

CATALOGUE DES FORMATIONS OCTAFOOD

SOMMAIRE

- 01.02 BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET MÉTHODE HACCP
Formation Initiation & Formation Expert
- 03 MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES
- 04 FOOD DEFENSE
- 05 FOOD FRAUDE
- 06.07 GESTES ET POSTURES
4h & 5h
- 08 RISQUES PROFESSIONNELS DE SON ACTIVITÉ ET CONTRIBUTION À LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION
- 09 MISE EN PLACE DES COÛTS DE REVIENT INDUSTRIELS
- 10 PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON
- 11 SALAISON - PRODUITS SECS
- 12.13. UTILISATION ERP OCTAFOOD
14.15. *Modules Gestion commerciale / Atelier / Décisionnel / BI*
- 16 PERFECTIONNEMENT ERP



www.octafood.fr




@Octafood


La formation Initiation aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP est obligatoire pour l'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires !


BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - INITIATION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO


 **Durée :** 4h (évaluations incluses)

 **Tarif :** 850 € HT / demi-journée* *Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 12 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO


 **Public concerné :** Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Groupe de 12 stagiaires maximum.


 **Prérequis :**

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.

 **Objectifs :**

- Comprendre les risques liés à une mauvaise hygiène ou à un non-respect des consignes de fabrication.
- Respecter et appliquer sur son poste de travail les règles et les principes de base réglementaire au niveau de l'hygiène.
- Intégrer les règles d'hygiène comme automatisme.
- Intégrer les procédés de nettoyage et de rangement du poste.
- Comprendre la méthode HACCP, son déroulement et son application au quotidien au niveau de leur poste de travail.

 • Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
• Formation en distanciel
Personnes en situation de handicap : nous contacter.

 **Modalités d'évaluation :**

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

10/02/2023



La formation Initiation aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP est obligatoire pour l'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires !

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - INITIATION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des photos seront décortiquées.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Le **contexte réglementaire** du paquet « hygiène »
- Les 4 dangers : microbiologique avec rappel sur les microorganismes, physique, chimique et allergène
- Illustration des **vecteurs de contaminations** à chaque étape du process : Méthode - 5 M :
 1. **Matière première** : Contrôles associés
 2. **Main d'œuvre** : Hygiène du personnel, tenue de travail...
 3. **Milieu** : Rangement au poste de travail
 4. **Matériel** : Nettoyage et désinfection, le TACT
 5. **Méthode** : Etapes du process
- Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication associées
- Qu'est-ce que la **méthode HACCP** ? :
 1. Le système des **prérequis** en amont de la démarche.
 2. **HACCP** : Les 7 principes / 12 étapes : définitions et illustrations.

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Echange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme

- Illustration des 4 dangers : échange sur photo et sur les contrôles CCP / PRPo de l'entreprise

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.





www.octafood.fr



@Octafood

La formation Expert aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP permettra à votre personnel de mener les 12 étapes de la méthode HACCP afin de déployer l'étude dans votre entreprise !

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 8h (évaluations incluses)



Tarif : 1200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Tout personnel ayant à mettre en œuvre ou à pratiquer la méthode HACCP.
Groupe de 8 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les principes et les étapes de la méthode HACCP
- Pratiquer la méthode HACCP et l'appliquer au sein de son entreprise
- Comprendre les exigences réglementaires en termes d'hygiène
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et comprendre les risques liés aux mauvaises pratiques
- Mettre en œuvre les procédés de nettoyage, de désinfection, de rangement au poste de travail.
- Savoir appliquer des autocontrôles et interpréter les résultats
- Identifier les vecteurs de contaminations (méthode des 5 M)



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Expert aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP permettra à votre personnel de mener les 12 étapes de la méthode HACCP afin de déployer l'étude dans votre entreprise !

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

Réglementation en matière d'hygiène

- Principes de base du paquet hygiène
- Les évolutions réglementaires
- Les guides des bonnes pratiques d'hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail
- L'hygiène du personnel
- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Bases du nettoyage et de la désinfection

- Les différents produits de nettoyage (détergent, désinfectant...)
- Le cercle de Sinner (TACT)
- Les méthodes de nettoyage
- Les autocontrôles : méthode de prélèvement et interprétation (lames de surfaces, écouvillons)

Méthode HACCP

- Les dangers microbiologiques : différents microorganismes (utiles, altération, pathogènes), les facteurs de contamination (initiale, croisée, multiplication), destruction des microorganismes
- Les incidences d'un développement microbien : flore d'altération, pathogène, Toxi-infections alimentaires
- Les différentes méthodes de lutte contre les microorganismes : traitement thermique, séchage, lyophilisation, réfrigération, congélation, conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée, acidification.
- Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes, la maîtrise et la prévention
- La méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
- Les prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance
- Les CCP, PRPO, PRP

Une partie « pratique »

Illustration des vecteurs de contamination : [méthode des 5 M](#)

- Échange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme

La méthode HACCP :

- Les stagiaires appliquent progressivement les 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur.
- Application de la méthode sur exemple concret de l'entreprise (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).

Les stagiaires auront un support de formation

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



Cette formation permettra à vos équipes de comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA. Elles pourront ainsi cibler les risques et mettre en place des mesures préventives. Le contenu est basé sur le plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques. Il pourra être adapté en fonction du référentiel applicable dans l'entreprise.

MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 28h (évaluations incluses)



Tarif : 1 000 € HT / journée*
La formation dure 4 jours.

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO*



Public concerné : Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Tout personnel ayant à mettre en œuvre ou à pratiquer la méthode HACCP. Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA et identifier les attentes des référentiels existants
- Mettre en œuvre les principes et les étapes de la méthode HACCP
- Identifier et évaluer les mesures de prévention nécessaires à toutes les étapes du process
- Être capable de valider, vérifier et améliorer le système de management de la qualité mis en place
- Reporter à la direction les indicateurs de maîtrise de la qualité sanitaire



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.





Cette formation permettra à vos équipes de comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA. Elles pourront ainsi cibler les risques et mettre en place des mesures préventives. Le contenu est basé sur le plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques. Il pourra être adapté en fonction du référentiel applicable dans l'entreprise.

MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

Réglementation en matière d'hygiène

- Principes de base du paquet hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire et exigences du dossier d'agrément
- Présentation et utilisation du guide des bonnes pratiques (GBPH)

Principaux référentiels de certification qualité

- Exigences communes
- Comparaison entre les différents référentiels (IFS, ISO, BRC...)

Hygiène alimentaire

- Comprendre les règles d'hygiène et de fabrication
- Définir les prérequis (PRP) pour initier l'HACCP

Méthode HACCP

- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M
- Dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes), facteurs de contamination, destruction et multiplication
- Autres dangers : chimiques, physiques, allergènes : maîtrise et prévention
- Méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
- Prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance
- PRP, PRPO et CCP : Comment les identifier et définir les mesures de maîtrise ?

Procédures de vérification et d'amélioration continue

- Modalités pratiques : suivi des enregistrements, audits, revue de direction
- Conséquences et mise à jour du système de management de la qualité : revue HACCP, politique d'entreprise
- Efficacité du plan : indicateurs liés

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique »

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

- Echange sur photos ou retours d'expériences, étude de cas.

Méthode HACCP

- Application progressive des 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur. Exercices ou études de cas en salle.

Déroulé de l'HACCP

- Mise en situation pratique sur les postes de travail et process dans les ateliers (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance.

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.





www.octafood.fr



@Octafood

La formation Food defense a pour objectif d'être en capacité de protéger sa chaîne alimentaire contre les actes de malveillances. Cette formation est conforme aux attentes du référentiel IFS.

FOOD DEFENSE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 7h (évaluations incluses)



Tarif : 1 200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.*



Public concerné : Direction, responsable qualité, responsables techniques. Equipe Food defense.

Groupe de 8 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Notion sur le référentiel IFS.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre et répondre aux exigences liées à la Food Defense selon le référentiel IFS
- Connaître les outils et méthodes existants
- Savoir réaliser une analyse de la vulnérabilité sur son site
- Identifier et proposer un plan d'action avec mise en place de mesure de prévention



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise
- Formation en distanciel

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire. Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Food defense a pour objectif d'être en capacité de protéger sa chaîne alimentaire contre les actes de malveillances. Cette formation est conforme aux attentes du référentiel IFS.

FOOD DEFENSE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des exercices, et des exemples relatifs à l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Les définitions, l'historique de la Food Defense
- Les exigences du référentiel IFS
- Les différentes thématiques de la Food Defense :
 1. Mesure de protection physique des accès
 2. Contrôle des flux de circulation
 3. Sûreté liée au personnel de l'établissement
 4. Gestion des stocks
 5. Process
 6. Sûreté informatique
- La formalisation de la méthode :
 1. Autodiagnostic
 2. Méthode VACCP
 3. Plan d'actions
 4. Vérification et mise à jour du système

Une partie « pratique »

- Les stagiaires appliquent progressivement la méthodologie avec l'aide du formateur.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Les stagiaires auront un support de formation.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Food fraude a pour objectif de connaître les typologies de fraudes alimentaires afin de mettre en place des mesures préventives. Cette formation est conforme aux attentes du référentiel IFS.

FOOD FRAUDE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 7h (évaluations incluses)



Tarif : 1 200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.*



Public concerné : Direction, responsables qualité, responsable des achats, responsable d'usine. Equipe Food Fraude.

Groupe de 8 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Notion sur le référentiel IFS.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre et répondre aux exigences liées à la Fraude alimentaire selon le référentiel IFS
- Connaître les typologies de fraudes
- Savoir identifier les risques de fraude et réaliser une analyse de la vulnérabilité
- Identifier et proposer des mesures de prévention



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise
- Formation en distanciel

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire. Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



La formation Food fraude a pour objectif de connaître les typologies de fraudes alimentaires afin de mettre en place des mesures préventives. Cette formation est conforme aux attentes du référentiel IFS.

FOOD FRAUDE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des exercices, et des exemples relatifs à l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Les définitions, le contexte de la Fraude Alimentaire
- Les exigences du référentiel IFS
- Cas de fraude, source et outils
- La stratégie de la méthode et formalisation de l'analyse :
 1. Préparation préliminaire
 2. Méthode d'évaluation de la vulnérabilité
 3. Mesures de prévention
 4. Vérification et mise à jour du système

Une partie « pratique »

- Les stagiaires appliquent progressivement la méthodologie avec l'aide du formateur.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.





La formation Gestes & Postures répond à l'article R.4541-8 du CODE DU TRAVAIL : les travailleurs sont informés sur les gestes et postures à adopter pour accomplir en sécurité les manutentions manuelles.

Formation adaptée pour le personnel de production et administratif. Les exercices pratiques permettront à vos salariés de mieux les adopter !

GESTES & POSTURES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 4h (évaluations incluses)



Tarif : 600 € HT / demi-journée*

*Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.



Public concerné : Personnel permanent pratiquant une activité nécessitant de la manutention manuelle de charges. Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Aucun prérequis
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Connaitre le fonctionnement et les limites du corps humain pour comprendre les risques liés aux gestes et postures de travail.
- Appliquer le principe de sécurité physique et d'économie d'effort.
- Adapter ses gestes et postures lors de manutentions manuelles.



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.





La formation Gestes & Postures répond à l'article R.4541-8 du CODE DU TRAVAIL : les travailleurs sont informés sur les gestes et postures à adopter pour accomplir en sécurité les manutentions manuelles.

Formation adaptée pour le personnel de production et administratif. Les exercices pratiques permettront à vos salariés de mieux les adopter !

GESTES & POSTURES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formations théoriques et échanges ~ utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo. Formation en présentiel.
- Besoins spécifiques : charges inertes (caisse, carton, seau, bidon, et tout autre objet en lien avec les activités de l'entreprise).



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Démarche de la prévention des risques (les valeurs essentielles, les acteurs de la prévention, le document unique...)
- Accident du travail et maladie professionnelle : statistiques, notion de danger, risques
- Définition des TMS
- Introduction au fonctionnement du corps humain et de ses différentes atteintes : squelette, muscles, tendons, nerfs, colonne vertébrale
- Limites du corps humains : amplitudes articulaires
- Facteurs aggravants : individus, biomécaniques, ambiances, environnementaux
- Observation de son activité de travail et des manutentions : posture de travail assis, travail sur écran, conduite, tirer-pousser

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique »

- Exercice sur le principe de sécurité physique et d'économie d'effort : découverte en salle, échauffement
- Échange oral sur les différents postes de travail des participants.





La formation Gestes & Postures répond à l'article R.4541-8 du CODE DU TRAVAIL : les travailleurs sont informés sur les gestes et postures à adopter pour accomplir en sécurité les manutentions manuelles. Formation adaptée au personnel de production et administratif.

Les mises en situation dans vos ateliers permettront à vos salariés de mieux les adopter !

GESTES & POSTURES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 5h (évaluations incluses)



Tarif : 600 € HT / demi-journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Personnel permanent pratiquant une activité nécessitant de la manutention manuelle de charges. Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Aucun prérequis
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Connaître le fonctionnement et les limites du corps humain pour comprendre les risques liés aux gestes et postures de travail.
- Appliquer le principe de sécurité physique et d'économie d'effort.
- Adapter ses gestes et postures lors de manutentions manuelles.
- Observer son poste de travail pour participer à la maîtrise du risque dans son entreprise.



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, et d'une mise en situation au poste de travail afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.





La formation Gestes & Postures répond à l'article R.4541-8 du CODE DU TRAVAIL : les travailleurs sont informés sur les gestes et postures à adopter pour accomplir en sécurité les manutentions manuelles. Formation adaptée au personnel de production et administratif.

Les mises en situation dans vos ateliers permettront à vos salariés de mieux les adopter !

GESTES & POSTURES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formations théoriques et échanges ~ utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo. Formation en présentiel.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.
- Besoins spécifiques : charges inertes (caisse, carton, seau, bidon, et tout autre objet en lien avec les activités de l'entreprise).



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Démarche de la prévention des risques (les valeurs essentielles, les acteurs de la prévention, le document unique...)
- Accident du travail et maladie professionnelle : statistiques, notion de danger, risques
- Définition des TMS
- Introduction au fonctionnement du corps humain et de ses différentes atteintes : squelette, muscles, tendons, nerfs, colonne vertébrale
- Limites du corps humains : amplitudes articulaires
- Facteurs aggravants : individus, biomécaniques, ambiances, environnementaux

Observation de son activité de travail et des manutentions : posture de travail assis, travail sur écran, conduite, tirer-pousser

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique »

- Exercice sur le principe de sécurité physique et d'économie d'effort : découverte, échauffement
- Port de diverses charges présentes dans l'activité, mise en situation sur le poste de travail
- Échange sur les différents postes de travail des participants





www.octafood.fr



@Octafood

Suite à cette formation vous aurez les compétences nécessaires pour conseiller et accompagner l'employeur dans la mise en œuvre de la démarche de prévention des risques professionnels.

RISQUES PROFESSIONNELS DE SON ACTIVITÉ ET CONTRIBUTION À LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 17,5h (évaluations incluses) - Soit 2,5 jours



Tarif : 1 200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Responsable, référent ou collaborateur impliqué dans une démarche de prévention des risques professionnels (encadrement de proximité, membre du CSE-CSSCT, acteurs relais...).

Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Il est préférable d'avoir suivi l'autoformation en ligne « Acquérir les bases en prévention des risques professionnels » de l'INRS (gratuite).
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Situer l'entreprise au regard de la prévention des risques
- Observer et analyser les situations de travail dans son entreprise
- Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise
- Contribuer au recueil et à l'analyse des accidents de travail
- Proposer des mesures de prévention



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise
- Personnes en situation de handicap : nous contacter.*



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

16/01/2023



www.octafood.fr



@Octafood

Suite à cette formation vous aurez les compétences nécessaires pour conseiller et accompagner l'employeur dans la mise en œuvre de la démarche de prévention des risques professionnels.

RISQUES PROFESSIONNELS DE SON ACTIVITÉ ET CONTRIBUTION À LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Alternance de formation théorique, d'échanges et d'exercices pratiques. Etudes de cas et mise en situation dans les ateliers avec retour d'expériences.
- Utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Démarche de prévention et les différents enjeux
- Risques de son métier : les différents risques, observation, outils et critères d'évaluation
- Analyse d'accident du travail : le recueil et l'organisation des faits pour construction de l'arbre des causes
- Recherche et hiérarchisation des mesures de prévention en prenant en compte les principes généraux de prévention
- Construction et suivi du plan d'actions

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Mises en situation professionnelles
- Partage et retour d'expérience



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

16/01/2023



www.octafood.fr



@Octafood

La formation vous apportera les connaissances requises pour mettre en place et gérer des outils qui vous permettront de suivre vos coûts de revient et la rentabilité de la société.

MISE EN PLACE DES COÛTS DE REVIENT INDUSTRIELS

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 28h (évaluations incluses), soit 4 jours



Tarif : 1 000 € HT / demi-journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO*



Public concerné : Direction, Responsable de production, Directeur administratif et financier, Responsable Qualité, encadrement.

Groupe de 8 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les principes de base des prix de revient
- Être capable d'optimiser ses prix de revient
- Intégrer les méthodes de calcul dans le développement de produits
- Définir les bons indicateurs pour mieux piloter la production



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation vous apportera les connaissances requises pour mettre en place et gérer des outils qui vous permettront de suivre vos coûts de revient et la rentabilité de la société.

MISE EN PLACE DES COÛTS DE REVIENT INDUSTRIELS

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, exercices.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.
- Un débriefing en début de chaque séance est prévu afin d'échanger sur ce qui aura été vu lors de la session précédente.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Formation à la mise en place des coûts de revient des produits
- Les méthodes en coût complet
- Utiliser les nomenclatures et les gammes de production
- Déterminer les centres d'analyse, les unités d'œuvre
- Valoriser les stocks, les encours de production
- Chiffrer le coût de production

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Etudes de cas pratiques rencontrés dans votre entreprise



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



www.octafood.fr



@Octafood

PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 14h (évaluations incluses)



Tarif : 1 200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO*



Public concerné : Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne...
Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les principes de base de la charcuterie salaison
- Illustrer les qualités technologiques et caractéristiques physico chimiques des viandes
- Découvrir les grandes familles de produits existantes
- Aborder les process et étapes clés de fabrication des produits ainsi que les matériels utilisés



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

01/02/2023



www.octafood.fr



@Octafood

La formation vous apportera les principes de base de l'industrie de la charcuterie et de la salaison. Elle vous permettra d'améliorer votre productivité et de prendre connaissance des process de fabrication à respecter.

PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

Différents morceaux de viandes utilisés en charcuterie, par espèce : caractéristiques, utilisation et évolution

- Porc
- Bœuf
- Veau
- Agneau
- Volailles

Grandes familles de produits : présentation générale

- Viandes fraîches
- Produits crus, à cuire
- Produits frais étuvés, à cuire
- Produits cuits
- Produits secs (hachés)
- Produits secs (entiers)

Techniques de fabrication et étapes clés des process, avec matériels communs et spécifiques associés

- Réception et contrôles
- Découpe
- Etuvage séchage
- Cuisson refroidissement
- Saumurage par injection / immersion
- Stockage à température dirigée / Raidissage / Congélation / Surgélation

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Une partie « pratique »

- Construite sur des cas concrets et mise en situation sur les postes de travail.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

01/02/2023



www.octafood.fr



@Octafood

La formation saison spécifique aux produits secs a pour objectif de vous permettre d'appréhender les particularités des produits secs. Vous serez alors capable de choisir les bonnes technologies, de mettre en place des critères qualité et des process adaptés.

SALAIISON - PRODUITS SECS

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 21h (évaluations incluses) - Soit 3 jours



Tarif : 1 200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne.
Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les technologies de transformation de la charcuterie sèche
- Définir les critères de qualité technologiques des viandes
- Découvrir les gammes de produits secs
- Aborder les process et étapes clés de fabrication des produits secs
- Être capable d'utiliser les matériels au cours du process



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Une auto-évaluation sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisée à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

01/02/2023



www.octafood.fr



@Octafood

La formation salaison spécifique aux produits secs a pour objectif de vous permettre d'appréhender les particularités des produits secs. Vous serez alors capable de choisir les bonnes technologies, de mettre en place des critères qualité et des process adaptés.

SALAIISON - PRODUITS SECS

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

Matières premières utilisées en charcuterie sèche (caractéristiques, utilisations et évolutions)

- Viandes
- Ingrédients et additifs
- Boyaux

Grandes familles de produits secs

- Produits entiers salés
- Produits hachés/embossés
- Produits fumés

Etapes clés des process et matériels associés

- Réceptions et contrôles des viandes
- Techniques de salage
- Hachage/embossage
- Etuvage, fumage
- Tranchage
- Conditionnement

Qualité des produits secs

- Critères microbiologiques et paramètres physico-chimiques
- Manipulation et risques associés
- Caractéristiques organoleptiques et défauts à éviter

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Formation aux divers postes de fabrication : Exemples : hachage sur hachoir / cutter, mélange sur cutter / mélangeur, embossage sur poussoir, trancheuse, conduite d'étuve et séchoir, conduite de machines à emballer

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

01/02/2023



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Gestion commerciale à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de prendre en main l'outil pour gérer les opérations d'ADV, de gérer vos tiers, votre base produits. Vous serez en capacité de gérer vos tarifs, les conditions de livraison et les règlements. A l'issue de cette formation vos salariés maîtriseront également les recherches de traçabilité et la gestion des stock.

UTILISATION ERP OCTAFOOD - GESTION COMMERCIALE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 32h (évaluations incluses) - Soit 4 jours



Tarif : 950 € HT / demi-journée*

*Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 15 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO



Public concerné : Porteur du projet, service ADV, opérateurs de production.
Groupe de 15 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire et utiliser un ordinateur.
- Disposer d'ordinateurs fonctionnels et d'une connexion internet.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Administrer les ventes/achats
- Générer, exploiter, envoyer les documents
- Visualiser et suivre les statuts de règlement
- Gérer et suivre les stocks
- Visualiser la traçabilité
- Être autonome à l'utilisation de l'ERP sur le module gestion commerciale



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel via des outils de prise de contrôle à distance.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Gestion commerciale à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de prendre en main l'outil pour gérer les opérations d'ADV, de gérer vos tiers, votre base produits. Vous serez en capacité de gérer vos tarifs, les conditions de livraison et les règlements. A l'issue de cette formation vos salariés maîtriseront également les recherches de traçabilité et la gestion des stock.

UTILISATION ERP OCTAFOOD - GESTION COMMERCIALE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

Formation théorique et application avec utilisation de différents supports pédagogiques : tutoriels, diaporama, outil de contrôle à distance.

L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des exercices pratiques pour chacune des fonctionnalités seront réalisés.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Prise des commandes
- Fiche article
- Gestion et paramétrage des tarifs
- Ventes / Achats
- Etat des encours clients
- Edition Bon de Livraison
- Création de factures
- Traçabilité
- Gestion des stocks
- Gestion des promotions
- Gestion des règlements
- Planning des commandes clients

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Application de cas rencontrés dans votre entreprise à chaque étape du parcours.
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Atelier de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de maîtriser le module opérationnel dans vos atelier de la réception de vos matières premières, aux préparations de commande, jusqu'à vos expéditions en toute autonomie !

UTILISATION ERP OCTAFOOD - MODULE ATELIER

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 32h (évaluations incluses) - Soit 4 jours



Tarif : 950 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 15 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Porteur du projet, service ADV, opérateurs de production.
Groupe de 15 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire et utiliser un ordinateur.
- Disposer d'ordinateurs fonctionnels et d'une connexion internet.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Renseigner les réceptions
- Enregistrer et contrôler la traçabilité
- Créer et piloter les ordres de fabrication
- Utiliser les différents modes de préparation des commandes
- Générer les expéditions
- Être autonome à l'utilisation de l'ERP sur le module atelier



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel via des outils de prise de contrôle à distance.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Atelier de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de maîtriser le module opérationnel dans vos atelier de la réception de vos matières premières, aux préparations de commande, jusqu'à vos expéditions en toute autonomie !

UTILISATION ERP OCTAFOOD - MODULE ATELIER

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et applications avec utilisation de différents supports pédagogiques : tutoriels, diaporama, outil de contrôle à distance.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des exercices pratiques pour chacune des fonctionnalités seront réalisés.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Réception
- Fabrication
- Préparation de commande

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Application de cas rencontrés dans votre entreprise à chaque étape du parcours
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation au module décisionnel de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de créer et d'analyser vos plans de production, d'exploiter le calcul des besoins pour faciliter la gestion de votre stock de matières premières.

UTILISATION ERP OCTAFOOD - MODULE DÉCISIONNEL

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 32h (évaluations incluses) - Soit 4 jours



Tarif : 950 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 15 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Porteur du projet, service ADV, opérateurs de production.
Groupe de 15 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire et utiliser un ordinateur.
- Disposer d'ordinateurs fonctionnels et d'une connexion internet.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Exploiter les outils décisionnels
- Créer et analyser de plan de production
- Créer et analyser un calcul de besoin
- Être autonome à l'utilisation de l'ERP sur le module décisionnel



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel via des outils de prise de contrôle à distance.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

UTILISATION ERP OCTAFOOD - MODULE DÉCISIONNEL

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et applications avec utilisation de différents supports pédagogiques : tutoriels, diaporama, outil de contrôle à distance.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des exercices pratiques pour chacune des fonctionnalités seront réalisés.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Plan de production
- Calculs des besoins

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Application de cas rencontrés dans votre entreprise à chaque étape du parcours
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Business Intelligence de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de maîtriser la conception et l'actualisation de vos tableaux de bords. Vous pourrez alors exploiter l'intégralité des données présentes dans l'ERP pour votre traçabilité, votre suivi commercial ou de production !

UTILISATION ERP OCTAFOOD - MODULE BUSINESS INTELLIGENCE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 32h (évaluations incluses) - Soit 4 jours



Tarif : 950 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 15 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Porteur du projet, service ADV, opérateurs de production.
Groupe de 15 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire et utiliser un ordinateur.
- Disposer d'ordinateurs fonctionnels et d'une connexion internet.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Maîtriser l'outil de traitement statistique
- Modéliser des tableaux de bord
- Créer des prévisions
- Être autonome à l'utilisation de l'ERP sur le module Business Intelligence



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel via des outils de prise de contrôle à distance.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Business Intelligence de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de maîtriser la conception et l'actualisation de vos tableaux de bords. Vous pourrez alors exploiter l'intégralité des données présentes dans l'ERP pour votre traçabilité, votre suivi commercial ou de production !

UTILISATION ERP OCTAFOOD - MODULE BUSINESS INTELLIGENCE

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et applications avec utilisation de différents supports pédagogiques : tutoriels, diaporama, outil de contrôle à distance.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des exercices pratiques pour chacune des fonctionnalités seront réalisés.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Traitements statistiques
- Prévisions des ventes

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Application de cas rencontrés dans votre entreprise à chaque étape du parcours
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

12/12/2022



www.octafood.fr





@Octafood


La formation Perfectionnement à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra d'améliorer votre maîtrise de l'outil et de gagner en efficacité au quotidien !


UTILISATION ERP OCTAFOOD - PERFECTIONNEMENT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Module Gestion commerciale**
2h de formation, (évaluations incluses)*


 **Module Application atelier**
4h de formation, (évaluations incluses)*


 **Module Décisionnel**
8h de formation, (évaluations incluses)*

 **Module Business Intelligence**
4h de formation, (évaluations incluses)*

**Durée de formation par fonctionnalités sélectionnées*

 **Tarif : 475 € HT / ½ journée**


 **Public concerné :** Porteur du projet, service ADV, opérateurs de production.
Groupe de 15 stagiaires maximum.


 **Prérequis :**

- Disposer du logiciel ERP OCTAFOOD.
- Avoir suivi une initiation en interne sur le logiciel déjà en place.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire

 **Objectifs :**

- Maîtriser les fonctionnalités de l'ERP OCTAFOOD en fonction de ses besoins
- Exploiter les fonctionnalités
- Utiliser les fonctionnalités

 • Formation en présentiel, sur site de l'entreprise pour l'application atelier.
• Formation en distanciel via des outils de prise de contrôle à distance.
Personnes en situation de handicap : nous contacter.

 **Modalités d'évaluation :**

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.





www.octafood.fr



@Octafood

La formation Perfectionnement à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra d'améliorer votre maîtrise de l'outil et de gagner en efficacité au quotidien !

UTILISATION ERP OCTAFOOD - PERFECTIONNEMENT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

Formation théorique et applications avec utilisation de différents supports pédagogiques : tutoriels, diaporama, outil de contrôle à distance.

L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des exercices pratiques pour chacune des fonctionnalités seront réalisés.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

Par fonctionnalité au cours de laquelle seront abordés :

- L'objectif et le principe de la fonctionnalité
- Les points clés
- Les données entrantes et sortantes

Une partie « pratique »

- Application de cas rencontrés dans votre entreprise à chaque étape du parcours
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance

Vous pouvez sélectionner les fonctionnalités selon vos besoins :

Module Gestion commerciale :

Fiche article – Fonctionnalité 1
Gestion et paramétrage des tarifs – Fonctionnalité 2
Ventes / Achats – Fonctionnalité 3
Etat des encours clients – Fonctionnalité 4
Edition Bon de Livraison – Fonctionnalité 5
Création de factures – Fonctionnalité 6
Traçabilité – Fonctionnalité 7
Gestion des stocks – Fonctionnalité 8
Gestion des promotions – Fonctionnalité 9
Gestion des règlements – Fonctionnalité 10
Planning et prise des commandes clients – Fonctionnalité 11

Module Application atelier :

Réception – Fonctionnalité 1
Fabrication – Fonctionnalité 2
Préparation de commandes – Fonctionnalité 3

Module Décisionnel :

Prévision des ventes – Fonctionnalité 1
Plan de production – Fonctionnalité 2
Calculs des besoins – Fonctionnalité 3

Module Business Intelligence :

Traitements statistiques – Fonctionnalité 1



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

08/09/2022