



Catalogue de formations

ANNÉE 2026-2027



Des formations au service des professionnels de la chaîne alimentaire

L'exigence croissante en matière de qualité, de sécurité sanitaire des aliments et d'amélioration continue place les organisations face à un défi majeur : celui d'investir dans les compétences humaines pour transformer les contraintes réglementaires et normatives en véritables leviers de performance. Notre organisme de formation s'inscrit pleinement dans cette démarche en proposant des parcours pratiques et adaptés, conçus pour renforcer la maîtrise opérationnelle et sensibiliser vos équipes aux enjeux actuels et futurs de vos métiers

Chaque programme de formation s'appuie sur une pédagogie active et collaborative, où les participants sont acteurs de leur apprentissage. Nous allions rigueur méthodologique et mise en situation pratique pour permettre aux professionnels d'acquérir non seulement des connaissances, mais aussi des compétences solides, mobilisables au quotidien. Cette approche favorise une progression durable, en accord avec les besoins spécifiques de chaque entreprise et les objectifs fixés.

Notre mission est claire : accompagner les hommes et les femmes qui contribuent chaque jour à la sécurité, à la qualité et à l'efficacité des processus de leurs organisations. En plaçant la montée en compétences au cœur de la stratégie, nous faisons de la formation un véritable catalyseur d'amélioration continue et de performance, au service de la réussite collective.



Construire et Optimiser votre étude HACCP étape par étape.

Public concerné :

Membres de l'équipe HACCP

Durée :

2 jours - 14 heures

Pré-requis :

Connaissances de l'entreprise, des produits et des exigences clients.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les 7 principes HACCP.
- Savoir concevoir une étude HACCP adaptée à son activité.
- Réviser et optimiser une étude déjà existante.

Compétences visées :

- Connaître la méthodologie et les principaux concepts de l'HACCP.
- Identifier et évaluer les dangers alimentaires.
- Définir les CCP, limites critiques et actions correctives.
- Garantir la sécurité sanitaire des produits via un plan HACCP efficace.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Introduction à l'HACCP et aux exigences réglementaires.
- Étape par étape : constitution de l'équipe, description du produit, diagramme de fabrication.
- Identification et hiérarchisation des dangers.
- Détermination des CCP et mise en place des mesures de maîtrise.
- Vérifications et validations
- Suivi et mise à jour de l'étude HACCP.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Construire et Optimiser votre étude HARA étape par étape.

Public concerné :

Membres de l'équipe HARA

Durée :

2 jours - 14 heures

Pré-requis :

Connaissances de l'entreprise, des produits et des exigences clients.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître la méthodologie et les principaux concepts de l'HARA.
- Identifier et évaluer les dangers pour les emballages sensibles à l'hygiène
- Définir les CCM, limites critiques et actions correctives
- Tenir à jour l'étude HARA

Compétences visées :

- Connaître la méthodologie et les principaux concepts de l'HARA.
- Identifier et évaluer les dangers, vulnérabilités et menaces d'un site.
- Définir, mettre en oeuvre et améliorer les mesures de maîtrise.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Introduction à l'analyse des risques et aux exigences réglementaires (HACCP, VACCP, TACCP).
- L'HARA Étape par étape :
 1. Constitution de l'équipe,
 2. Description du produit,
 3. Diagramme de fabrication.
 4. Identification des dangers et évaluation du risque.
 5. Analyse des dangers, détermination des CCM et mise en place des mesures de maîtrise.
 6. Vérifications et validations.
 7. Suivi et mise à jour de l'étude HARA.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Améliorer son organisation grâce à la méthode 5S

Public concerné :

Managers, encadrants, opérateurs.

Durée :

1 jour - 7 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir les 5 étapes de la méthode 5S.
- Savoir mettre en œuvre la démarche pour organiser et sécuriser son poste.
- Optimiser la productivité et réduire les gaspillages.

Compétences visées :

- Appliquer les 5 étapes : Trier, Ranger, Nettoyer, Standardiser, Suivre.
- Améliorer son environnement de travail.
- Développer une culture qualité et sécurité.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Origine et principes du 5S.
- Analyse des dysfonctionnements liés au désordre.
- Application pratique des 5 étapes.
- Exemples d'implémentations réussies.
- Outils de suivi et d'amélioration continue.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

restitution d'un plan 5S fictif. + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Maîtriser les méthodes et techniques de l'audit interne en IAA

Public concerné :

Responsables qualité, auditeurs internes, chefs d'équipe.

Durée :

2 jours - 14 heures

Pré-requis :

Connaissance de base des référentiels qualité applicable (ISO, BRCGS, IFS, FSSC...).

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le rôle et les objectifs de l'audit interne.
- Apprendre à planifier, conduire et restituer un audit interne efficace.
- Savoir utiliser l'audit comme levier d'amélioration continue.

Compétences visées :

- Préparer, réaliser et analyser un audit interne dans une IAA.
- Identifier des non-conformités et formuler des recommandations.
- Rédiger un rapport d'audit complet et pertinent.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Rôle de l'audit interne dans le système qualité.
- Différentes étapes d'un audit : préparation, entretiens, conclusion.
- Outils et techniques d'audit (check-list, observation, traçabilité).
- Communication et posture de l'auditeur.
- Études de cas et mises en situation réelles.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Analyser les incidents et non-conformités pour progresser.

Public concerné :

Tous les opérateurs et encadrants du secteur alimentaire.

Durée :

1 jour - 7 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comparer et appliquer différentes méthodes d'analyse des causes profondes.
- Définir et mettre en œuvre des actions correctives et préventives.
- Ancrer une démarche structurée de traitement des non-conformités et des incidents dans son organisation.

Compétences visées :

- Qualifier et prioriser un incident.
- Choisir et appliquer la méthode d'analyse des causes la plus adaptée à la situation.
- Distinguer causes immédiates, causes profondes et causes systémiques.
- Construire un plan d'actions.
- Capitaliser sur les enseignements tirés.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Incident, non-conformité, écart : définitions et enjeux.
- Recueillir et qualifier les données
- Méthode de l'arbre des causes
- Méthode des 5M/7M (diagramme d'Ishikawa)
- Méthode des 7 pourquoi
- Choisir la bonne méthode selon le contexte : comparatif et critères de sélection.
- Du diagnostic au plan d'actions
- Vérifier l'efficacité des actions et clôturer la non-conformité.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Gérer les allergènes alimentaires : identifier et maîtriser les risques

Public concerné :

Responsables qualité,
encadrants et opérateurs de
production, formulateurs/R&D

Durée :

1 jour - 7 heures

Pré-requis :

Aucun.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les allergènes à déclaration obligatoire et comprendre les mécanismes de réaction allergique.
- Analyser les risques à chaque étape du process.
- Construire et mettre en œuvre un plan de maîtrise des allergènes adapté à son activité.

Compétences visées :

- Cartographier les sources de risque.
- Mettre en place des mesures de prévention.
- Vérifier et valider l'efficacité des mesures de maîtrise.
- Rédiger un étiquetage allergène conforme et gérer les mentions de précaution ("peut contenir des traces de...").

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Comprendre l'allergie et l'intolérance alimentaires
- Cadre réglementaire : liste des allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169/2011), obligations d'information.
- Identifier les sources de risque
- Analyser et cartographier les risques de contamination croisée
- Mettre en œuvre les mesures de maîtrise
- Étiquetage des allergènes et gestion des mentions de précaution.
- Gérer une alerte ou une réclamation liée à un allergène.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Adopter les bonnes pratiques d'hygiène sur son poste de travail

Public concerné :

Tous les opérateurs et encadrants du secteur alimentaire.

Durée :

1 jour - 7 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les principes de base de l'hygiène dans un environnement alimentaire.
- Appliquer les pratiques individuelles et collectives de prévention.
- Contribuer à la maîtrise des risques au quotidien.

Compétences visées :

- Respecter les règles et consignes d'hygiène sur son poste.
- Identifier les risques d'hygiène liés aux pratiques.
- Agir efficacement en cas de non-conformité.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Hygiène et sécurité des aliments : concepts clés.
- Les risques microbiologiques, chimiques et physiques.
- Bonnes pratiques d'hygiène personnelle et comportementale.
- Nettoyage et désinfection adaptés.
- Études de mises en situation pratiques.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Comprendre la microbiologie alimentaire pour mieux prévenir les risques

Public concerné :

Membre de l'équipe qualités.
Encadrants et opérateurs de fabrication.

Durée :

1 jour - 7 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les micro-organismes d'intérêt alimentaire.
- Identifier les risques microbiologiques pour la sécurité sanitaire.
- Intégrer la microbiologie dans la maîtrise des procédés.

Compétences visées :

- Analyser les risques liés aux micro-organismes.
- Construire des plans d'actions préventives et correctives adaptés.
- Intégrer les résultats microbiologiques dans une démarche HACCP.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Introduction à la microbiologie alimentaire.
- Microorganismes pathogènes et d'altération.
- Conditions de croissance et facteurs de maîtrise.
- Méthodes d'analyse et d'interprétation des résultats.
- Cas pratiques : incidents et maîtrise.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Garantir l'hygiène et la sécurité des aliments en restauration commerciale

Public concerné :

Responsable d'établissement, cuisiniers, serveurs...

Pré-requis :

Aucun

Durée :

2 jours – 14 heures

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les obligations réglementaires en restauration commerciale.
- Savoir appliquer les règles d'hygiène en cuisine et en salle.
- Garantir la sécurité sanitaire des repas servis aux clients.

Compétences visées :

- Construire et tenir à jour votre plan de maîtrise sanitaire.
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire adaptées à la restauration commerciale.
- Appréhender sereinement un contrôle sanitaire.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Réglementation spécifique à la restauration commerciale.
- la méthode HACCP appliquée à la restauration commerciale.
- Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et en service.
- Maîtrise de la chaîne du froid et du chaud.
- Gestion de la traçabilité.
- Contrôles et autocontrôles.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Garantir l'hygiène et la sécurité des aliments en restauration collective

Public concerné :

Cuisiniers, responsables de restauration collective, gestionnaires de cantines scolaires, EHPAD, établissements de santé...

Durée :

2 jours – 14 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les obligations réglementaires en restauration collective.
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire adaptées aux structures collectives.
- Prévenir les risques alimentaires liés aux grandes productions.

Compétences visées :

- Construire et tenir à jour votre plan de maîtrise sanitaire.
- Identifier les points critiques spécifiques à la restauration collective.
- Garantir la sécurité des convives par des pratiques conformes.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Cadre réglementaire et obligations en restauration collective.
- Bonnes pratiques d'hygiène et organisation des zones de travail.
- Gestion des flux alimentaires (stocks, préparation, distribution).
- Autocontrôles et enregistrements.
- Gestion de la traçabilité.
- Contrôles et autocontrôles.
- Mise en situation pratique et études de cas collectifs.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Développer une culture de la sécurité des aliments (Food Safety Culture)

Public concerné :

Dirigeants, cadres et encadrants d'un établissement de la chaîne agroalimentaire.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Connaissances en management qualité et sécurité alimentaire recommandées.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre la notion de "Culture Sécurité des Aliments".
- Intégrer la Food Safety Culture dans sa stratégie d'entreprise.
- Engager l'ensemble des collaborateurs autour d'objectifs de sécurité.

Compétences visées :

- Développer une politique de culture sécurité alimentaire.
- Mettre en œuvre des pratiques de communication engageantes.
- Évaluer la maturité de la culture sécurité dans son entreprise.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Cadre réglementaire et exigences GFSI.
- Les principes et piliers de la Food Safety Culture.
- Outils d'évaluation et indicateurs de maturité.
- Mise en œuvre : actions concrètes et implication du personnel.
- Diagnostic collectif + restitution.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Renforcer la protection des produits face aux menaces (Food Defense)

Public concerné :

Responsables qualité, responsables sécurité, encadrants de sites industriels.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Connaissance des bases HACCP recommandée.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les menaces intentionnelles pouvant affecter la sécurité alimentaire.
- Comprendre la réglementation et les référentiels relatifs au Food Defense.
- Définir et mettre en place un plan de Food Defense.

Compétences visées :

- Évaluer la vulnérabilité de son site.
- Élaborer des mesures de prévention et de protection.
- Former le personnel à la vigilance.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Principes et exigences en matière de Food Defense (GFSI, BRCGS, IFS).
- Analyse de vulnérabilité des sites.
- Conception et mise en œuvre des plans de sécurité.
- Communication et audits internes.
- Exercices pratiques et études de cas sectoriels.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Prévenir et détecter les fraudes alimentaires (Food Fraud)

Public concerné :

Responsables qualité, responsables achat, encadrants de sites industriels.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Connaissance des bases HACCP recommandée.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les enjeux de la fraude alimentaire.
- Identifier les facteurs et typologies de fraudes.
- Déployer un plan de prévention et de détection.

Compétences visées :

- Évaluer les risques de fraude dans sa filière.
- Mettre en place une veille et des indicateurs de vigilance.
- Définir un plan Food Fraud efficace.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Les différents types de fraudes alimentaires.
- Exigences réglementaires et référentiels qualité (BRCGS, IFS, FSSC 22000).
- Méthodes de vulnérabilité et analyse des risques.
- Mise en œuvre d'un plan de prévention et détection.
- Études de cas pratiques issues d'alertes réelles.
- Diagnostics en groupe.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Études de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Anticiper la gestion d'une crise

Public concerné :

Dirigeants, responsables qualité et sécurité des aliments, membres de la cellule de crise, responsables communication.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les différents types de crises alimentaires et leurs mécanismes de déclenchement.
- Savoir construire un plan de gestion de crise adapté à son organisation.
- Développer les réflexes et la posture nécessaires pour piloter une crise avec sang-froid.

Compétences visées :

- Identifier les signaux faibles et les risques de crise propres à son activité.
- Élaborer et activer un plan de gestion de crise (cellule de crise, rôles, procédures d'alerte).
- Piloter la communication interne et externe en situation de crise.
- Tirer les enseignements d'une crise pour renforcer durablement son organisation.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Panorama des crises alimentaires.
- Cadre réglementaire : obligations de notification (RASFF, DGCCRF, DGAL) et procédures de retrait-rappel
- Construire son plan de gestion de crise : cellule de crise, rôles et responsabilités, procédures d'alerte et d'escalade.
- Détection précoce et gestion des signaux faibles.
- Communication de crise.
- Retour d'expérience et amélioration continue : debriefing, mise à jour du plan.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Mettre en œuvre et maintenir la norme ISO 9001

Public concerné :

Responsables qualité, managers, dirigeants, consultants.

Durée :

2 jours – 14 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les exigences et principes de la norme ISO 9001:2015.
- Savoir construire un système de management qualité efficace.
- Intégrer l'ISO 9001 comme outil de performance de l'entreprise.

Compétences visées :

- Identifier et interpréter les exigences de la norme.
- Déployer un système qualité adapté à son organisation.
- Assurer le suivi et l'amélioration continue du système.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Historique et enjeux de la norme ISO 9001.
- Les 7 principes du management de la qualité.
- Analyse détaillée des chapitres de la norme.
- Outils pour la mise en œuvre et pilotage de la certification.
- Ateliers d'interprétation de la norme face à des situations du quotidien ou ponctuelles.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Evolution de la version 2026 du référentiel ISO 9001.

Public concerné :

Responsables qualité, managers, dirigeants, consultants.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Connaissance de la version 2015 du référentiel ISO 9001.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les évolutions de la version 2026 du référentiel
- Appliquer les bonnes pratiques pour réussir sa certification.

Compétences visées :

- Situer les attentes du référentiel ISO 9001.
- Interpréter les chapitres du référentiel en mettant en avant les évolutions versus version 2015.
- Appliquer les évolutions à des exemples concrets.
- Connaître le protocole d'audit et comprendre le processus de certification.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Présentation des évolutions dans la procédure d'audit et la certification
- Identification des nouveautés de la version 2026 du référentiel chapitre par chapitre
- Les points d'attention,
- Les risques de non-conformités majeures,

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Appliquer le référentiel BRCGS Packaging Materials V7

Public concerné :

Responsables qualité, managers, dirigeants de sites industriels de fabrication d'emballages.

Durée :

2 jours – 14 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les exigences du référentiel BRCGS Packaging V7.
- Appliquer les bonnes pratiques pour réussir sa certification.

Compétences visées :

- Situer les attentes du référentiel BRCGS Packaging
- Interpréter les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences fondamentales.
- Appliquer les exigences à des exemples concrets.
- Connaître le protocole d'audit et comprendre le processus de certification

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Présentation du référentiel.
- Présentation de la procédure d'audit et de la certification BRCGS PACKAGING MATERIALS
- Présentation des exigences du BRCGS PACKAGING MATERIALS chapitre par chapitre.
- Les points clés pour la mise en oeuvre et la certification

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Découvrir et appliquer le référentiel FSC pour les fabricants d'emballages

Public concerné :

Responsables qualité, managers, dirigeants de sites industriels de fabrication d'emballages.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Aucun.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les principes et exigences du référentiel FSC.
- Appliquer les bonnes pratiques pour une chaîne de traçabilité conforme.
- Préparer la certification FSC des emballages.

Compétences visées :

- Expliquer les enjeux de la certification FSC.
- Mettre en œuvre un système de contrôle de la chaîne de production.
- Préparer son audit FSC avec succès.

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Présentation du label FSC et enjeux pour le marché.
- Règles de la chaîne de traçabilité.
- Mise en place d'un système interne FSC.
- Cas pratiques : exemples d'application pour emballages alimentaires.
- Préparer un audit FSC.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Créer une étiquette alimentaire conforme aux obligations réglementaires.

Public concerné :

RResponsables qualité, R&D, packaging/marketing, dirigeants.

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Aucun

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le cadre réglementaire de l'étiquetage alimentaire (règlement INCO).
- Identifier les mentions obligatoires et leur bon emplacement.
- Sécuriser la conformité juridique de ses étiquettes avant mise sur le marché.

Compétences visées :

- Construire une étiquette conforme aux obligations réglementaires.
- Vérifier la conformité d'une étiquette existante.
- Gérer les évolutions réglementaires (allergènes, Nutri-Score, origine).

Intervenante :

Rita GOMEZ, auditrice certifiée et formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Panorama réglementaire de l'étiquetage alimentaire (règlement INCO 1169/2011 et réglementation nationale).
- Les mentions obligatoires et leur emplacement sur l'étiquette.
- Étiquetage des allergènes et informations sur les ingrédients.
- Déclaration nutritionnelle et Nutri-Score.
- Allégations nutritionnelles et de santé : ce qui est autorisé.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Comprendre et appliquer la réglementation des emballages au contact des denrées alimentaires

Public concerné :

Responsables qualité, managers, dirigeants de sites industriels de fabrication d'emballages. Utilisateurs de ces emballages

Durée :

1 jour – 7 heures

Pré-requis :

Aucun.

Tarif et modalités :

Contactez nous pour une offre personnalisée.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les exigences juridiques et normatives relatives aux matériaux au contact des denrées alimentaires (FCM).
- Identifier les obligations des fabricants et des metteurs sur le marché.
- Mettre en place un dispositif de conformité réglementaire.

Compétences visées :

- Expliquer la réglementation applicable aux emballages alimentaires (Rèlements (CE), directives, guides).
- Gérer la documentation de conformité (déclaration de conformité, migration, traçabilité).
- Assurer la veille réglementaire et adapter ses process industriels.

Intervenante :

Rita GOMEZ, formatrice qualifiée, spécialiste de la qualité et de la sécurité des aliments.

Programme :

- Panorama réglementaire européen et national : règlements cadres, règlements spécifiques (plastiques, papiers, encres, etc.).
- Obligations des fabricants et metteurs sur le marché.
- Les tests et documents de conformité (analyses de migration, déclarations).
- Cas pratiques : vérifier la conformité d'un emballage type.
- Mettre en place une procédure interne de gestion de conformité.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques et pratiques, Exercices collectifs.

Evaluations :

Etudes de cas + Quiz final.

Attestation :

Attestation nominative de formation.

Une de nos formations vous interesse?

Modalités d'accès aux formations :

Nos formations sont accessibles en inter-entreprises et en intra-entreprise. Les formations peuvent avoir lieu en présentiel, en distanciel par visioconférence ou en mixte présentiel - distanciel.

Modalités d'inscription :

Contactez nous:

- via le formulaire : <https://www.qualifood.fr/contact-nous/>
- par mail : contact@qualifood.fr
- par téléphone : 07 62 80 53 59

pour préciser votre besoin.

Nous étudierons votre demande avec attention et vous proposerons un programme personnalisé.

Si notre offre vous convient, nous vous enverrons la convention de formation comprenant le devis et les conditions générales de ventes.

Adaptation des parcours de formation :

Pour tout besoin d'adaptation lié à une situation de handicap ou toute autre situation personnelle, Veuillez nous en informer afin d'étudier les mesures à prendre.

VRMY – 5 Rue du Fief – 44840 Les Sorinières

SASU au capital de 1.000 euros N° SIRET : 93432553100010

RCS NANTES 934325531 / N° TVA intracommunautaire : FR03 934325531 /

NDA : 52441176444

