

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES 2020

Code	Module	Durée (jours)	Dates prévisionnelles											
			Janv	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
HYGIENE ET SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES														
SDA 01	Hygiène de base en Industrie Agroalimentaire	1						5					18	
SDA 02	Méthodologie et mise en œuvre du HACCP	3		05 au 07							09 au 11		24-26	
SDA 03	Mettre en place une traçabilité efficace	1											17	
SDA 06	Exigences du BRC Global Food V8	3		19 au 21								30 au 02		
SDA 10	Food defense: construire votre système de protection contre les actes de malveillance (Formation également disponible sous accréditation IFS)	1,5			26 au 27		19-20					14-16		
SDA 11	Recommandations de l'ISO/TS 22002-1: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires	2							26			6		
SDA 14	Exigences de L'ISO 22000:2018	3			11 au 13								04 au 06	
SDA 15	FSSC 22000 Transition de la V4 vers la V5	1						24					26	
SDA 16	FSSC 22000:V5 Exigences <i>du protocole</i> et étapes de la certification	4		11 au 14										16-18
SDA 17	Auditeurs internes SMSDA	3 à 5				28-30						21-23		
SDA 20	Construire votre veille réglementaire	1			31								13	
SDA 22	FOOD FRAUD: construire votre système de lutte contre la fraude alimentaire	1,5				23 au 24					15-16			
SDA 23	ISO 22000 Transition de la 2005 vers la 2018	1				30		3					19	
SDA 24	Exigences FSMA (Food Safety Modernization Act)	1		25							18			
MANAGEMENT QUALITE														
QMS 01	Comprendre et mettre en œuvre les exigences de la norme ISO 9001:2015	3				01 au 03					26-28		10 au 12	
QMS 02	Détermination et gestion des processus	1,5						22				08 au 09		
QMS 03	Mise en place et suivi des indicateurs et tableaux de bord	0,5											6	
QMS 05	Auditeur qualité interne	3							16 au 18			27-29		

QMS 06	Principes et méthodologie des audits fournisseurs	2							07 au 08					
QMS 10	Management des risques selon ISO 31000:2018	1,5				9				04 au 05				22-23
RESTAURATION COLLECTIVE ET HOTELERIE														
RCH 01	Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective	1							24					
RCH 03	Demarche HACCP en restauration collective	3		26-27									03 au 05	
RCH 05	Recommandations de l'ISO/TS 22002-2: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 2: Restauration	1				7						3		
SECURITE ET ENVIRONNEMENT														
SMSE 02	Comprendre et mettre en œuvre les exigences de la norme ISO 45001:2018	2								19 -21				
SMSE 03	Méthodologie d'analyse des risques sécurité	2						23-24						
SMSE 04	Audit interne Sécurité	3							08 au 10					
SMSE 07	Gestion des produits dangereux	2							21-22					
SMSE 10	Système de management environnemental ISO 14001: le construire et l'intégrer au système qualité	3							01 au 03					
SMSE 11	Audit environnemental ISO 14001: pratiquer la méthode et utiliser les outils	5										30		
SMSE 16	Evaluation des risques au poste de travail	1								18		20		
SYSTEME DE MANAGEMENT INTEGRE														
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						12 au 15				21-25		
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			16-20						10 au 14			
ACHATS RESPONSABLES ET DEVELOPPEMENT DURABLE														
RSE 01	Code de conduite du SEDEX	2								30 au 31				
RSE 02	SMETA: Audit de conformité éthique des fournisseurs	2												03 au 04
RSE 06	Exigences de la norme SA 8000	3						05 au 06						

RSE 07	Formation d'auditeur social interne	3											27-29		
CONTRÔLE QUALITE ET ESSAIS															
CQE 07	Comprendre et mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 17025:2017	3			04 au 06								15 au 17		
CQE 09	Bonnes pratiques de laboratoire	2								09 au 10					
CQE 10	Auditeur interne ISO 17025: 2017	3							27-29						09 au 11

Coût : Nous contacter

email: icaf@icaf-ci.com / backoffice@icaf-ci.com / Tel: 00 225 22 52 23 85 - Mobile : 00 225 89 91 03 40 / 89 91 03 41

Agréé par le FDFP

NB: Formations également disponible en intra entreprises