Catalogue formations 2019

www.phytocontrol.com

Phytocontrol
Centre de formation

" Un accompagnement personnalisé, votre formation sur mesure "

- Sciences analytiques
- Sécurité alimentaire
- Qualité, Sécurité, Environnement
- Management
- Formations sur-mesure

Phytocontrol
Centre de formation
est une filiale
de Phytocontrol Group

Phytocontrol
Centre de formation

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 dans nos locaux 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 6

Chromatographie

- Broyage et préparation des échantillons par la méthode Quechers 7
- Aspects fondamentaux de la GC-MS et LC-MS 8
- Mise sous assurance qualité des méthodes multirésidus de pesticides 9
- Techniques d'analyse des résidus de pesticides par chromatographie 10

Spectrométrie atomique

- L'ICP-MS 11
- Préparation des échantillons pour dosage des éléments traces métalliques 12
- Spéciation des éléments traces métalliques 13

Spectrométrie de masse

- Approche et analyse de contaminants émergents 14
- Analyse et identification par spectrométrie de masse 15

Validation des méthodes, qualité et normalisation

- Optimisation de méthodes par plan d'expérience 16
- Validation des méthodes d'analyse par le biais de normes AFNOR 17

Microbiologie

- Aspects fondamentaux de la microbiologie 18

Sécurité alimentaire 20

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) 21
- La méthode HACCP 22
- Hygiène en chai de vinification 23
- La bactériologie alimentaire et l'hygiène associée new 24
- Food Defense new 25
- Pesticides & Mycotoxines 26
- L'ISO FSSC 22000 27
- Prévention et Maîtrise des allergènes en IAA 28

Qualité, Sécurité, Environnement 30

Qualité

- Le coût de la non-qualité : démarche COQ 31

Réglementation

- Environnement réglementaire (produits phytosanitaires) 32
- Réglementation sur les contaminants en alimentation humaine ou animale new 33

Sécurité

- Gestion de crise new 34

Management 36

- Développer une posture percutante et efficace 37
- Exercer son leadership pour obtenir l'adhésion au projet QHSE 38
- Communiquer efficacement pour animer un système de management QHSE 39
- Faire du stress une énergie positive 40
- Faire du changement un vecteur de progrès 41
- Déclencher la motivation par le management adapté 42
- Pratiquer le management agile avec les outils d'intelligence collective 43
- Communiquer efficacement pour anticiper et maîtriser les conflits 44
- Management de la communication digitale new 45

Formations personnalisées 46

- Formations sur-mesure 47
- Accompagnements et consulting 47
- Audits 47

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

Infos

Public /prérequis : Toute personne technique avec des missions qualité ou de laboratoire ayant des connaissances en chimie ou laboratoire

Durée : 1 jour (7h)

Pédagogie : Participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des sessions de questions/réponses

Évaluation : Évaluation des connaissances et questionnaire de satisfaction

Tarif : 880 € HT en inter-entreprise - déjeuner inclus

Lieu et date : Nous contacter

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
- La nouvelle norme NF EN 15 662, transition entre la version de janvier 2009 et la version de mai 2018
- L'échantillonnage
- Les étapes de la vie d'un échantillon préparé par méthode Quechers
  - Etape 1 : réception
  - Etape 2 : broyage
  - Etape 3 : préparation des cartouches (pesée, purification, extraction)
- Les techniques d'extraction des différentes matrices en fonction du type de produit échantillonné et des analyses programmées
- La méthode de référence du LNR sur la QuPPE : Quechers pour les pesticides polaires (glyphosate, hydrazide, etephon…) adaptée pour des méthodes multipolaires
- Focus sur les différentes molécules préparables par méthode Quechers (HAP, dioxines, phtalates…)
- Notions de qualité et de traçabilité
- Échanges et questions/réponses

Sciences analytiques

Chromatographie

Aspects fondamentaux de la GC-MS et LC-MS

Objectifs

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

Programme

- La chromatographie
- Le couplage GC-MS et LC-MS
- Les appareils et les différents couplages associés
- 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 (7h)

Pédagogie : Participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des sessions de questions/réponses

Evaluation : Évaluation des connaissances et questionnaire de satisfaction

Tarif : 600 € HT en inter-entreprise

Lieu et dates : Nous contacter

Chromatographie

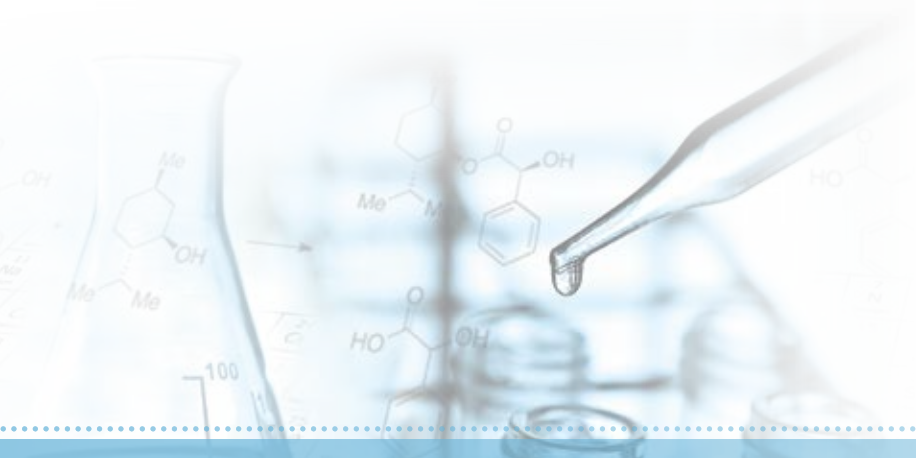
Mise sous assurance qualité des méthodes multirésidus de pesticides

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	: 5 590 € 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 (7h)
Lieu	: Nîmes
Tarif	: 800 € HT
Dates	: Nous contacter

Spectrométrie atomique

L'ICP-MS

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
- Savoir mettre en oeuvre des stratégies analytiques spécifiques aux matrices

Programme

- Principes fondamentaux des systèmes ICP-MS
- La préparation des échantillons avant analyse par ICP couplée à la masse
- Introduction par des nébuliseurs traditionnels et particuliers (injection de flux, nébuliseur ultrasonique, etc.)
- 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 étalons
- Stratégie et validation analytique

Infos

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 (7h)

Lieu : Nîmes

Tarif : 600 € 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

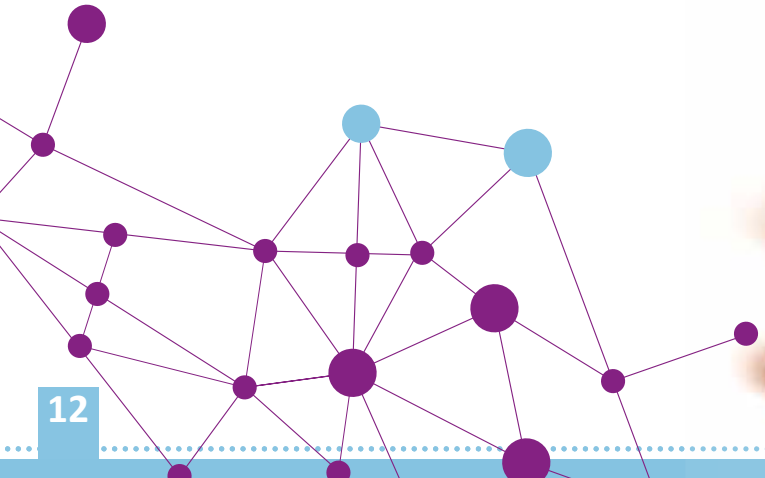
Public /prérequis : Personnes souhaitant maîtriser tous les aspects de la préparation des étalons et des échantillons solides ou liquides avant analyse de traces métalliques par AA et ICP

Durée : 1 jour (7h)

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

INFOS

Public /prérequis	: Techniciens, ingénieurs ayant une maîtrise de la technique mais souhaitant optimiser les conditions d'utilisation de leur appareillage
Durée	: 1 jour (7h)
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

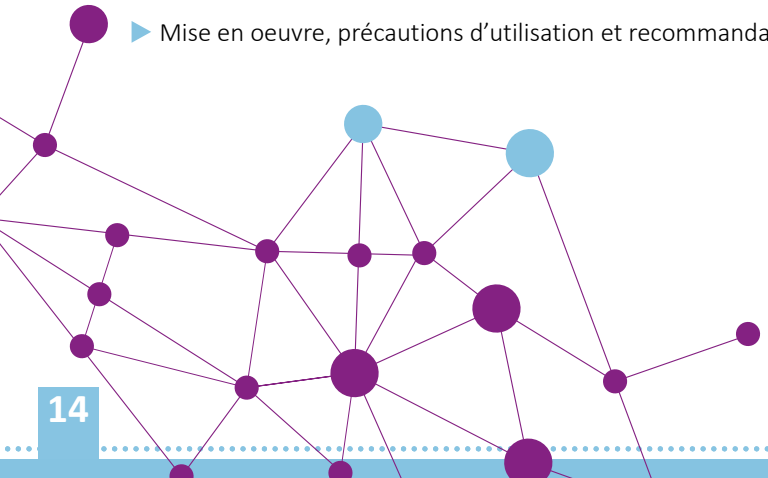
Public /prérequis : Personnel de laboratoire, techniciens et ingénieurs n'ayant aucune connaissance de la technique ou ne possédant que quelques notions des systèmes analytiques utilisés (méthodes séparatives en phases liquide et gazeuse, spectrométrie de masse moléculaire et élémentaire et méthode de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

Durée : 1 jour (7h)

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 suivis 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 (7h)

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

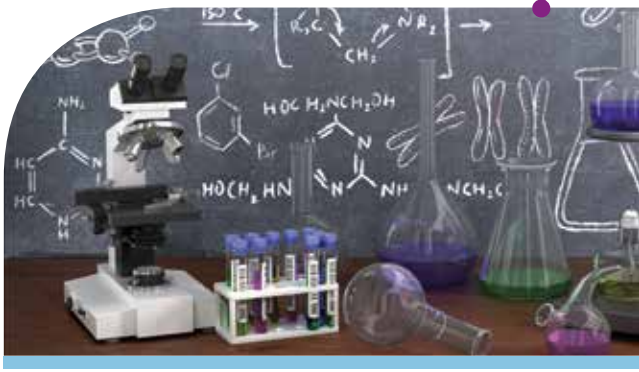
Public /prérequis	: Techniciens et ingénieurs ayant déjà une bonne connaissance de l'analyse et souhaitant améliorer les performances d'instruments ou développer d'autres types d'applications
Durée	: 1 jour (7h)
Lieu	: Nîmes
Tarif	: 650 € HT
Dates	: Nous contacter

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 (7h)

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 650 € HT

Dates : Nous contacter

Sciences analytiques

Microbiologie

Aspects fondamentaux de la microbiologie

Objectifs

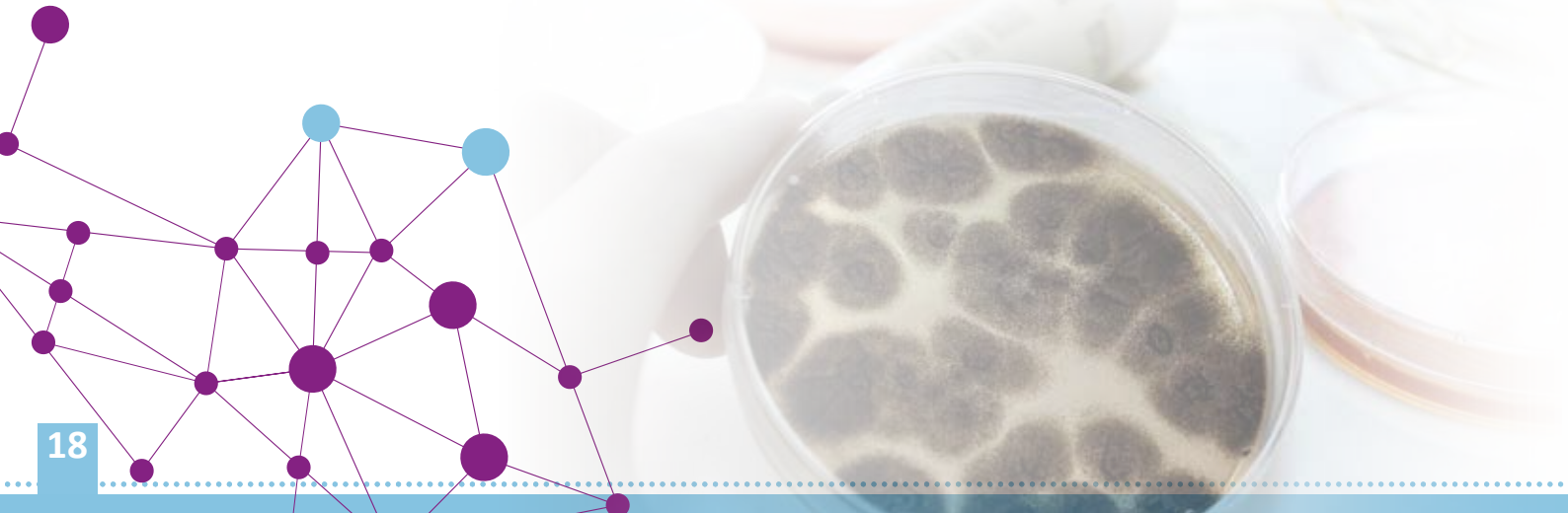
- Connaître le monde microbien et les différents microorganismes retrouvés dans les aliments
- Connaître les différentes étapes d'une analyse en microbiologie

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 (7h)
Lieu	: Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon
Tarif	: 550 € HT
Dates	: Nous contacter



Phytocontrol
Centre de formation

"Un accompagnement personnalisé, votre formation sur mesure"

7 Sécurité alimentaire

- ☑ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- ☑ La méthode HACCP
- ☑ Hygiène en chai de vinification
- ☑ Food Defense
- ☑ La bactériologie alimentaire
- ☑ 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

Infos

Public	:	Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, techniciens
Durée	:	1/2 journée
Lieu	:	Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon
Tarif	:	400 € HT/participant en inter-entreprises. Devis sur demande en intra-entreprise
Prérequis	:	Aucun
Dates	:	Nous contacter

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

Sécurité alimentaire

La méthode HACCP

Objectifs

- Connaître les Bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP et les exigences associées
- Suivre le plan de Maitrise sanitaire et l'HACCP
- Savoir mettre en place en entreprise une gestion du risque de corps étrangers
- Savoir mettre en place un système efficace de Food Defense

Infos

INFOS

Public	: Tout le personnel impliqué dans la mise en place de la méthode : responsables qualité, encadrements et techniciens
Durée	: 2 jours
Lieu	: Nîmes, Paris, Toulouse, Lyon
Tarif	: 1 200 € HT/participant en interentreprise - Devis sur demande en intra-entreprise
Prérequis	: Aucun
Dates	: Nous contacter

Programme

- Généralités sur l'Hygiène : Intérêts et enjeux
  - Aspects économiques
  - Image de marque de l'entreprise
  - Crises alimentaires
  - Dangers incontournables à maîtriser
  - Gestion du risque corps étrangers
  - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - L'Hygiène du personnel
  - Le rangement
  - L'organisation du travail
  - Nettoyage et Désinfection
- L'HACCP
  - Principes et mise en oeuvre
  - Équipe HACCP et champ d'études
  - Méthodes d'analyse des dangers par étape et méthodologie. Les mesures de maîtrise : BPH, PRPo, CCP, quelles différences ?
  - Les Allergènes
  - La traçabilité
- Food Defense
- Surveillances
- Échanges et questions/réponses

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

INFOS

Public	:	Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, techniciens
Durée	:	1 jour (7h)
Lieu	:	Nîmes, Bordeaux, Paris
Tarif	:	450 € HT/participant en interentreprise - Devis sur demande en intra-entreprise
Prérequis	:	Aucun
Dates	:	Nous contacter

Sécurité alimentaire

La bactériologie alimentaire et l'hygiène associée

Objectifs

- Connaître les risques bactériologiques alimentaires
- Savoir identifier les différentes sources de contamination
- Mettre en place les mesures préventives et correctives correspondant à son milieu de production
- Connaître les méthodes de contrôles analytiques et savoir interpréter les résultats

Infos

INFOS

Public /prérequis	: Personne travaillant en agro-alimentaire mais n'ayant pas de connaissance particulière en bactériologie ou hygiène
Durée	: 2 jours
Lieu	: Nîmes
Tarif	: 1 400 € HT/stagiaire
Dates	: Nous contacter

Programme

- Généralités sur l'hygiène : Intérêts et enjeux
  - Aspects économiques
  - Image de marque de l'entreprise
  - Crises alimentaires
- Aspects fondamentaux de la microbiologie
  - Introduction au monde microbien
  - Caractéristiques des micro-organismes et facteurs de croissance
  - Les différents germes alimentaires d'altération
  - Les germes alimentaires pathogènes et les différents types de toxi-infection qui en découlent :
- Les différents types de prélèvement d'échantillons
  - Techniques de prélèvement
  - Mise en situation de prélèvements
- Les méthodes d'analyse
  - Techniques de base en microbiologie
  - Découverte d'un laboratoire et mise en situation : réalisation d'observations microscopiques de souches
- Les rapports d'analyse
  - Calcul et expression des résultats microbiologiques
  - Interprétation des résultats microbiologiques
  - La réglementation des critères microbiologiques
- Mesures préventives et correctives pour maîtriser le risque microbien
  - L'hygiène du personnel
  - Les traitements chimiques : Nettoyage et désinfection
  - Gestion des déchets
  - Les plannings de nettoyage/désinfection
  - Fiches de contrôle du nettoyage (quotidien, hebdomadaire et annuel)
  - Gestion des non-conformités, gestion des produits ou des opérations non conformes
  - Les contrôles réglementaires
- Échanges et questions

Cette formation est composée de modules de formation théorique et pratique en alternance.

Food Defense

Objectifs

- Connaitre le périmètre et responsabilités Food Defense
- Savoir identifier ses risques de contaminations volontaires sur site par une analyse simple
- Savoir mettre en place des mesures de maitrise de la malveillance
- Communiquer en interne et en externe

Programme

- Le Food Defense
  - Historique
  - Définitions
  - Aspects du Food Defense
- Contexte réglementaire et normatif :
  - Obligations réglementaires (USA – France)
  - Obligations contractuelles
  - Les référentiels (IFS V6 – BRC V6 – FSSC 22000)
- Rôles et responsabilités de l'équipe
- Les méthodes d'analyse de risque Food Defense : les outils disponibles (méthode Carver, VACCP, guide DGAL, guide AIB, PAS 96)- mettre en place l'analyse de risque avec un outil simple d'analyse de risque basée sur les méthodes officielles
- Les mesures de maitrise
  - Le personnel
  - L'environnement du site
  - Les locaux et accès,
  - Matières premières
- La sensibilisation et communication : Gestion de crise, communication interne, externe

Infos

INFOS

Public	:	Toute personne impliquée dans la démarche de Food Défense, sans connaissance particulière sur le sujet
Durée	:	1 jour (7h)
Lieu	:	Nîmes, Toulouse, Lyon, Paris
Tarif	:	600 € HT/personne
Prérequis	:	Aucun
Dates	:	Nous contacter

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'analyse 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 conformes ? (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 quantitatives 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

INFOS

Public	:	Toutes personnes techniques avec des missions qualité ou de laboratoire
Durée	:	1 jour (7h)
Tarif	:	Devis sur demande en intra-entreprise ou inter-entreprise
Pré-requis	:	Connaissances techniques en agro-alimentaire, qualité ou laboratoire
Dates	:	19 mars 2018 à Perpignan ou nous contacter

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

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

INFOS

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

Phytocontrol
Centre de formation

" Un accompagnement personnalisé, votre formation sur mesure "

Qualité, Sécurité, Environnement

Qualité

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

Réglementation

- ☑ Environnement réglementaire (produits phytosanitaires)
- ☑ Réglementation sur les contaminants en alimentation humaine ou animale

Sécurité

- ☑ Gestion de crise

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 œuvre 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

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 : 1 220 € HT

Dates : Nous contacter

Qualité, Sécurité, Environnement

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, agréeurs et réceptionnaires de stations de transformation, conditionnement et d'expédition

Durée : 1 jour (7h)

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 550 € HT

Dates : Nous contacter

Réglementation sur les contaminants en alimentation humaine ou animale

Objectifs

- Mieux connaître la règlementation européenne sur les contaminants liés au secteur de l'alimentation
- Savoir ou chercher l'information réglementaire en Europe
- Savoir comment connaître la règlementation d'autres pays hors UE

Programme

- Présentation des contaminants
- Les différentes techniques d'analyses au laboratoire
- La réglementation en vigueur
  - Où trouver les textes en vigueur
  - Homologations par pays
- Savoir lire et interpréter un rapport d'analyse « Food » et « Feed »
- Échanges et questions

Infos

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

Durée : 4 heures

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 550 € HT

Dates : Nous contacter

Qualité, Sécurité, Environnement

Sécurité

Gestion de crise

Objectifs

- Bâtir un plan de gestion de crise
- Faire face à l'apparition d'une situation de crise
- Mettre en place une démarche d'évaluation des risques adaptée au problème et à l'organisation pour réduire les incertitudes scientifiques et décisionnelles

Programme

- Le contexte de la gestion de crise
- Définition des scénarios de risques
- Création d'une cellule de crise
- Bâtir le dispositif et le plan de communication de crise
  - Communication interne
  - Communication externe
- Déploiement des plans d'action et des procédures de gestion de crise
- Gestion de la sortie de crise et rétablissement de la « normalité »

Infos

INFOS

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

Durée : 1 jour (7h)

Lieu : Nîmes, Toulouse, Paris, Lyon

Tarif : 550 € HT

Dates : Nous contacter

Phytocontrol
Centre de formation

"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 de la communication digitale

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

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

INFOS

Public	: Chefs d'entreprise, directeurs de division, responsables de service ou de production, techniciens, agents de maîtrise
Durée	: 1 jour (7h)
Lieu	: Nîmes, Paris
Tarif	: 600 € HT/jour
Prérequis	: Aucun
Dates	: Nous contacter

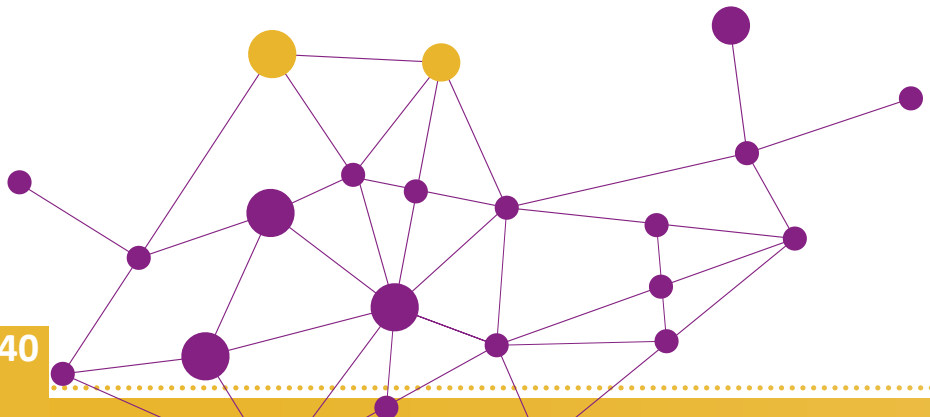
Faire du stress une énergie positive

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

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 (7h)
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

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

*2 à 3 jours en fonction du profil des participants

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

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

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

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 efficiente pour déjouer et résoudre les conflits

Management de la communication digitale

Objectifs

- Utiliser Facebook, Linkedin, Instragram dans un contexte professionnel
- Comment les intégrer dans une stratégie digitale de recrutement client
- Partager du contenu, au bon moment et à la bonne communauté
- Comprendre l'impact des réseaux sociaux sur sa communication

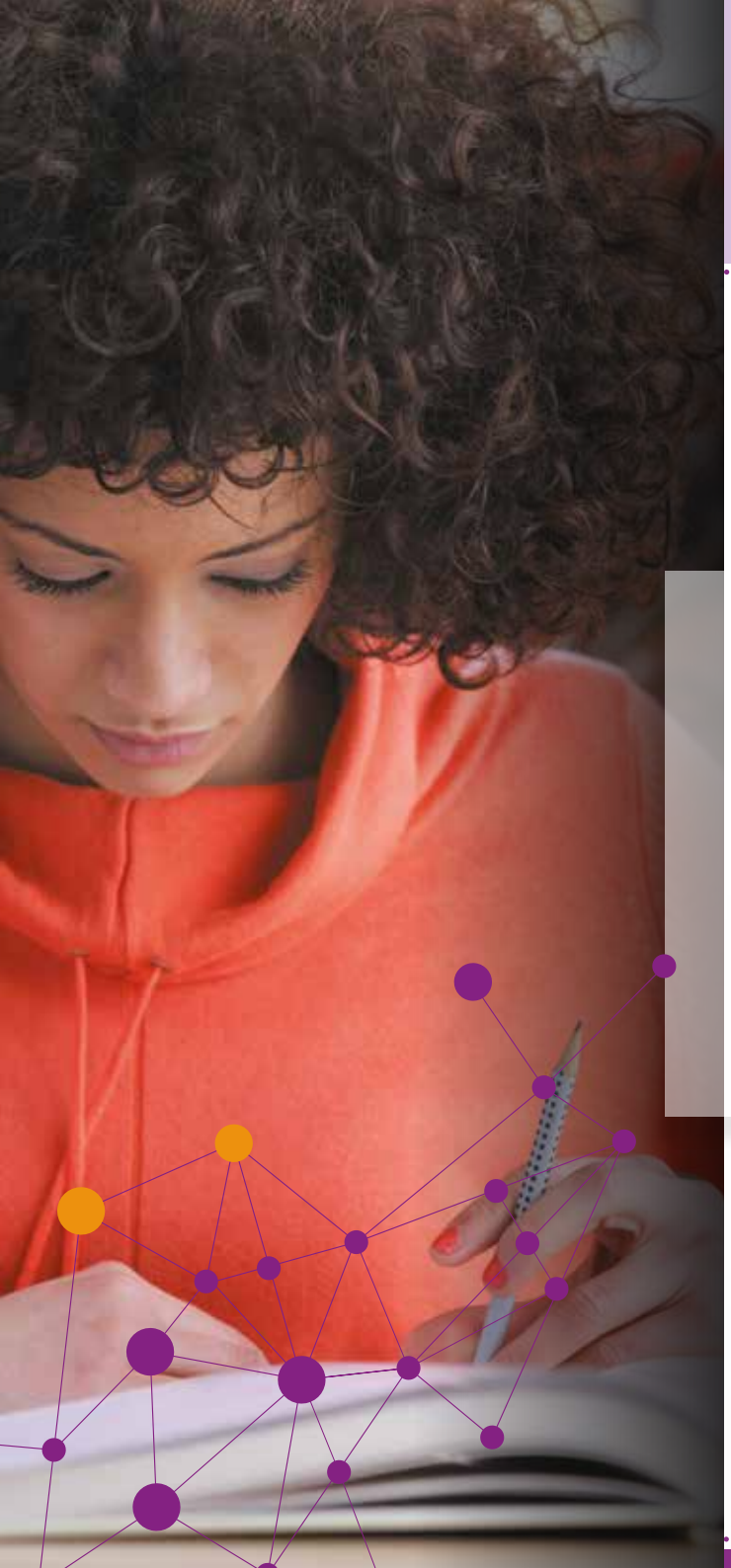
Programme

- Investir les réseaux sociaux (1 jour)
- Prendre en main Facebook et animer sa communauté (de 1 à 3 jours en fonction des connaissances initiales)
- Devenir influent sur Linkedin (1 jour)
- S'initier à Instagram (1 jour)
- Produire des stories et écrire pour sa communauté (1 à 2 jours)
- Donner une bonne image de son entreprise et de ses produits pour séduire ses clients

Infos

Public	: Toute personne souhaitant faire de la communication digitale et utiliser les réseaux sociaux
Durée	: Minimum 1 jour
Lieu	: Nîmes, Paris
Tarif	: 908 € HT/jour
Prérequis	: Aucun
Dates	: Nous contacter

Formation modulaire : de 1 à 8 jours non consécutifs en fonction des modules choisis et du profil des participants



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 sur-mesure

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 et la mise en place de vos certifications :

- Mise en place de votre plan de contrôle analytique
- Accréditation de votre structure (i.e. BRC, IFS, ISO)
- Elaboration de votre plan HACCP
- Processus de gestion de crise…

Afin de vérifier la bonne application des méthodes et processus, nous venons vous auditer in situ.

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 Centre de formation Phytocontrol est un organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE (EF n° 76 30 03897 30). Notre référencement Datadock permet la prise en charge de sessions par votre OPCO.

Datadock

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

Phytocontrol
Centre de formation

Phytocontrol
Centre de formation & de conseils

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

Tél. : +33 (0)4 48 27 00 77

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