



CATALOGUE DES FORMATIONS OCTAFOOD

SOMMAIRE

01 UTILISATION ERP OCTAFOOD
Formation Initiation

02 UTILISATION ERP OCTAFOOD
Formation Expert

03 GESTES ET POSTURES

04 BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE
FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET
MÉTHODE HACCP
Formation Initiation

05 BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE
FABRICATION ET DE NETTOYAGE LA
MÉTHODE HACCP
Formation Expert

06 MISE EN PLACE DES PROCESSUS
RÉPONDANT AU RÉFÉRENTIEL
IFS GLOBAL MARKETS FOOD

07 MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE EN
IAA, SES EXIGENCES ET SON
APPLICATION TERRAIN

08 MISE EN PLACE DES COÛTS DE
REVIENT INDUSTRIELS

09 PRINCIPES DE BASE DE LA
CHARCUTERIE - SALAISON
Options Formation Initiation - Intermédiaire - Expert

La formation Initiation à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de piloter votre activité de la gestion commerciale à la gestion de production. Vous gagnerez en efficacité et fiabiliserez vos process grâce à cette formation !



UTILISATION ERP OCTAFOOD - INITIATION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Durée :** 64h (évaluations incluses), soit 8 jours

 **Tarif :** 950 € HT / journée

 **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
- Gérer et suivre les stocks
- Piloter la production
- Générer les expéditions et préparer les commandes
- Contrôler la traçabilité
- Être autonome à l'utilisation de l'ERP

 • 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.

 **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.

 **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.





UTILISATION ERP OCTAFOOD - INITIATION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

Programme de formation :



Une partie « théorique »

Module Gestion commerciale

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



Module Application atelier

- Réception
- Fabrication
- Préparation de commandes

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





La formation Expert à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra de piloter votre activité de la gestion commerciale à la gestion de production tout en maîtrisant des outils décisionnels et de business intelligence. Vous gagnerez en efficacité et fiabiliserez vos process grâce à cette formation !

UTILISATION ERP OCTAFOOD - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Durée :** 128h (évaluations incluses), soit 16 jours.

 **Tarif :** 950 € HT / journée

 **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
- Gérer et suivre les stocks
- Piloter la production
- Générer les expéditions et préparer les commandes
- Contrôler la traçabilité
- Exploiter les outils décisionnels
- Maîtriser l'outil de traitement statistique
- Être autonome à l'utilisation de l'ERP

 **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.

 • 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.

 **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.





UTILISATION ERP OCTAFOOD - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

Programme de formation :



Une partie « théorique »

Module Gestion commerciale

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

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



Module Application atelier

- Réception
- Fabrication
- Préparation de commande



Module Décisionnel

- Traitements statistiques
- Prévisions des ventes
- Plan de production
- Calculs des besoins

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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

09/06/2022



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.



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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr



GESTES & POSTURES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formations théoriques ~ 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).
- Photos poste de travail pour échanges avec les stagiaires.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Démarche de la prévention des risques
- 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
- Limites du corps humain
- Facteurs aggravants
- Observation de son activité de travail et des manutentions : posture de travail assis, travail sur écran, conduite, tirer-pousser

Une partie « pratique »

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

Les stagiaires auront un support de formation.





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 : nous contacter.



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.

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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

29/10/2021



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 »,
- Rappel sur les **microorganismes**
- Illustration des **vecteurs de contaminations** à chaque étape du process : Méthode - 5 M - et Bonnes Pratiques d'Hygiène, de Fabrication :
 1. **Matière première** : description des matières premières et risques associés + BPH / BPF à respecter, ...
 2. **Main d'œuvre** : description des modes de transmission des microbes, description des règles d'hygiène à respecter avec hygiène des mains, des tenues, ...
 3. **Matériel** : et petit matériel : description des matériels et risques associés + BPH / BPF / BPN à respecter ~ Point précis sur le nettoyage : produits de nettoyage, pourquoi nettoyer, les grandes étapes de nettoyage, les facteurs de l'efficacité du nettoyage.
 4. **Milieu** : description risques associés aux milieux + BPH / BPF / BPN et de rangement à respecter.
 5. **Méthode** : description risques associés à chaque étape du process + BPH / BPF / BPN et de rangement à respecter.
- Qu'est-ce que la **méthode HACCP** ? :
 1. Le système des **pré-requis** en amont de la démarche.
 2. **HACCP** : Les 7 principes / 12 étapes : définitions et illustrations.

Une partie « pratique »

- Photos ou retour d'expériences concernant les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication, de Nettoyage, avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme,
- 4 dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes, avec étude de cas HACCP sur la détermination d'un CCP et d'un 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.

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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

29/10/2021

La formation Expert 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 ! Pratiquer et appliquer la méthode HACCP au sein de son 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 et de désinfection et 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.
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
igaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

19/10/2021



La formation Expert 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 ! Pratiquer et appliquer la méthode HACCP au sein de son 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.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



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



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
igaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

19/10/2021



L'enjeu majeur de la formation IFS Global Market Food est d'accéder plus facilement à certains marchés. Il vous engage dans une démarche d'amélioration continue des processus de management de la qualité et de la sécurité alimentaire. Nous nous adaptons aux TPE/PME pour mettre en place des process réalisables dans la durée !

MISE EN PLACE DES PROCESSUS RÉPONDANT AU RÉFÉRENTIEL IFS GLOBAL MARKETS FOOD

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Durée :** 96h (évaluations incluses), soit 12 jours.

 **Tarif :** 950 € HT / journée

 **Public concerné :** Dirigeant, responsable du projet de certification, ensemble des services et ensemble du personnel de l'entreprise.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

 **Prérequis :**

- Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire.
- Notion de base des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Notion de base à la méthode HACCP.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter la formation.

 **Objectifs :**

- Maîtriser le référentiel IFS GLOBAL MARKETS FOOD
- Être capable de traduire les exigences en actions concrètes
- Mettre en place un système de management de la qualité et les outils nécessaires pour répondre aux exigences du référentiel
- Se préparer à l'audit et déployer la démarche de certification.

 • Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
• Formation en distanciel, via des rendez-vous en visioconférence possible.

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.



L'enjeu majeur de la formation IFS Global Market Food est d'accéder plus facilement à certains marchés. Il vous engage dans une démarche d'amélioration continue des processus de management de la qualité et de la sécurité alimentaire. Nous nous adaptons aux TPE/PME pour mettre en place des process réalisables dans la durée !

MISE EN PLACE DES PROCESSUS RÉPONDANT AU RÉFÉRENTIEL IFS GLOBAL MARKETS FOOD

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, fiches pratiques.
- 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 »

- L'historique de la certification IFS GLOBAL MARKETS FOOD
- Les objectifs et avantages du programme IFS GLOBAL MARKETS FOOD
- Le processus d'évaluation, système de notation et cycle de certification
- Le protocole et le déroulement d'audit
- Les grands chapitres d'exigences
- Le rapport et plan d'actions correctives

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance

Une partie « Application terrain »

- [Système de management de la sécurité et de la qualité des aliments](#)

Spécifications incluant la libération des produits / Traçabilité / Gestion des incidents / Maîtrise des produits non-conformes / Actions correctives / Responsabilité de la direction / Exigences de conservation des enregistrements / Exigences sur la documentation générale / Maîtrise des appareils de mesure et de surveillance / Formation / Procédures / Gestion des réclamations / Analyse des produits / Accord contractuel et achats / Validation des fournisseurs et surveillance de la performance

- [Bonnes pratiques de fabrication \(BPF\)](#)

Hygiène du personnel / Environnement de l'usine / Nettoyage et désinfection / Maîtrise de la contamination des produits / Lutte contre les nuisibles / Qualité de l'eau / Installations pour le personnel / Gestion des déchets / Stockage et transport / Maintenance des installations et de l'équipement

- [Maîtrise des dangers alimentaires](#)

Tâches préliminaires / Maîtrise des allergènes / HACCP / Food Defense



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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

20/09/2021

La formation vous apportera les outils pour maîtriser au mieux la qualité sanitaire dans votre entreprise tout en impliquant l'ensemble du personnel. Elle vous aidera à déployer votre plan de maîtrise sanitaire grâce aux différentes thématiques abordées, maîtriser votre environnement de production et vos process !



MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE EN IAA, SES EXIGENCES ET SON APPLICATION TERRAIN

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Durée :** 96h (évaluations incluses), soit 12 jours.

 **Tarif :** 950 € HT / journée

 **Public concerné :** Dirigeant, responsable du projet de certification, ensemble des services et ensemble du personnel de l'entreprise.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

 **Prérequis :**

- 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
- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène
- Adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments
- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Savoir mettre en place les mesures de prévention nécessaires à toutes les étapes du process, sur le terrain

 • 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, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



La formation vous apportera les outils pour maîtriser au mieux la qualité sanitaire dans votre entreprise tout en impliquant l'ensemble du personnel. Elle vous aidera à déployer votre plan de maîtrise sanitaire grâce aux différentes thématiques abordées, maîtriser votre environnement de production et vos process !

MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE EN IAA, SES EXIGENCES ET SON APPLICATION TERRAIN

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, fiches pratiques.
- 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 »

La 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)

L'hygiène alimentaire

- Initiation à l'HACCP
- Les dangers microbiologiques
- Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes
- PRP, PRPO et CCP

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- Comprendre les règles pour adapter son comportement et sa méthode de travail
- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Savoir mettre en place les mesures préventives

Les règles d'hygiène à respecter

- L'hygiène du personnel
- Hygiène des manipulations
- Hygiène des locaux, nettoyage et désinfection
- La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique
- Les principales opérations de lutte contre les insectes et rongeurs
- Gestion des déchets, de l'eau

Traçabilité et gestion des non conformités

- Gestion des produits non conforme
- Maîtrise de la traçabilité
- Contrôles, autocontrôles

La maîtrise de l'environnement de production

- La marche en avant
- Etape réception
- Etape de stockage
- Etape de déconditionnement
- Etapes de production : paramètres sanitaires et technologiques Etape de conditionnement / expédition
- Gestion des déclassés

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Etudes de cas pratiques sur terrain
- 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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

09/06/2022

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 / 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 :** 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.
- Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.

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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

09/06/2022



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. Choisissez vos modules et personnalisez la formation selon vos besoins avec la formation Initiation ~ Intermédiaire ~ Expert !

PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



FORMATION INITIATION

28h (évaluations incluses), soit
4 Jours : 2 modules
théoriques + 1 situation
pratique



FORMATION INTERMÉDIAIRE

56h (évaluations incluses), soit
8 Jours : 3 modules
théoriques + 1 situation
pratique



Formation EXPERT

84h (évaluations incluses), soit
12 Jours : Formation
complète



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. ~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne...
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 de la charcuterie salaison
- Améliorer le pilotage de l'atelier de production
- Respecter les process de fabrication des produits
- Appliquer les méthodes de fabrication de l'entreprise



- 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'issu 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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

13/12/2021



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. Choisissez vos modules et personnalisez la formation selon vos besoins avec la formation Initiation ~ Intermédiaire ~ Expert !

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 »

○ Module 1 : Formation à la technologie des produits de charcuterie crue en fonction de votre gamme de produits

- Les différents morceaux de viandes
- Les différents matériels existants
- Les techniques de fabrication et process associés
- Les points clés

○ Module 2 : Formation à la technologie des produits de charcuterie cuite en fonction de votre gamme de produits

- Les différents morceaux de viandes
- Les différents matériels existants
- Les techniques de fabrication et process associés
- Les points clés

○ Module 3 : Formation à la technologie des produits de charcuterie sèche en fonction de votre gamme de produits

- Les différents morceaux de viandes
- Les différents matériels existants
- Les techniques de fabrication et process associés
- Les points clés

○ Module 4 : Formation à la mise en place des coûts de revient des produits de salaison. 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

Une partie « pratique »

Formation construite sur des cas concrets avec travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise sur site. La formation sera adaptée selon le ou les situations pratiques retenues.

○ Situation 1 : Formation aux divers postes de fabrication

- Exemple : hachage sur hachoir / cutter, mélange sur cutter / mélangeur, embossage sur un poussoir, conduite de machines à emballer

○ Situation 2 : Formation à la conduite d'étuves / séchoirs

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.

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



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

13/12/2021