité des aliments

Prérequis : Avoir des connaissances en hygiène et management de la qualité

Présentiel

19 et 20 mars
Rennes
8 et 9 octobre
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- > Décrire les différentes techniques
- > Concevoir, valider et appliquer un plan d'hygiène
- > Réaliser et interpréter les contrôles

Membres de l'équipe de sanitation, responsables Production, Qualité, Technique

VALIDATION DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE DÉSINFECTION

Distanciel

19 septembre
1J - 800€ HT

- > Décrire les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces
- > Mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

NETTOYAGE DES CIRCUITS FERMÉS EN NEP

Présentiel

24 septembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les points clés de la maîtrise d'un nettoyage en place (NEP / CIP)
- > Lister les moyens de mesure de l'efficacité d'un NEP/CIP
- > Expliquer les exigences des référentiels sécurité des aliments en la matière et notamment BRCGS Food
- > Décrire le processus de validation concernant le nettoyage des circuits fermés

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

INITIATION À LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES MATÉRIELS EN IAA

Distanciel

11 avril
1J - 800€ HT

- > Décrire les exigences de la réglementation et des documents de référence (EHEDG, 3A)
- > Identifier les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place)
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes
- > Analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance, responsables techniques...

BIOFILMS EN IAA : STRATÉGIES DE PRÉVENTION ET D'ÉLIMINATION

Distanciel

16 et 17 mai
1,5J - 1050€ HT

- > Expliquer la problématique des biofilms en IAA
- > Décrire les principes fondamentaux régissant le comportement des biofilms (adsorption initiale des microorganismes, développement du biofilm...)
- > Lister les méthodes de détection utilisables en industrie, sur surfaces ouvertes ou fermées
- > Identifier les stratégies de nettoyage désinfection (molécules, procédures, techniques innovantes...) pour la prévention et l'élimination des biofilms
- > Expliquer l'importance de la conception hygiénique des équipements dans la lutte contre les biofilms

Ingénieurs et techniciens Qualité et Laboratoire, responsables techniques, responsables nettoyage...

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie et procédés de nettoyage désinfection

MAÎTRISER L'EAU EN IAA : Usages, réglementation et critères de maîtrise hygiénique

Distanciel

13 et 14 juin
28 et 29 nov.
1,5J - 1050€ HT

- > Décrire les usages et la réglementation des eaux et fluides hydriques pour être capable de les recenser et de les maîtriser dans leurs aspects hygiéniques
- > Identifier les contaminations potentielles induites par les eaux industrielles au sein d'un système HACCP
- > Concevoir des mesures de maîtrise et un plan de contrôle des eaux pour prévenir les dangers

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site

Prérequis : Connaître l'HACCP et les référentiels sécurité des aliments

**Présentiel**

20 et 21 juin
Rennes
1,5J - 1050€ HT

- > Réaliser le zoning de son site en conformité avec les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000...) en tenant compte du risque couple produit / procédé
- > Identifier les mesures de maîtrise à appliquer par type de zone
- > Proposer des mesures de compensation en cas de non-concordance
- > Expliquer les enjeux de la mise en place d'un plan de contrôle de la contamination environnementale et l'approche méthodologique en conformité avec les référentiels GFSI et l'article 50 de la Loi Egalim
- > Critiquer son propre plan et le faire évoluer

Responsables et chefs de projets qualité et sécurité des aliments, services techniques, maintenance, travaux neufs, directeurs d'usines...

Prérequis : Connaître les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site et avoir des bases de microbiologie alimentaire

L'AÉROBIOCONTAMINATION EN IAA : Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

HS006

Présentiel

7 novembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Expliquer l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'industrie alimentaire : fromagerie, boulangerie, salaison...
- > Lister les moyens de maîtrise : zoning, ventilation, surpression, filtration, DSVA, décontamination par procédés physiques
- > Concevoir un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité

Contrôleurs, assistants et responsables Qualité, responsables Production et Maintenance, directeurs de site... Toute personne liée à la maîtrise de la qualité microbiologique de l'air

Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire.

GESTION DES RISQUES LIÉS AUX NUISIBLES EN IAA

HS064

Présentiel

30 mai
Rennes
1J - 800€ HT

- > Expliquer les bases de la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire
- > Définir l'environnement réglementaire applicable
- > Identifier les méthodes de lutte et expliquer leur évolution en fonction des référentiels IFS, BRC, ISO 22000...

Distanciel

21 et 22 nov.
2x0,5J - 800€ HT

Toute personne en charge des questions de sanitation en industrie agroalimentaire

MAÎTRISE DES RISQUES LIÉS AUX UTILITÉS EN IAA**Air & gaz comprimés, vapeur, fluides caloporteurs, lubrifiants**

HS063

Distanciel

15 novembre
1J - 800€ HT

- > Décrire les dangers liés aux utilités des procédés industriels
- > Identifier les risques associés et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain
- > Expliquer l'importance de la maîtrise de ces fluides aux intervenants des processus ingénierie et maintenance
- > Proposer des mises à jour de ses programmes prérequis et analyse HACCP en conséquence

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Techniques, Qualité, Production, Maintenance des IAA, du packaging et des équipementiers

Prérequis : Avoir des connaissances générales sur les procédés de transformation des aliments ou des packaging utilisant des fluides techniques

GESTION DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

HS015

Présentiel

3 et 4 décembre
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Obtenir des informations de base concernant les différents risques chimiques susceptibles d'affecter les aliments
- > Prendre en compte les dangers chimiques dans son analyse HACCP
- > Mettre en place des mesures de maîtrise adaptées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité des industries agroalimentaires

Prérequis : Connaître la méthode HACCP

Présentiel

4 juin
Rennes
1J - 800€ HT

- > Décrire les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire
- > Discuter les mesures de maîtrise à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP (allergènes à déclaration obligatoire, présence fortuite, nouveaux allergènes)
- > Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes
- > Lister les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination

Personnels de l'encadrement et des services Qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports, et concernés par la problématique des allergènes

Prérequis : Connaître les principes de l'HACCP et les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site

CORPS ÉTRANGERS : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

Présentiel

20 et 21 nov.
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Lister les risques associés aux corps étrangers dans les aliments
- > Décrire le contexte réglementaire et les exigences des référentiels IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance
- > Expliquer les bonnes pratiques à mettre en œuvre
- > Décrire les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants
- > Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP : validation des limites critiques, surveillance et vérification

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique, Maintenance, en charge des moyens de détection dans les ateliers

Prérequis : Connaître la méthode HACCP

GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOS PRODUITS
AVEC L'OUTIL DE MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE «SYM'PREVIUS»**Présentiel**

26 et 27 juin
Rennes
2J - 1400€ HT

- > Découvrir les applications concrètes et les apports de la microbiologie prévisionnelle et du logiciel Sym'Previus
- > Pratiquer l'outil Sym'Previus à travers des situations concrètes issues des industries alimentaires

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

L'inscription à cette formation inclut un abonnement d'un an à la version premium (hors modules optionnels) du logiciel Sym'Previus.

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Selon les Instructions Techniques DGAL/SDSSA/2019-861 et DGAL/SDSSA/2023-27

**Présentiel**

23 et 24 mai
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Expliquer le contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique des aliments ainsi que les responsabilités des différents acteurs (opérateurs et services de contrôle officiel)
- > Décrire les étapes et outils pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments
- > Expliquer l'articulation des outils à l'aide d'un arbre décisionnel
- > Illustrer les différentes étapes sur des cas concrets sélectionnés

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

Formation s'appuyant sur les outils de la « mallette pédagogique » élaborée par l'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (Ministère de l'Agriculture) en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

Présentiel

7 et 8 février
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Situer la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement Qualité
- > Expliquer l'HACCP en déroulant les 12 étapes de la méthodologie
- > Expliquer la logique de prévention des risques découlant de l'HACCP
- > Comparer ses expériences pour concevoir des outils simples à utiliser

Distanciel

19 et 20 nov.
2J - 1100€ HT

Toute personne souhaitant participer à la mise en oeuvre d'une démarche HACCP

Prérequis : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA et les prérequis d'un système qualité

**Blended learning
proposé en
INTRA**

PRP, PRPO ET CCP : COMMENT LES IDENTIFIER ET DÉFINIR LES MESURES DE MAÎTRISE ?

Uniquement INTRA

- > Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- > Mettre en place et rédiger des PrPs
- > Expliquer comment est construit un arbre de décision et le mettre en œuvre pour déterminer les CCP et PRPo
- > Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace

Responsables Qualité, membres des équipes HACCP, chef d'équipe HACCP...

Prérequis : Avoir participé à des études HACCP (Mise en place, mise à jour)

HACCP : SURVEILLANCE, VALIDATION, VÉRIFICATION ET MISE À JOUR DU SYSTÈME

Distanciel

4 et 5 avril
6 et 10 décembre
2J - 1300€ HT

- > Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- > Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace
- > Identifier les enjeux de la validation des mesures de maîtrise
- > Gérer le management du changement et les conséquences sur la maîtrise des dangers selon l'HACCP
- > Évaluer votre HACCP par la vérification de sa mise à jour, de son application et de son efficacité
- > Mettre en évidence l'HACCP lors de la revue de direction

Présentiel

15 et 16 oct.
Nantes
2J - 1300€ HT

Toute personne impliquée dans le pilotage d'une démarche HACCP ou ayant un rôle majeur dans l'animation de l'HACCP

Prérequis : Avoir conduit une analyse HACCP

INTÉGRER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS DANS LE PROCESSUS ACHAT :

Evaluation de la criticité des matières premières et fournisseurs

Distanciel

16 et 17 mai
28 et 29 nov.
1,5J - 1200€ HT

- > Identifier les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages
- > Interpréter les informations sur les dangers, les niveaux acceptables, la gravité des effets sur la santé... pour faire une analyse des dangers documentée
- > Adapter votre politique d'achats, les critères pour vos audits fournisseurs, vos plans de contrôles matières premières et ingrédients
- > Traduire la notion de fournisseur à risque
- > Définir les éléments à mettre en place permettant de référencer et évaluer son fournisseur

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sécurité des aliments

MÉTHODOLOGIE D'IDENTIFICATION DES DANGERS ÉMERGENTS



Présentiel

9 avril
Rennes
1J - 800€ HT

- > Décrire un cadre méthodologique pour la prise en compte des dangers émergents dans son analyse de risques
- > Lister les principales sources réglementaires à étudier
- > Identifier et évaluer les sources d'informations sélectionnées

Distanciel

14 novembre
1J - 800€ HT

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis : Connaître la méthode HACCP et avoir des notions de réglementation alimentaire

Laboratoire



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - INITIATION

Techniques de base : Du prélèvement aux résultats

LB001

Présentiel

3 au 5 sept.
Quimper
3J - 1700€ HT

- > Mémoriser les connaissances de base sur le monde microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
- > Travailler de façon aseptique
- > Expliquer les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produits
- > Réaliser des dilutions, ensemercer un milieu, faire des étalements sur gélose, lire les résultats

Toute personne intégrant un laboratoire d'analyses microbiologiques. Techniciens n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - PERFECTIONNEMENT

Consolidez et complétez vos connaissances

LB002

Présentiel

8 au 10 octobre
Quimper
3J - 1700€ HT

- > Mémoriser les connaissances sur le monde microbien
- > Expliquer la réglementation et les normes applicables à la microbiologie alimentaire
- > Interpréter et analyser des résultats/discordants
- > Réaliser des analyses de microbiologie moléculaire
- > Garantir la qualité de ses résultats
- > Utiliser la microbiologie prévisionnelle

Techniciens ayant une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

LEVURES ET MOISSURES : IDENTIFIER LES CONTAMINANTS FONGIQUES DANS LES ALIMENTS

LB013

Présentiel

18 au 20 juin
Brest
3J - 1800€ HT

- > Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
- > Lister les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire)
- > Identifier les facteurs de développement des levures et moisissures
- > Décrire les risques sanitaires liés aux mycotoxines
- > Appliquer les techniques d'observation et d'identification lors de travaux pratiques en laboratoire de mycologie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique

Prérequis : Etre familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie

**Présentiel**

16 et 17 octobre
Quimper
2J - 1650€ HT

- > Décrire les outils de l'analyse moléculaire pour la microbiologie de la chaîne alimentaire
- > Identifier les applications et les perspectives de ces méthodes
- > Choisir les techniques pouvant être utilisées en entreprise et intégrées dans son plan d'autocontrôles microbiologiques

Ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses

Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

**BACTÉRIES SPORULÉES EN IAA :
 DÉTECTION, IDENTIFICATION, MOYENS DE MAÎTRISE****Présentiel**

27 et 28 nov.
Quimper
2J - 1650€ HT

- > Identifier les particularités et méthodes de détection des bactéries sporulées, notamment les souches pathogènes ou impliquées dans l'altération des denrées alimentaires
- > Expliquer l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA
- > Proposer des axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment et découvrir l'apport des outils de microbiologie prévisionnelle

Ingénieurs et techniciens des services qualité et laboratoire

Prérequis : Connaître les bases de microbiologie et de biologie moléculaire

**VERIFICATION DES MÉTHODES DE DÉTECTION ET DE DÉNOMBREMENT
 SELON L'ISO 16140-3 :****Mise en œuvre du nouveau protocole de vérification****Distanciel**

4 et 5 avril
2x0,5J - 800€ HT

- > Décrire la démarche de validation/vérification des méthodes de microbiologie des aliments dans la série des normes ISO 16140
- > Lister les sources où trouver des informations sur la performance des méthodes pour son projet de vérification
- > Proposer un projet de vérification des méthodes dans un laboratoire en accord avec l'ISO 16140-3

Techniciens, Ingénieurs et cadres des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoires d'analyse pouvant être amenés à choisir des méthodes d'analyse pour leur laboratoire et/ou animer un système de management de la qualité

Prérequis : Connaître les bases de la microbiologie des aliments

**CONDUITE DE TESTS DE CROISSANCE SELON LA NORME ISO 20976-1
 & EXPLOITATION DES DONNÉES****Uniquement
 INTRA**

- > Décrire le contexte réglementaire, le domaine d'application et les principes de la norme
- > Adapter son plan d'échantillonnage en fonction des caractéristiques du produit et sélectionner ses souches
- > Conduire les différentes étapes d'un challenge test
- > Expliquer l'expression et l'interprétation des résultats (à partir de la norme, et avec les outils de microbiologie prévisionnelle)

Ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses

Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

Au stage : Date et lieu :
(code du stage)

PARTICIPANT et ENTREPRISE (Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)

Participant(e) :

o Mme o M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Dans quel cadre le stagiaire sera-t-il amené à mettre en œuvre les objectifs opérationnels indiqués dans le programme de formation ? (obligatoire)

.....

.....

Inscriptions multiples : Pour l'inscription d'une 2^{ème} personne sur une session, vous bénéficiez de 10 % de remise sur la 2^{ème} inscription et les suivantes.

Adaptation des parcours des formations : Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires.

Prérequis de formation : L'entreprise doit s'assurer de la maîtrise des prérequis (indiqués sur le programme) par son salarié afin de lui faciliter l'apprentissage lors de la formation. En cas de doute, merci de nous contacter.

Entreprise :

Nom société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. : Pays :
Code TVA. Européen : N° SIRET : Code NAF :

Responsable formation ou personne chargée du dossier :

o Mme o M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

FACTURATION et DOCUMENTS LÉGAUX

L'entreprise (site auquel est rattaché le stagiaire) est adhérent ADRIA à la date de réalisation de la formation.

La facture est prise en charge par votre société : N° de bon de commande :

Ci-joint un chèque de € TTC à l'ordre de «ADRIA»

Règlement à réception de la facture (Merci de préciser l'adresse de facturation si différente de ci-dessus)

Société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. : Pays :
Code TVA. Européen : N° SIRET : Code NAF :

Facture à adresser : Par courrier Par email Email pour envoi facture :

Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement (merci de renseigner les champs suivants)

Organisme :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. : Pays :
N° de dossier :

* Les frais correspondent aux frais d'animation, d'enseignement et de documentation. L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

* Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.

* La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ADRIA

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions générales de vente ADRIA, parmi lesquelles « toute inscription annulée dans les quatorze jours calendaires précédant le début du stage donnera lieu à la facturation d'indemnités ».

(CGV ADRIA complètes disponibles sur demande ou sur le site www.adria-formationagroalimentaire.fr)

ADRIA se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à : le : Signature du Responsable :
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par ADRIA pour la gestion de notre clientèle. Elles sont conservées pendant 5 ans et sont destinées au service Formation Audit Conseils. Conformément à la loi « informatique et libertés », vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : dpo@adria.tm.fr



adria.fr | adria-formationagroalimentaire.fr

SUIVEZ L'ACTUALITÉ AGROALIMENTAIRE
Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



[linkedin.com/company/adria-developpement](https://www.linkedin.com/company/adria-developpement)