

Code	Module	Durée (jours)	Nombre de personnes par session
<b>HYGIENE ET SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES</b>			
SDA 01	Hygiène de base en Industrie Agroalimentaire	1	4 - 15 maxi
SDA 02	Méthodologie et mise en œuvre du HACCP (Formation également disponible sous accréditation IFS)	3	4 - 15 maxi
SDA 03	Mettre en place une traçabilité efficace	1	4 - 15 maxi
SDA 04	Exigences de l'IFS V6 (Formation également disponible sous accréditation IFS)	3	4 - 10 maxi
SDA 05	Exigences de l'IFS global Market (Formation également disponible sous accréditation IFS)	1	4 - 15 maxi
SDA 06	Exigences du BRC Global Food V8	3	4 - 10 maxi
SDA 07	Exigences du BRC IOP (Emballages et matériaux d'emballages)	3	4 - 10 maxi
SDA 08	Exigences du BRC pour le stockage et la distribution	3	4 - 10 maxi
SDA 09	Exigences du BRC Global Market	1	4 - 15maxi
SDA 10	Food defense: construire votre système de protection contre les actes de malveillance (Formation également disponible sous accréditation IFS)	1.5	4 - 15 maxi
SDA 11	Recommandations de l'ISO/TS 22002-1: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires	1	4 - 15 maxi
SDA 12	<i>Recommandations de l'ISO/TS 22002-2: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 2: Restauration</i>	1	
SDA 13	Recommandations de l'ISO/TS 22002-3: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 3: Agriculture	1	4 - 15 maxi
SDA 14	Recommandations de l'ISO/TS 22002-4 (ex PAS 223): Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires	1	4 - 15 maxi
SDA 15	Exigences de L'ISO 22000:2018	3	4 - 15 maxi
SDA 16	FSSC 22000 Transition de la V3 vers la V4	1	4 - 20 maxi
SDA 17	FSSC 22000:V4 Exigences du protocole et étapes de la certification	4	4 - 10 maxi
SDA 18	Auditeurs internes SMSDA	3 à 5	4 - 10 maxi
SDA 19	Auditeurs internes IFS V6 (Formation également disponible sous accréditation IFS)	3 à 5	4 à 10 maxi
SDA 20	Auditeurs internes BRC Global food V8	3 à 5	4 à 10 maxi
SDA 21	Construire votre veille réglementaire	1	4 - 15 maxi
SDA 22	La pratique du nettoyage et désinfection en industrie agroalimentaire	2	4 - 15 maxi
SDA 23	FOOD FRAUD: construire votre système de lutte contre la fraude alimentaire	1.5	4 - 15 maxi
SDA 24	ISO 22000 Transition de la 2005 vers la 2018	1	4 - 15 maxi
SDA 25	<i>Exigences FSMA (Food Safety Modernization Act)</i>	1	4 - 15 maxi
SDA 26	<i>Manager Hygien and Food Safety</i>	Nous contacter	
<b>MANAGEMENT QUALITE</b>			
QMS 01	Comprendre et mettre en œuvre les exigences de la norme ISO 9001:2015	3	4 - 15 maxi
QMS 02	Détermination et gestion des processus	2	4 - 10 maxi
QMS 03	Mise en place et suivi des indicateurs et tableaux de bord	2	4 - 15 maxi
QMS 04	Evaluation et amélioration des performances d'un Système de Management Qualité	1	4 - 15 maxi
QMS 05	Auditeur qualité interne	3 à 5	4 - 10 maxi
QMS 06	Principes et méthodologie des audits fournisseurs	2	4 - 10 maxi
QMS 07	Coaching d'auditeurs internes	Nous contacter	
QMS 08	Leadership et stratégie selon ISO 9001:2015	1	4 - 10 maxi
QMS 09	Maîtriser les outils d'analyse du contexte interne et externe selon l'ISO 9001:2015	2	4 - 10 maxi
QMS 10	Management des risques selon ISO 31000:2018	2	4 - 10 maxi
QMS 11	<i>Manager Qualité</i>	Nous contacter	
<b>RESTAURATION COLLECTIVE ET HOTELERIE</b>			
RCH 01	Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective	2	4 - 15 maxi
RCH 02	Bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie	3	4 - 15 maxi
RCH 03	Demarche HACCP en restauration collective	3	4 - 15 maxi
RCH 04	Bonnes pratiques d'hygiène en laverie vaisselle	1	4 - 10 maxi

RCH 05	Recommandations de l'ISO/TS 22002-2: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 2: Restauration	2	4 - 15 maxi
--------	--	---	-------------



## CATALOGUE DE FORMATIONS 2019

Code	Module	Durée (jours)	Nombre de personnes par session
<b>SECURITE ET ENVIRONNEMENT</b>			
SMSE 01	Les fondamentaux de la sécurité : Référentiels et bases de la réglementation	1	4 - 15 maxi
SMSE 02	<i>Comprendre et mettre en œuvre les exigences</i> de la norme ISO 45001:2018	2	4 - 15 maxi
SMSE 03	Méthodologie d'analyse des risques sécurité	2	4 - 15 maxi
SMSE 04	Audit interne Sécurité	3 à 5	4 - 15 maxi
SMSE 05	CHSCT: Mise en place et règles de fonctionnement	3	4 - 15 maxi
SMSE 06	Etude des dangers, plans d'urgence, plan d'opératon interne (POI) et plans de prévention des risques technologiques	5	4 - 15 maxi
SMSE 07	Gestion des produits dangereux	2	4 - 15 maxi
SMSE 08	Appréciation des risques machines	2	4 - 15 maxi
SMSE 09	Les fondamentaux de l'environnement: découvrir la norme ISO14001 et les bases de la réglementation environnementale	2	4 - 15 maxi
SMSE 10	Système de management environnemental ISO 14001: le construire et l'intégrer au système qualité	3	4 - 15 maxi
SMSE 11	Audit environnemental ISO 14001: pratiquer la méthode et utiliser les outils pertinents	5	4 - 15 maxi
SMSE 12	Equipier de première intervention	2	4 - 15 maxi
SMSE 13	Equipier de seconde intervention	2	4 - 15 maxi
SMSE 14	Conduite défensive	2	5 maxi
SMSE 15	Sauveteurs secouriste au travail	2	4 - 15 maxi
SMSE 16	Evaluation des risques au poste de ravail	1	4 - 10 maxi
SMSE 17	<i>Coordonnateur Environnement</i>	Nous contacter	
SMSE 18	<i>Coordonnateur Santé et Sécurité au Travail</i>	Nous contacter	
<b>SYSTEME DE MANAGEMENT INTEGRE</b>			
SMIQSE01	Exigences d'un Système de Management Intégré : Qualité / Sécurité/Santé au Travail et Environnement ISO 9001:2015 / ISO 14001:2015 / ISO 45001:2018	4	4 - 15 maxi
SMIQSE02	Manager QSE Qualité / Sécurité/Santé au Travail et Environnement ISO 9001:2015 / ISO 14001:2015 / ISO 45001:2018	15	4 - 15 maxi
SMIQSE03	Auditeur Interne d'un Système de Management Intégré : Qualité / Sécurité/Santé au Travail et Environnement ISO 9001:2015 / ISO 14001:2015 / ISO 45001:2018	5	4 - 10 maxi
<b>ACHATS RESPONSABLES ET DEVELOPPEMENT DURABLE</b>			
RSE 01	Code de conduite du SEDEX	2	4 - 15 maxi
RSE 02	SMETA: Audit de conformité éthique des fournisseurs	2	4 - 10 maxi
RSE 03	Code de conduite ETI	2	4 - 15 maxi
RSE 04	Code de conduite BSCI	2	4 - 15 maxi
RSE 05	Recommandations de l'ISO 26000	3	4 - 15 maxi
RSE 06	Exigences de la norme SA 8000	3	4 - 15 maxi
RSE 07	Formation d'auditeur social interne	3	4 - 10 maxi
<b>CONTRÔLE QUALITE ET ESSAIS</b>			
CQE 01	Organisation et management d'un laboratoire d'analyses microbiologiques	2	4 - 15 maxi
CQE 02	Management d'un laboratoire d'analyses physicochimiques et biochimiques	3	4 - 15 maxi
CQE 03	Techniques de prelevement et d'analyses microbiologiques	5	4 - 15 maxi
CQE 04	Réalisation des tests organoleptiques	Nous contacter	4 - 10 maxi
CQE 05	Selectionner, former et qualifier un panel de dégustation	5	4 - 8 maxi
CQE 06	Gestion des dechets de laboratoires	2	4 - 15 maxi
CQE 07	Comprendre et mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 17025:2017	3	4 - 15 maxi
CQE 08	Amélioration du système qualité du laboratoire	1	4 - 15 maxi
CQE 09	Bonnes pratiques de laboratoire	2	4 - 15 maxi
CQE 10	Auditeur interne ISO 17025: 2017	3	4 - 10 maxi

Coût : Nous contacter

Pour un besoin de moins de 4 personnes, veuillez nous contacter pour recevoir le programme des sessions inter-entreprises.

email: [icaf@icaf-ci.com](mailto:icaf@icaf-ci.com) / [raissa.dibil@icaf-ci.com](mailto:raissa.dibil@icaf-ci.com) / tel: 00 225 22 52 23 85 - Mobile : 00 225 89 91 03 40

Agréé par le FDFP Révision du 13 Novembre 2018