



Phytocontrol
Centre de formation

“ Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure ”

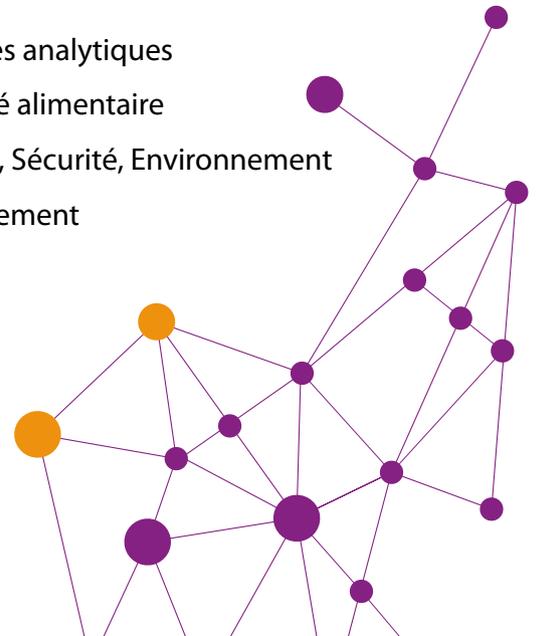
Catalogue

www.phytocontrol.com

formations

2018

-  Sciences analytiques
-  Sécurité alimentaire
-  Qualité, Sécurité, Environnement
-  Management





Qui sommes-nous ?

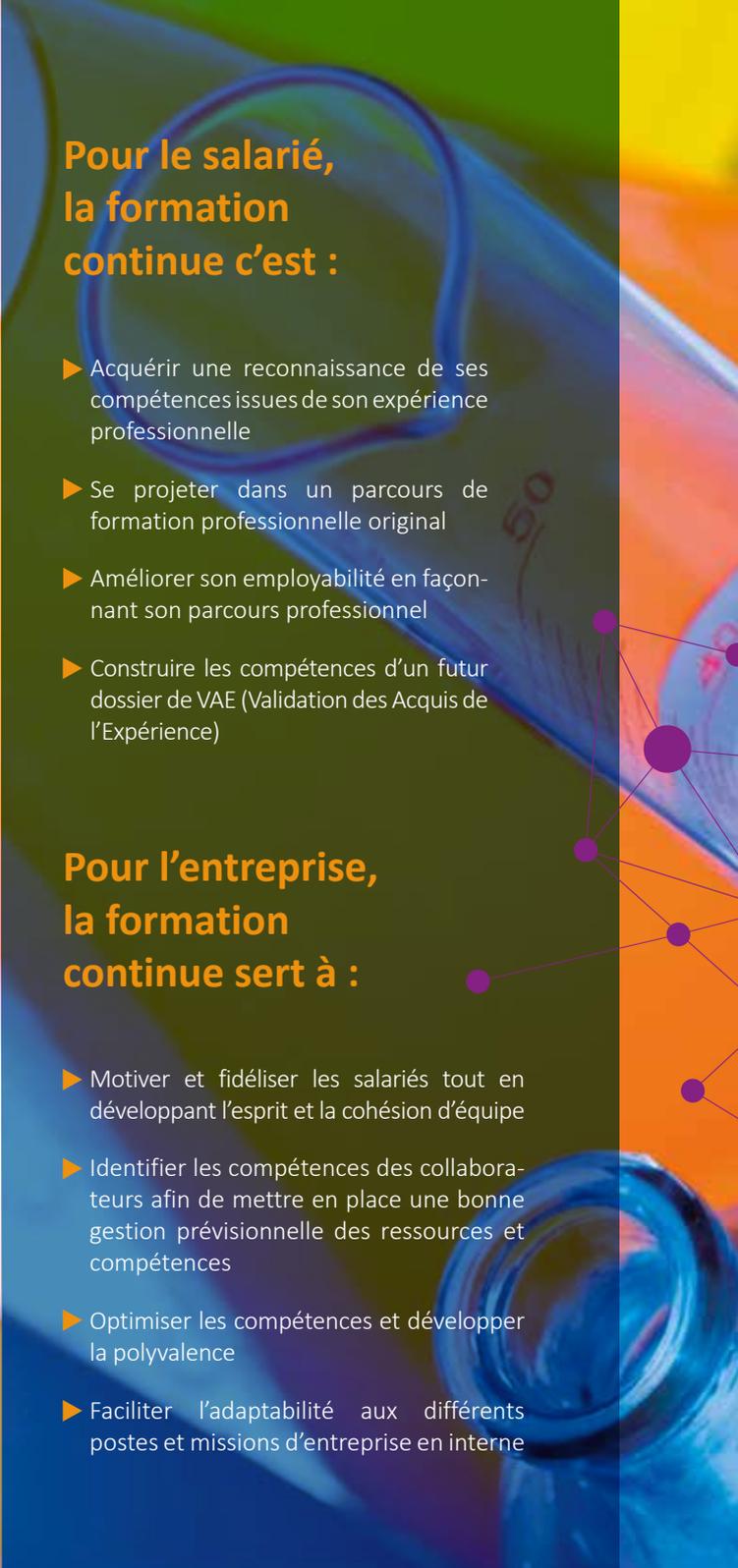
Le Centre de Formation & de Conseils **Phytocontrol** met au service de ses clients son expertise dans le domaine analytique, de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et de la qualité, afin de dispenser des formations pertinentes actualisées sur l'ensemble de ces thématiques.

Une équipe d'experts techniques et scientifiques reconnus dans leur domaine et par la profession vous dispense sur site ou extrasite la formation la plus adaptée à votre problématique.



Formations inter ou intra entreprises

- ▶ Les formations inter entreprises, dispensées dans les locaux du laboratoire Phytocontrol à Nîmes, Paris, Lyon ou Toulouse, communes à plusieurs entreprises, permettent un partage d'expériences.
- ▶ Les locaux confortables dernière génération sont adaptés aux formations, celles-ci sont animées par une équipe dont la seule vocation est de bien vous accueillir et vous former.
- ▶ Les pauses café permettent aux différents participants d'échanger et de mieux se connaître.
- ▶ Les formations intra entreprises se font dans vos locaux et ciblent vos besoins. Ces modules sur-mesure permettent de former toute une équipe.



Pour le salarié, la formation continue c'est :

- ▶ Acquérir une reconnaissance de ses compétences issues de son expérience professionnelle
- ▶ Se projeter dans un parcours de formation professionnelle original
- ▶ Améliorer son employabilité en façonnant son parcours professionnel
- ▶ Construire les compétences d'un futur dossier de VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Pour l'entreprise, la formation continue sert à :

- ▶ Motiver et fidéliser les salariés tout en développant l'esprit et la cohésion d'équipe
- ▶ Identifier les compétences des collaborateurs afin de mettre en place une bonne gestion prévisionnelle des ressources et compétences
- ▶ Optimiser les compétences et développer la polyvalence
- ▶ Faciliter l'adaptabilité aux différents postes et missions d'entreprise en interne

Sommaire des formations

Sciences analytiques

Chromatographie

- ▶ Broyage et préparation des échantillons par la méthode Quechers
- ▶ GC-MS niveau I : aspects fondamentaux
- ▶ LC-MS niveau I : aspects fondamentaux
- ▶ Techniques d'analyse des résidus de pesticides par chromatographie
- ▶ Mise sous assurance qualité des méthodes multirésidus de pesticides

Spectrométrie atomique

- ▶ Préparation des échantillons pour dosage des éléments traces métalliques
- ▶ ICP-MS Niveau I : aspects fondamentaux
- ▶ ICP-MS Niveau II : formation avancée
- ▶ Spéciation des éléments traces métalliques

Spectrométrie de masse

- ▶ Approche et analyse de contaminants émergents
- ▶ Analyse et identification par spectrométrie de masse

Validation des méthodes, qualité et normalisation

- ▶ Optimisation de méthodes par plan d'expérience
- ▶ Validation des méthodes d'analyse par le biais de norme AFNOR

Microbiologie

- ▶ Aspects fondamentaux de la microbiologie

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

Sécurité alimentaire

- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- ▶ Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et HACCP
- ▶ La méthode HACCP
- ▶ Hygiène en chai de vinification
- ▶ Hygiène en boucherie
- ▶ Pesticides & Mycotoxines
- ▶ L'ISO FSSC 22000
- ▶ Prévention et Maîtrise des allergènes en IAA

Qualité, Sécurité, Environnement

Qualité

- ▶ Le coût de la non-qualité : démarche COQ

Réglementation

- ▶ Environnement réglementaire (produits phytosanitaires)

Management

- ▶ Développer une posture percutante et efficace
- ▶ Exercer son leadership pour obtenir l'adhésion au projet QHSE
- ▶ Communiquer efficacement pour animer un système de management QHSE
- ▶ Faire du stress une énergie positive
- ▶ Faire du changement un vecteur de progrès
- ▶ Déclencher la motivation par le management adapté
- ▶ Pratiquer le management agile avec les outils d'intelligence collective
- ▶ Communiquer efficacement pour anticiper et maîtriser les conflits

Formations personnalisées

22

23

24

25

26

27

28

29

30

32

33

34

36

37

38

39

40

41

42

43

44

46



Sciences analytiques

Chromatographie

- Broyage et préparation des échantillons par la méthode Quechers
- GC-MS niveau I : aspects fondamentaux
- LC-MS niveau I : aspects fondamentaux
- Techniques d'analyse des résidus de pesticides par chromatographie
- Mise sous assurance qualité des méthodes multirésidus de pesticides

Spectrométrie atomique

- Préparation des échantillons pour dosage des éléments traces métalliques
- ICP-MS Niveau I : aspects fondamentaux
- ICP-MS Niveau II : formation avancée
- Spéciation des éléments traces métalliques

Spectrométrie de masse

- Approche et analyse de contaminants émergents
- Analyse et identification par spectrométrie de masse

Validation des méthodes, qualité et normalisation

- Optimisation de méthodes par plan d'expérience
- Validation des méthodes d'analyse par le biais de normes AFNOR

Microbiologie

- Aspects fondamentaux de la microbiologie

Sciences analytiques

Chromatographie

Broyage et préparation des échantillons par méthode Quechers

Objectifs

- ▶ Connaître les étapes de préparation d'un échantillon par méthode QUECHERS
- ▶ Savoir mettre en place les techniques appropriées en fonction du type d'échantillon

Programme

- ▶ Spécificités de la préparation des échantillons
- ▶ Les différentes techniques d'extraction par les solvants organiques
- ▶ La place de l'extraction/préparation d'échantillons dans la stratégie analytique
- ▶ Étape 1 de la vie d'un échantillon analysé : réception
- ▶ Étape 2 de la vie d'un échantillon analysé : broyage
 - Principes et techniques d'échantillonnage et d'homogénéité
 - Nettoyage des broyeurs pour éviter les contaminations
- ▶ Étape 3 de la vie d'un échantillon d'analyse : préparation des cartouches (pesée, purification et extraction)
 - Les techniques d'extraction des différentes matrices en fonction du type de produit échantillonné et des analyses programmées
- ▶ Notions de qualité et traçabilité



Infos

Public

/prérequis : Techniciens souhaitant maîtriser tous les aspects de la préparation des échantillons solides et liquides avant analyse

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter

Sciences analytiques

Chromatographie

GC-MS niveau I : aspects fondamentaux

Objectifs

- ▶ Maîtriser la méthode de la chromatographie en phase gazeuse (GC) couplée à un spectromètre de masse (MS)
- ▶ Cerner les avantages de la technique, mais aussi ses limites
- ▶ Savoir interpréter les résultats

Programme

- ▶ Introduction au couplage GC/MS
- ▶ L'appareil de GC/MS et ses différentes composantes
- ▶ Réglage et étalonnage d'un spectromètre de masse
- ▶ Analyse qualitative non spécifique et ciblée
- ▶ Identification par comparaison avec une bibliothèque de spectres de masse
- ▶ Analyse quantitative
- ▶ Interprétation des données

Infos

Public

/prérequis : Personnel de laboratoire, techniciens et ingénieurs n'ayant aucune connaissance de la technique ou ne possédant que quelques notions

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter



Chromatographie

LC-MS niveau I : aspects fondamentaux

Objectifs

- ▶ Maîtriser la méthode de la chromatographie en phase liquide (LC) couplée à un spectromètre de masse (MS)
- ▶ Connaître les avantages, mais aussi les limites de la méthode
- ▶ Savoir interpréter les résultats

Programme

- ▶ Introduction au couplage LC/MS
- ▶ L'appareil de LC/MS et ses différentes composantes
- ▶ Réglage et étalonnage d'un spectromètre de masse
- ▶ Analyse qualitative non spécifique et ciblée
- ▶ Identification par comparaison avec une bibliothèque de spectres de masse
- ▶ Analyse quantitative
- ▶ Interprétation des données



Infos

Public

/prérequis : Personnel de laboratoire, techniciens et ingénieurs n'ayant aucune connaissance de la technique ou ne possédant que quelques notions

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter

Sciences analytiques

Chromatographie

Techniques d'analyse des résidus de pesticides par chromatographie

Objectifs

- ▶ Acquérir des connaissances générales sur les résidus de pesticides
- ▶ Permettre d'acquérir de nouvelles connaissances (méthodes et outils) et compétences sur les techniques analytiques

Programme

- ▶ Présentation des différentes familles de pesticides
- ▶ Point sur les méthodes normalisées et alternatives (point sur les évolutions normatives et les exigences du lab GTA 26, les nouvelles méthodes d'analyses validées AFNOR)
- ▶ Choix des méthodes d'essais en fonction des objectifs : trouver les informations sur les méthodes, être capable de lire une attestation de validation de méthode alternative (savoir choisir la méthode la plus adaptée à ses besoins)
- ▶ Spécificités de la préparation des échantillons
- ▶ Techniques d'analyse
- ▶ Choix des méthodes de confirmation en fonction de la méthode utilisée suite à une détection suspecte
- ▶ Qualité de l'analyse (suivi des cartes de contrôle, etc.)



Infos

Public

/prérequis : Personnel de laboratoire, techniciens et ingénieurs n'ayant aucune connaissance de la technique ou ne possédant que quelques notions

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 800 € HT

Dates : Nous contacter

Chromatographie

Mise sous assurance qualité des méthodes multirésidus de pesticides

Objectifs

- ▶ Se former sur des machines à la pointe de la technologie afin d'assurer la mise sous assurance qualité de méthodes multirésidus de pesticides
- ▶ Formation théorique et pratique pour permettre d'acquérir de nouvelles connaissances poussées sur l'analyse des pesticides

Programme

- ▶ Présentation des différentes familles de pesticides
- ▶ Formation théorique sur les méthodes et équipements
- ▶ Visite du laboratoire et présentation des LC/MS/MS et GC/MS/MS
- ▶ Présentation des différentes étapes de la vie d'un échantillon
- ▶ Validation des méthodes
- ▶ Interprétation des résultats en fonction de la réglementation



Infos

Public

/prérequis : Personnel de laboratoire, techniciens et ingénieurs ayant des connaissances de la technique et du système analytique

Durée : 5 jours

Lieu : Nîmes

Tarif : 5590 € HT

Dates : Nous contacter

Sciences analytiques

Spectrométrie atomique

Préparation des échantillons pour dosage des éléments traces métalliques

Objectifs

- ▶ Connaître les techniques de préparation des échantillons
- ▶ Optimisation des modes de travail
- ▶ Amélioration des techniques de préparation des échantillons pour un dosage de précision des éléments traces métalliques

Programme

- ▶ L'échantillonnage
- ▶ Les systèmes de minéralisation
 - La minéralisation par voie humide par micro-onde en système fermé
 - La minéralisation par voie humide par digibloc en système ouvert
- ▶ La lyophilisation et concentration des échantillons
- ▶ Gérer la contamination et la stabilité des étalons et des échantillons

Infos

Public

/prérequis : Personnes souhaitant maîtriser tous les aspects de la préparation des étalons et des échantillons solides ou liquides avant analyse de traces métalliques par AA et ICP

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter



Spectrométrie atomique

ICP-MS Niveau I : aspects fondamentaux

Objectifs

- ▶ Maîtriser la méthode de l'ICP couplée à la masse (MS)
- ▶ Connaître les avantages de la méthode, mais aussi ses limites
- ▶ Savoir optimiser les méthodes de travail

Programme

- ▶ Principes fondamentaux des systèmes ICP-MS
- ▶ La préparation des échantillons avant analyse par ICP couplée à la masse
- ▶ Les analyses et interférences
- ▶ L'optimisation des ICP-MS
- ▶ Introduction aux analyses isotopiques (rapports et dilutions)
- ▶ L'entretien des ICP-MS
- ▶ La préparation des solutions et des étalons



Infos

Public
/prérequis : Personnes n'ayant aucune connaissance de la technique ou ne possédant que quelques notions

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter



Sciences analytiques

Spectrométrie atomique

ICP-MS Niveau II : formation avancée

Objectifs

- ▶ Maîtriser l'optimisation des analyses inorganiques d'éléments traces métalliques par la connaissance de la potentialité des dispositifs
- ▶ Connaissance de la potentialité des dispositifs
- ▶ Savoir mettre en oeuvre des stratégies analytiques spécifiques aux matrices

Programme

- ▶ Principes théoriques des ICP-MS
- ▶ Introduction de l'échantillon par des nébuliseurs traditionnels et particuliers (injection de flux, nébuliseur ultrasonique, etc.)
- ▶ Rapports et dilution isotopique
- ▶ Analyse directe de solides (ablation laser)
- ▶ Les dispositifs de collisions et réactions
- ▶ Méthodes couplées et spéciation (GC ICP-MS et HPLC ICP-MS)
- ▶ Stratégie et validation analytique

Infos

Public

/prérequis : Techniciens et ingénieurs ayant une maîtrise de la technique d'ICP-MS, mais souhaitant optimiser les conditions d'utilisation de leur appareillage

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter



Spectrométrie atomique

Spéciation des éléments traces métalliques

Objectifs

- ▶ Maîtriser les analyses de spéciation
- ▶ Connaître les avantages, mais aussi les limites de la méthode
- ▶ Développer des méthodes de détermination des formes physico-chimiques des éléments (As, Cr, Hg, Se, Sn...)

Programme

- ▶ Définition et principes fondamentaux sur la spéciation
- ▶ Les couplages GC-AED,- MS et- ICP-MS
- ▶ Les couplages HPLC-AFS,-ICP-AES et-ICP-MS
- ▶ Les couplages EC et nanoHPLC-ICP-MS
- ▶ L'apport et les usages de l'électrochimie aux analyses de spéciation
- ▶ La spéciation des biomolécules et des nanoparticules
- ▶ L'apport de la dilution isotopique aux analyses de spéciation



Infos

Public

/prérequis : Techniciens et ingénieurs ayant une maîtrise de la technique, mais souhaitant optimiser les conditions d'utilisation de leur appareillage

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter



Sciences analytiques

Spectrométrie de masse

Approche et analyse de contaminants émergents

Objectifs

- ▶ Connaître la méthode MS/MS ou Masse exacte d'identification et d'analyse quantitative des petites molécules, biomarqueurs ou contaminants émergents dans des matrices aqueuses (organoétains, pesticides, antibiotiques, etc.)
- ▶ Cerner les avantages, mais aussi les limites de la méthode

Programme

- ▶ Présentation des techniques : préparation d'échantillons, couplage chromatographie et spectrométrie de masse
- ▶ Principes fondamentaux (identification qualitative et analyse quantitative)
- ▶ Optimisation simplifiée de méthode (paramètres, aspects chromatographiques)
- ▶ Gestion de la matrice, des interférences (ESI/ICP)
- ▶ Mise en oeuvre, précautions d'utilisation et recommandations

Infos

Public

/prérequis : Personnel de laboratoire, techniciens et ingénieurs n'ayant aucune connaissance de la technique ou ne possédant que quelques notions des systèmes analytiques utilisés (méthodes séparatives en phases liquide et gazeuse, spectrométrie de masse moléculaire et élémentaire et méthode de quantification)

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter

Spectrométrie de masse

Analyse et identification par spectrométrie de masse

Objectifs

- ▶ Connaître les méthodes d'identification et d'analyse quantitative de molécules organiques, métabolites, polymères
- ▶ Cerner les avantages et inconvénients de ces analyses

Programme

- ▶ Présentation des techniques (préparation d'échantillons, chromatographie et spectrométrie de masse)
- ▶ Principes fondamentaux (identification de novo et analyse quantitative)
- ▶ Approche méthodologique (extraction, aspects chromatographiques, analyse en parallèle en ICP-MS...)
- ▶ Analyse qualitative et quantitative (UPLC-ESI/LTQ-FTMSQQQ), Source d'ionisation directe en temps réel (DART, ESI, APGC & ICP-MS)
- ▶ Gestion de la matrice, des interférences, très haute résolution et précision en masse, utilisation des logiciels adaptés
- ▶ Mise en oeuvre, précautions d'utilisation et recommandations (BPL)



Infos

Public

/prérequis : Stagiaires ayant déjà suivi le stage « approche et analyse de contaminants émergents » ou possédant une expérience et des connaissances sur les systèmes analytiques utilisés (méthodes séparatives liquides et spectrométrie de masse moléculaire)

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € HT

Dates : Nous contacter

Sciences analytiques

Validation des méthodes, qualité et normalisation

Optimisation de méthodes par plan d'expérience

Objectifs

- ▶ Acquérir une méthodologie permettant de définir et réaliser une expérimentation pour obtenir des performances analytiques optimales
- ▶ Savoir mettre en oeuvre la méthodologie pour différentes méthodes

Programme

- ▶ Présentation du processus d'optimisation et de ses étapes principales
- ▶ Construction d'un plan d'expériences : notions d'optimalité
- ▶ Exploitation des plans factoriels à deux niveaux : recherche des facteurs influents
- ▶ Étude d'un grand nombre de facteurs
- ▶ Optimisation des facteurs influents

Infos

Public

/prérequis : Techniciens et ingénieurs ayant déjà une bonne connaissance de l'analyse et souhaitant améliorer les performances d'instruments ou développer d'autres types d'applications

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes

Tarif : 650 € HT

Dates : Nous contacter



Validation des méthodes, qualité et normalisation

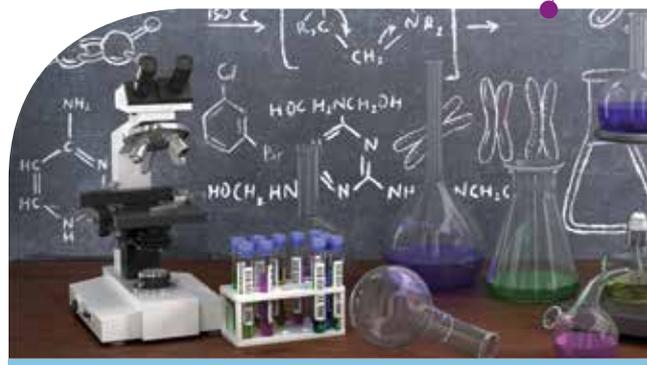
Validation des méthodes d'analyse par le biais de normes AFNOR

Objectifs

- ▶ Connaître les différentes étapes de la validation d'une méthode
- ▶ Comprendre et savoir mettre en oeuvre différentes normes AFNOR relatives à la validation des méthodes analytiques
- ▶ Appréhender les évolutions des normes AFNOR relatives à la validation de méthodes

Programme

- ▶ Les différentes étapes de validation en relation avec les normes AFNOR
- ▶ La conformité avec les exigences de l'accréditation et de l'ISO 17025
- ▶ Les inconvénients et limites des approches classiques de la validation
- ▶ Présentation du profil d'exactitude et ses avantages comme outil d'interprétation
- ▶ Calculs de création d'un profil d'exactitude et son interprétation
- ▶ L'amélioration des méthodes, fixation de limites de détection et de quantification
- ▶ Sélection des échantillons de validation ou échantillons témoins
- ▶ Les matériaux de référence, les cartes de contrôles et les exercices d'intercomparaison
- ▶ L'exploitation des résultats (linéarité, écart type, incertitude)
- ▶ Qualité d'un résultat analytique et d'un instrument
- ▶ La traçabilité et la documentation



Infos

Public

/prérequis : Techniciens et ingénieurs ayant pour mission de valider des méthodes analytiques, responsables de laboratoire ou qualité en vue de demandes d'accréditation, agrément ou certification

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 650 € HT

Dates : Nous contacter

Sciences analytiques

Microbiologie

Aspects fondamentaux de la microbiologie

Objectifs

- ▶ Connaître le monde microbien et les différents microorganismes retrouvés dans les aliments
- ▶ Connaître les différentes étapes d'une analyse en microbiologie

Programme

- ▶ Introduction au monde microbien
- ▶ Les différents germes alimentaires d'altération
- ▶ Les germes alimentaires pathogènes et les maladies qui en découlent
- ▶ Les méthodes d'analyse

Infos

Public

/prérequis : Techniciens et ingénieurs ayant pour mission de valider des méthodes analytiques, responsables de laboratoire ou qualité en vue de demandes d'accréditation, agrément ou certification

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 550 € HT

Dates : Nous contacter



“ Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure ”





Sécurité alimentaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et HACCP
- La méthode HACCP
- Hygiène en chai de vinification
- Hygiène en boucherie
- Pesticides & Mycotoxines
- L'ISO FSSC 22000
- Maîtrise et prévention des allergènes

Sécurité alimentaire

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Objectifs

- ▶ Connaître les principaux dangers liés à la manipulation des denrées et les différents risques sanitaires
- ▶ Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- ▶ Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- ▶ Maîtriser la réglementation actuelle et ses grands principes
- ▶ Savoir mettre en application les BPH et les autocontrôles associés

Programme

- ▶ Définition de l'hygiène et des termes associés (TIAC, HACCP...)
- ▶ Les principaux dangers alimentaires et analyse des risques (physiques, chimiques et biologiques)
- ▶ Les micro-organismes : contamination, multiplication et moyens de maîtrise
- ▶ Le contexte réglementaire - les responsabilités
- ▶ Les BPH de la réception à la distribution
 - Utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
 - Organiser la production et le stockage des aliments
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Infos

Public : Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, techniciens

Durée : 1/2 journée

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 400 € HT/participant en interentreprises- Devis sur demande en intra-entreprise

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter



Sécurité alimentaire

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et HACCP

Objectifs

- ▶ Connaître les enjeux du PMS
- ▶ Maîtriser les exigences réglementaires
- ▶ Savoir décliner les 3 volets du PMS en restauration

Programme

- ▶ Définition de l'hygiène et présentation des différents dangers alimentaires
- ▶ Le point sur les évolutions réglementaires en termes de sécurité des aliments
- ▶ Les 3 volets du PMS
 - Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - HACCP : principes de la méthode, analyse des dangers, mesures de maîtrise (BPH, PRPo, CCP)
 - Traçabilité, non-conformités, alertes
- ▶ Comment construire la documentation associée : les outils documentaires

Infos

Public : Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, techniciens

Durée : 2 jours

Lieu : Nîmes, Paris, Toulouse, Lyon

Tarif : 800 € HT/participant en interentreprise - Devis sur demande en intra-entreprise

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter



La méthode HACCP

Objectifs

- ▶ Connaître la méthode HACCP selon les principes définis par le Codex Alimentarius
- ▶ Situer l'outil HACCP dans le contexte réglementaire actuel
- ▶ Être capable de mettre en place l'HACCP dans son entreprise
- ▶ Analyser les dangers et mesures de maîtrise associées

Programme

- ▶ Introduction à l'HACCP : principes et définitions, les exigences communes à toutes les filières de l'agro-alimentaire
- ▶ Réglementation, son évolution au niveau français et européen
- ▶ Les enjeux de la mise en place de l'HACCP, les principaux dangers (microbiologiques, physiques et chimiques) et les dangers émergents
- ▶ Les préalables à la mise en oeuvre de la démarche
- ▶ Les 7 principes et les 12 étapes
 - Équipe HACCP, champ d'études
 - Méthodes d'analyse des dangers par étape, méthodologie : les 5 M et l'arbre de décision
 - Les mesures de maîtrise : BPH, PRPo, CCP, quelles différences ?
 - Surveillance, corrections, actions correctives, enregistrements
- ▶ HACCP, système évolutif
 - Principes et outils de vérification
 - Rôles des analyses microbiologiques
 - Rôles des audits de vérification
 - Évolution du système HACCP



Infos

Public : Tout le personnel impliqué dans la mise en place de la méthode : responsables qualité, encadrements et techniciens

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes, Paris, Toulouse, Lyon

Tarif : 600 € HT/participant en interentreprise - Devis sur demande en intra-entreprise

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Sécurité alimentaire

Hygiène en chai de vinification

Objectifs

- ▶ Connaître les dangers incontournables à maîtriser
- ▶ Maîtriser les risques hygiéniques et sanitaires
- ▶ Connaître les exigences d'hygiène en chai de vinification
- ▶ Mettre en place et suivre un plan de Nettoyage et Désinfection efficace

Programme

- ▶ Généralités sur l'hygiène- Intérêts et enjeux :
- ▶ Les altérations
 - Organoleptiques
 - Visuelles
- ▶ Les risques sanitaires - Mesures préventives et correctives
 - Gestion de l'air et de l'eau
 - Conception des installations et des matériaux utilisés
 - Nettoyage et désinfection. Contrôle de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection
- ▶ L'HACCP
 - Principes
 - Sa mise en œuvre
 - Dangers incontournables à maîtriser

Infos

Public : Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, techniciens

Durée : 1 journée

Lieu : Nîmes, Bordeaux, Paris

Tarif : 450€ HT/participant en interentreprise - Devis sur demande en intra-entreprise

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter



Hygiène en boucherie

Objectifs

- ▶ Connaître les dangers incontournables à maîtriser
- ▶ Maîtriser les risques hygiéniques et sanitaires
- ▶ Connaître les exigences d'hygiène en boucherie
- ▶ Mettre en place et suivre un plan de Nettoyage et Désinfection efficace

Programme

- ▶ Généralités sur l'hygiène : Intérêts et enjeux
 - Aspects économiques
 - Image de marque de l'entreprise
 - Durée de conservation et qualité des produits
- ▶ Mise en place du Plan de Maîtrise sanitaire- Mesures préventives et correctives
 - Les Bonnes pratiques d'Hygiène
 - L'hygiène du personnel
 - Conception des installations et des matériaux utilisés
 - Le rangement
 - L'organisation du travail
 - Gestion de l'air et de l'eau
 - Nettoyage et désinfection. Contrôle de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection
- ▶ L'HACCP
 - Principes
 - Sa mise en œuvre
 - Dangers incontournables à maîtriser
 - La traçabilité



Infos	
Public	: Professionnels en activité de boucherie
Durée	: 1 journée, soit 7h
Lieu	: Nîmes
Tarif	: 320€ HT/participant en interentreprise. Devis sur demande en intra-entreprise
Prérequis	: aucun
Dates	: 28 février 2018

Sécurité alimentaire

Pesticides & Mycotoxines

Objectifs

- ▶ Acquérir des connaissances générales sur les résidus de pesticides et les mycotoxines
- ▶ Permettre d'acquérir de nouvelles connaissances (méthodes et outils) et compétences sur les techniques analytiques

Programme

- ▶ Présentation des pesticides et mycotoxines les plus répandus (rémanence, molécule active, occurrence dans certaines matrices)
- ▶ Les différentes techniques d'analyses au laboratoire
- ▶ La réglementation (où trouver les textes en vigueur, homologations par pays)
- ▶ Plan de contrôle efficient (Origine des MP, process, devenir du produit et demandes clients, export...)
- ▶ Comment procéder en cas de résultats non conforme ? (prise en compte de l'incertitude) Quelles actions correctives ? Choix des méthodes de confirmation en fonction de la méthode utilisée suite à une détection suspecte
- ▶ Amélioration de sourcing et de support / fournisseur
- ▶ Analyses quantitatives et qualitatives non spécifiques, ciblées
- ▶ Interprétation des résultats bruts (mode de calcul et expression des résultats), suivi des cartes de contrôle, suivi des incertitudes
- ▶ Validation des méthodes, point sur les méthodes normalisées et alternatives

Infos

Public : Toutes personnes techniques avec des missions qualité ou de laboratoire

Durée : 1 journée, soit 7h

Tarif : Devis sur demande en intra-entreprise ou inter-entreprise

Pré-requis : Connaissances techniques en agro-alimentaire, qualité ou laboratoire

Dates : 28 février 2018 à Nîmes
15 mars 2018 à Perpignan



L'ISO FSSC 22000

Objectifs

- ▶ Se familiariser avec les exigences du référentiel
- ▶ Être capable d'interpréter correctement les exigences, selon les situations, comme pourrait le faire un auditeur qualifié
- ▶ Être en mesure de déployer le système de management de la qualité selon le référentiel
- ▶ Être capable d'organiser la phase préparatoire à la certification, en sachant identifier et prioriser les actions nécessaires

Programme

- ▶ Rappel du contexte et des enjeux
- ▶ Présentation du référentiel
- ▶ Périmètre de la norme et grands principes
- ▶ Étude du protocole d'audit et du processus de certification, les différents types d'audit et le cycle de trois ans
- ▶ Zoom sur les exigences techniques relatives à la norme



Infos

Public : Tout le personnel impliqué dans la mise en place du référentiel, responsable qualité, encadrement et techniciens

Durée : 2 jours

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 890 € HT

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Sécurité alimentaire

Prévention et Maîtrise des allergènes en IAA

Objectifs

- ▶ Connaître le contexte des allergies alimentaires, et des allergies croisées possibles, afin d'avoir une vision globale de la problématique
- ▶ Maîtriser le danger « Allergènes » et les principales pistes pour le maîtriser
- ▶ Connaître les outils de contrôle

Programme

- ▶ Contexte
- ▶ Les allergies croisées
- ▶ La réglementation
- ▶ Outils d'évaluation des risques
 - Méthodes d'analyse et tests réalisables sur le terrain
 - Analyses en laboratoire
 - Interpréter les résultats
- ▶ Mise en application sur le terrain



Infos

Public	: Personnes en charge de la qualité, responsables qualité, responsables d'équipes en agro-alimentaire
Durée	: 1 journée, soit 7h
Lieu	: Nîmes, Paris, Lyon
Tarif	: 750€ HT/participant en interentreprises. Devis sur demande en intra-entreprise
Prérequis	: aucun
Dates	: Nous contacter





“ Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure ”





Qualité, Sécurité, Environnement

Qualité

- ✓ Le coût de la non-qualité :
démarche COQ

Réglementation

- ✓ Environnement réglementaire
(produits phytosanitaires)

Qualité, Sécurité, Environnement

Qualité

Le coût de la non-qualité : démarche COQ

Objectifs

- ▶ Acquérir les outils pour maîtriser les non-conformités en production afin d'augmenter la valeur de production
- ▶ Savoir calculer les coûts de la non-qualité
- ▶ Valoriser financièrement ses gains et mesurer le bilan économique de la qualité dans l'entreprise
- ▶ Identifier les bonnes pratiques qualité à mettre en oeuvre en production pour ne plus subir la non-qualité
- ▶ Évaluer les progrès faits par l'entreprise
- ▶ Légitimer les actions qualité sur la production

Programme

- ▶ Établir un diagnostic qualité de sa production
 - Définir les responsabilités qualité
 - Établir les non-conformités et réclamations
 - Mesurer ses coûts de non-qualité
- ▶ Mettre en place un plan de contrôle qualité pour sécuriser le client
 - Identifier les étapes critiques en production
 - Définir un plan de surveillance et des autocontrôles efficaces
 - Maîtriser les non-conformités
- ▶ Réagir efficacement aux incidents qualité et réclamations clients
rechercher les causes des dysfonctionnements et mettre en place un plan d'action
- ▶ Faire vivre la qualité au quotidien en production
 - Organiser des audits
 - Communiquer et afficher des résultats
 - Impliquer le personnel et l'encadrement



Infos

Public : Chefs d'entreprise, responsables qualité, directeurs de division, responsables de service « contrôle », techniciens qualité, responsables de production et agents de maîtrise

Durée : 2 jours

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 1220 € HT

Dates : Nous contacter

Réglementation

Environnement réglementaire (produits phytosanitaires)

Objectifs

- ▶ Connaître l'environnement réglementaire qui régit l'activité
- ▶ Connaissances réglementaires sur les Limites maximales de résidus (LMR) et homologations
- ▶ Analyser les dangers et mesures de maîtrise associées

Programme

- ▶ Principes généraux de sécurité et conformité des aliments
- ▶ Les limites fixées par l'Union européenne et où trouver les informations
 - Les Limites maximales de résidus (LMR)
 - Les homologations
- ▶ Responsabilité civile et pénale de l'exploitant
- ▶ Les exigences réglementaires pour la sécurité des aliments
- ▶ Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- ▶ Les exigences sur la traçabilité, l'étiquetage et l'information au consommateur



Infos

Public : Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, agréés et réceptionnaires de stations de transformation, conditionnement et d'expédition

Durée : 1 jour

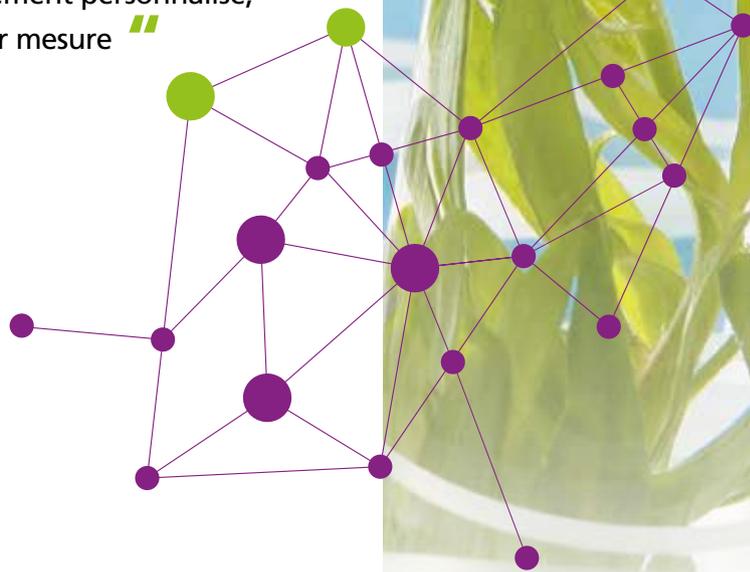
Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 550 € HT

Dates : Nous contacter



“ Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure ”





Management

- Développer une posture percutante et efficace
- Exercer son leadership pour obtenir l'adhésion au projet QHSE
- Communiquer efficacement pour animer un système de management QHSE
- Faire du stress une énergie positive
- Faire du changement un vecteur de progrès
- Déclencher la motivation par le management adapté
- Pratiquer le management agile avec les outils d'intelligence collective
- Communiquer efficacement pour anticiper et maîtriser les conflits

Management

Développer une posture percutante et efficace

Objectifs

- ▶ Positionner son rôle dans l'entreprise et développer ses capacités à manager une équipe sans lien hiérarchique
- ▶ Renforcer son aptitude à déléguer et à responsabiliser ses collaborateurs
- ▶ Décoder la logique des communications écrites et orales en milieu professionnel
- ▶ Utiliser les techniques comportementales en vue d'établir des relations positives et constructives avec son entourage professionnel et ses équipes
- ▶ Organiser et animer une réunion, une formation, une sensibilisation du personnel aux enjeux QSE

Programme

- ▶ Optimiser sa communication orale et écrite (2 jours, module obligatoire)
- ▶ Obtenir un retour sur investissement pour ses réunions/prises de parole en public (2 jours, module optionnel)
- ▶ Obtenir un retour sur investissement pour ses sensibilisations/formations internes (2 jours, module optionnel)
- ▶ Construire et vendre son plan de communication sur son projet QHSE (1 jour, module optionnel)

Formation modulaire :

un module « obligatoire » et les autres modules optionnels de 1 à 2 jours non consécutifs



Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : minimum 2 jours

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 550 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Management

Exercer son leadership pour obtenir l'adhésion au projet QHSE

Objectifs

- ▶ Positionner son rôle dans l'entreprise et développer ses capacités à manager une équipe sans lien hiérarchique
- ▶ Renforcer son aptitude à déléguer et à responsabiliser ses collaborateurs
- ▶ Décoder la logique des communications écrites et orales en milieu professionnel
- ▶ Utiliser les techniques comportementales en vue d'établir des relations positives et constructives avec son entourage professionnel et ses équipes
- ▶ Organiser et animer une réunion, une formation, une sensibilisation du personnel aux enjeux QSE



Programme

- ▶ Décrypter les relations professionnelles et mettre en place un management adapté (2 jours, module obligatoire)
- ▶ Développer des outils adaptés à chaque situation professionnelle et à chaque étape du projet (cadrage, recadrage, formation, participation, délégation...) (2 jours, module optionnel)
- ▶ Mesurer les résultats et veiller à l'amélioration continue des pratiques (1 jour, module optionnel)

Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : minimum 2 jours

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 550 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Formation modulaire :
un module « obligatoire » et les autres modules optionnels de 1 à 2 jours non consécutifs

Communiquer efficacement pour animer un système de management QHSE

Objectifs

- ▶ Positionner son rôle dans l'entreprise et développer ses capacités à manager une équipe sans lien hiérarchique
- ▶ Renforcer son aptitude à déléguer et à responsabiliser ses collaborateurs
- ▶ Décoder la logique des communications écrites et orales en milieu professionnel
- ▶ Utiliser les techniques comportementales en vue d'établir des relations positives et constructives avec son entourage professionnel et ses équipiers
- ▶ Organiser et animer une réunion, une formation, une sensibilisation du personnel aux enjeux QSE

Programme

- ▶ Participer à l'élaboration de la politique QHSE
 - Développer un comportement adapté pour réaliser des diagnostics
 - Faire des propositions constructives et négocier des moyens
 - Communiquer, promouvoir le plan d'action retenu
- ▶ Piloter le système de management QHSE
 - Suivre l'adéquation besoins/ressources pour atteindre ses objectifs
 - Gérer le dispositif de reporting
 - Animer, coordonner, fédérer tous les acteurs et services de l'entreprise dans la démarche QHSE
 - Évaluer la satisfaction des parties prenantes
 - Développer un comportement adapté pour réaliser des audits, réunions, formations ou sensibilisations
 - Participer à la gestion des situations d'urgence et/ou de crise
 - Améliorer le management QHSE



Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 600 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Management

Faire du stress une énergie positive

Objectifs

- ▶ Prendre conscience de la nouvelle donne : culte de l'urgence, productivité, compétition, nouvelles technologies
- ▶ Se familiariser avec le stress

Programme

- ▶ Apprivoiser son stress
 - En comprendre les mécanismes
 - Être attentif aux signaux d'alarme
 - Repérer ses propres déclencheurs de stress
 - Connaître ses limites, anticiper pour éviter de les dépasser
 - Reconnaître ses émotions pour les canaliser
 - Identifier ses représentations et ses croyances limitantes
 - Formaliser une stratégie pour gérer son stress



Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

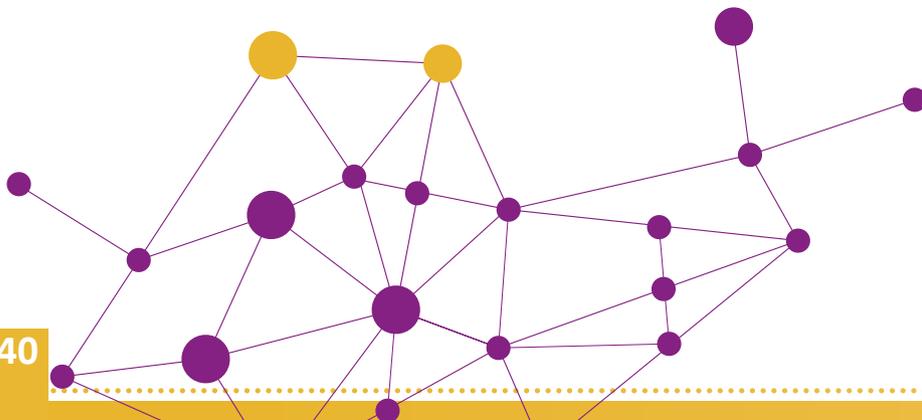
Durée : minimum 2 jours

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 600 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter



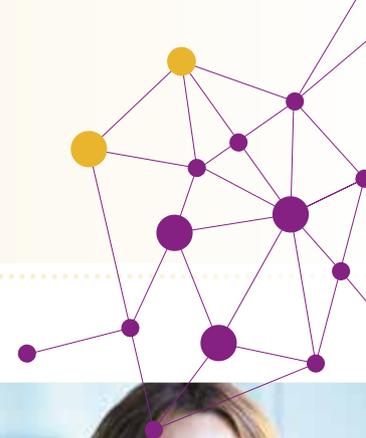
Faire du changement un vecteur de progrès

Objectifs

- ▶ Définir un avenir partagé
- ▶ Adhérer et faire adhérer à une vision commune

Programme

- ▶ Comprendre les objectifs du changement au regard de l'environnement interne et externe, et des enjeux de performance de l'entreprise
- ▶ Être en capacité de s'adapter rapidement à de nouvelles stratégies, organisations ou technologies de l'information et de développer des plans d'action comprenant les étapes nécessaires pour en faciliter la réalisation
- ▶ Identifier les risques inhérents au projet d'entreprise et sécuriser son bon déroulement
- ▶ Comprendre et surmonter les résistances au changement



Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : 1 jour

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 600 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Management

Déclencher la motivation par le management adapté

Objectifs

- ▶ Comprendre les fonctionnements individuels et collectifs dans une équipe pour s'y adapter
- ▶ Engager ses collaborateurs dans la réussite d'un projet commun.

Programme

- ▶ S'affirmer dans son rôle de manager
 - Les différents styles de management (le directif, le participatif, le délégatif, l'explicatif)
 - Les différents rôles du manager (la gestion d'un site du point de vue économique, du point de vue humain...)
 - Sa position en tant que responsable dans un laboratoire (les attentes et les demandes de ses interlocuteurs...)
 - Les priorités de l'entreprise (détection, organisation, gestion,...)
- ▶ Animer une équipe au quotidien
 - Les différents objectifs des échanges collaboratifs (informer, coordonner, motiver, organiser, générer des idées...)
 - De la gestion de l'individu à la gestion d'un groupe (gérer des personnalités, fédérer, anticiper et gérer les conflits...)



Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : 2 à 3 jours*

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 550 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Pratiquer le management agile avec les outils d'intelligence collective

Objectif

- ▶ Adapter son management à l'évolution de l'environnement et des attentes des managers au service de la performance et de l'innovation

Programme

- ▶ Appréhension de la nouvelle donne du management
- ▶ Découverte et appropriation des méthodes de management agile
- ▶ Pratique d'outils d'intelligence collective propices à l'adhésion, l'implication, la créativité et l'innovation



Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : 2 jours

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 600 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter

Communiquer efficacement pour anticiper et maîtriser les conflits

Objectifs

- ▶ Comprendre son propre fonctionnement, différent de celui des autres
- ▶ Savoir anticiper les conflits et avoir une attitude constructive dans leur résolution
- ▶ S'approprier les ressorts de la communication interpersonnelle
- ▶ Comprendre le fonctionnement de l'autre
- ▶ Savoir manager en environnement complexe et déjouer les conflits
- ▶ Repérer les sources de conflit et si possible les traiter en amont
- ▶ Connaître ses réactions en cas de conflit et apprendre à les faire évoluer au bénéfice d'une résolution positive

Programme

- ▶ Analyse et compréhension de son propre fonctionnement à partir de l'identification de ses canaux et styles de communication privilégiés
- ▶ Prise de conscience de son prisme personnel
- ▶ Acquisition de la capacité à s'adapter à son interlocuteur pour une meilleure compréhension mutuelle
- ▶ Possibilité de travailler sur son profil de personnalité et d'explorer les différents types
- ▶ Travail sur la communication interpersonnelle la plus adaptée en management pour favoriser la motivation des collaborateurs
- ▶ Travail collaboratif sur la notion de conflit
- ▶ Compréhension de la mécanique des conflits et de ce qui se cache derrière
- ▶ Analyse de ses types de réactions en cas de conflit
- ▶ Compréhension des enjeux de l'autre
- ▶ Apprentissage de la gestion du stress de l'autre pour éviter les conflits
- ▶ Appropriation des meilleures attitudes pour arriver à une résolution la moins perdante possible
- ▶ Acquisition d'une posture de management efficace pour déjouer et résoudre les conflits

Infos

Public : Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise

Durée : 2 jours + 1 optionnel

Lieu : Nîmes, Paris

Tarif : 550 € HT/jour

Prérequis : aucun

Dates : Nous contacter



“ Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure ”





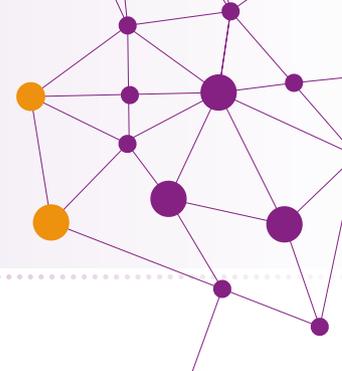
Phytocontrol
Centre de formation



- ▶ Ces prestations s'adressent à toute entreprise ayant un besoin de formation ou de perfectionnement dans l'un de ces domaines
- ▶ Sur demande, les objectifs sont définis en fonction de la problématique en entreprise
- ▶ À partir d'un commun accord entre le coordinateur du centre de formation et le client, il est établi :
 - le programme et la durée de formation
 - le lieu de la formation (in situ ou dans nos locaux)
 - la date de la formation



Formations personnalisées



Formations inter ou intra entreprises

L'équipe scientifique du Centre de Formation & de Conseils Phytocontrol vous conseille et vous accompagne dans la résolution de vos problématiques :

- ▶ Mise en place de votre plan de contrôle
- ▶ Mise en place de référentiels qualité (i.e. BRC, IFS)
- ▶ Élaboration de votre plan HACCP...



Méthodes pédagogiques

L'équipe Phytocontrol a mis en oeuvre des moyens pédagogiques qui font alterner la théorie et les mises en situation. Ces moyens d'apprentissage sont complétés par un système d'évaluation.

La pédagogie est interactive et participative. Elle assure un transfert d'expériences et de compétences par un consultant expert dans son domaine. Les supports correspondants à la formation, conçus par le prestataire, peuvent comprendre des exposés, des travaux pratiques, des dossiers techniques.

En fin de formation, une attestation de formation est délivrée. Le laboratoire Phytocontrol est organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE (EF n° 76 30 03897 30). Ces formations peuvent donc être prises en charge par votre Organisme Paritaire Collecteur Agréé (OPCA), lors de plans de formation.



DataDock

Conformément au Décret Qualité, PHYTOCONTROL
Centre de Formation est entièrement déclaré DataDock



Phytocontrol
Centre de formation & de conseils

Parc Scientifique Georges BESSE II
180 rue Philippe Maupas- 30035 NÎMES

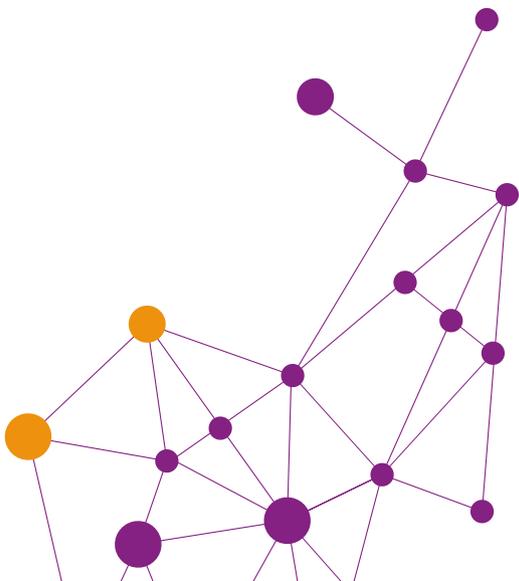
Tél. : +33 (0)4 34 14 70 00

Fax : +33 (0)4 66 23 99 95

E-mail : formation@phytocontrol.com

Site : www.phytocontrol.com

Contact : Julie DEGOUL



Création graphique : peggycaramel.com - Photos : ©AdobesStock

