

Code	Module	Durée (jours)
HYGIENE ET SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES (SDA)		
SDA 01	Hygiène de base en Industrie Agroalimentaire	1
SDA 02	Méthodologie et mise en œuvre du HACCP	2
SDA 03	Mettre en place une traçabilité efficace	1
SDA 04	Comprendre les exigences de l'IFS V8 et les mettre en œuvre	3
SDA 05	IFS Global Market Food: Comprendre le processus et se préparer à la certification IFS étape par étape	1,5
SDA 06	BRC Start!: Comprendre le processus et se préparer à la certification BRCGS étape par étape	1,5
SDA 07	Comprendre les exigences du BRCGS Global Food V9	3
SDA 08	Transition BRCGS V8 à V9 (Ce module n'est plus délivré à partir de 2024)	1
SDA 09	Auditeur certifié BRCGS V9	5
SDA 10	Transition auditeur certifié V8 à V9	3
SDA 11	Comprendre les exigences du BRCGS Packaging materials V6 (BRCGS matériaux d'emballages)	3
SDA 12	Comprendre les exigences du BRCGS storage and distribution V4 (BRCGS Pour le stockage et la distribution)	3
SDA 13	Recommandations de l'ISO/TS 22002-1: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires	1
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
SDA 15	Comprendre Exigences de L'ISO 22000:2018	3
SDA 16	Comprendre les exigences du protocole FSSC 22000:V6	3
SDA 17	Auditeurs internes SMSDA (ISO 22000, FSSC 22000, BRC, HACCP....)	3
SDA 18	Auditeur Certifié FSSC 22000	5
SDA 19	Construire votre veille légale et réglementaire	1
SDA 20	Food Safety Culture / Culture de la sécurité sanitaire des aliments	1
SDA 21	Food Fraud: construire votre système de lutte contre la fraude alimentaire	1,5
SDA 22	Food Defence: construire votre système de protection contre les actes de malveillance	1,5
SDA 23	Exigences FSMA (Food Safety Modernization Act)	1
SDA 24	Pest Control / Gestion des nuisibles	2
SDA 25	Management des allergènes	1
SDA 26	Certification PCQI	5
SDA 27	Inspection hygiène en industrie Agro-alimentaire	1
AGRICULTURE (GAP)		
GAP 01	Bonnes Pratiques agricoles	2
GAP 02	Comprendre les exigences du Global Gap	3
GAP 03	Comprendre et mettre en œuvre les principes de l'agriculture biologique	3
GAP 04	Certification RA/UTZ	2
GAP 05	Certification FairTrade	2
GAP 06	Organisation et gestion des coopératives	3
GAP 07	Sécurité alimentaire et maîtrise des activités post récolte	2
GAP 08	Formation sur les outils mécanisés	nous contacter
GAP 09	Sensibilisation à la lutte contre le travail des enfants	
GAP 10	Gestion économique et financière d'une exploitation de palmier à huile	
GAP 11	Protection phytosanitaires du palmier à huile	
GAP 12	Formation des formateurs de l'academie rspo des petits producteurs	
GAP 13	Formation sur les avec	
GAP 14	Formation sur les techniques de conservation et préservation des forêts et la lutte contre les changements climatiques	
GAP 15	Formation sur les techniques culturelles de palmier à huile	
GAP 16	Bonnes pratiques environnementales pour la production durable de palmier à huile	
GAP 17	Mise en place et suivi d'une pépinière de palmier à huile	
GAP 18	Gestion et exploitation du parc auto	

GAP 19	Management de l'approvisionnement et de la gestion de stock	nous contacter
GAP 20	Organisation des postes de travail	
GAP 21	Gestion économique et financière d'une exploitation de palmier à huile	
GAP 22	Organisation de la récolte et de la collecte des régimes de palmes	
GAP 23	Gestion technique et comptable d'une exploitation de palmier à huile	
GAP 24	Elaboration et mise en place de manuel de procédure d'approvisionnement	
GAP 25	Formation sur les techniques animation champs écoles paysans	
GAP 26	Fertilisation raisonnée et la gestion de la fertilité des sols sous palmeraie	
GAP 27	Vulgarisation agricole	
GAP 28	Norme de production durable de palmier à huile	
GAP 29	Gestion d'une exploitation villageoise de palmier à huile	
GAP 30	Formation sur les bmp	
MANAGEMENT QUALITE (QMS)		
QMS 01	Comprendre et mettre en œuvre les exigences de la norme ISO 9001:2015	3
QMS 02	Management des processus	1
QMS 03	Auditeur qualité interne	3
QMS 04	Auditeur certifié ISO 9001:2015	5
QMS 05	Principes et méthodologie des audits fournisseurs	2
QMS 06	Coaching d'auditeurs internes	Nous contacter
QMS 07	Management des risques selon ISO 31000:2018	1
QMS 08	Identification, analyse et amélioration des coûts de non qualité	1
QMS 09	Optimisation de la relation client / Fournisseur	1
QMS 10	Maîtrise de la rédaction des documents du SMQ	1

Code	Module	Durée (iours)
RESTAURATION COLLECTIVE ET HOTELERIE (HoReCa)		
HoReCa 01	Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective (l'ISO/TS 22002-2: Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 2: Restauration)	1
HoReCa 02	Bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie	1
HoReCa 03	Bonnes pratiques d'hygiène en grandes surfaces (Charcuterie, Poissonnerie, légumerie.....)	1
HoReCa 04	Demarche HACCP en restauration collective	3
HoReCa 05	Bonnes pratiques d'hygiène en transport, stockage et livraison des repas	1
SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL / ENVIRONNEMENT (SMSE)		
SMSE 01	Comprendre et mettre en œuvre les exigences de la norme ISO 45001:2018	3
SMSE 02	Méthodologie d'analyse des risques santé et sécurité au travail	1
SMSE 03	Audit interne santé et sécurité au travail	3
SMSE 04	Exigences de la norme ISO14001:2015 et réglementation ivoirienne	3
SMSE 05	Identification des aspects environnementaux et étude des impacts	1
SMSE 06	Audit interne environnement	3
SMSE 07	Equipier de première intervention	2
SMSE 08	Equipier de seconde intervention	2
SMSE 09	Conduite défensive	2
SMSE 10	Sauveteurs secouristes au travail	2
SYSTEME DE MANAGEMENT INTEGRE (SMI)		
SMI01	Exigences d'un Système de Management Intégré ISO 9001:2015 / ISO 14001:2015 / ISO 45001:2018	4
SMI 02	Exigences d'un Système de Management Intégré ISO 9001:2015 / ISO 22000:2018 / FSSC 22000 etc.	4

ACHATS RESPONSABLES ET DEVELOPPEMENT DURABLE (RSE)		
RSE 01	Code de conduite du SEDEX et audit SMETA	2
RSE 02	Méthodologie d'audit des fournisseurs	2
RSE 03	Exigences de la norme SA 8000	3
RSE 04	Formation d'auditeur social interne	3
CONTRÔLE QUALITE ET ESSAIS / METROLOGIE (CQEM)		
CQEM 01	Organisation et management d'un laboratoire d'analyses microbiologiques	2
CQEM 02	Organisation et management d'un laboratoire d'analyses physicochimiques et biochimiques	2
CQEM 03	Techniques de prelevement et d'analyses microbiologiques	5
CQEM 04	Comprendre et mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 17025:2017	3
CQEM 05	Comprendre et mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 15189:2012	3
CQEM 06	Bonnes pratiques de laboratoire	1
CQEM 07	Microbiologie pour managers non microbiologistes	2
CQEM 08	Métrologie dans les laboratoires d'analyses et d'essais	3
CQEM 09	Analyses sensorielles: Formation d'un panel à la dégustation	3
CQEM 10	Auditeur interne ISO 17025: 2017	3
CQEM 11	Application de la statistique descriptive en laboratoire	3
CQEM 12	Cartes de contrôle et analyse des données	3
OUTILS DE GESTION (ODG)		
ODG 01	Maîtrise statistique des procédés	2
ODG 02	Outils de la qualité et résolution des problèmes	3
ODG 03	5S	2
ODG 04	Méthode KAIZEN : Manager par l'amélioration continue	3
ODG 05	Lean management : Chasse au gaspillage	3
ODG 06	TPM: Total Productive Maintenance: Maîtrisez le rendement et la fiabilité des équipements	3
CERTIFICATS DE COMPETENCE (CERC)		
CERC 01	Superviseur hygiène en industrie agroalimentaire et restauration collective	Nous contacter
CERC 02	Superviseur hygiène en milieu hospitalier	
CERC 03	Superviseur hygiène en hôtellerie	
CERC 04	Superviseur Hygiène et HACCP en industrie agroalimentaire et restauration collective	
CERC 05	Superviseur SST et environnement	
CERC 06	Lead implementer HACCP	
CERC 07	Lead implementer ISO 22000	
CERC 08	Lead implementer BRCGS Food	
CERC 09	Lead implementer BRCGS packaging material (matériaux d'emballage)	
CERC 10	Lead implementer FSSC 22000	
CERC 11	Lead implementer IFS Food	
CERC 12	Manager QSE / Acquerir les compétences pratiques pour mettre en place et gerer les SMQHSE	
CERC 13	Manager Foodsafety / Acquerir les compétences pratiques pour mettre en place et gerer les SMSDA	

Coût : Nous contacter

Veuillez nous contacter pour recevoir le programme des sessions inter-entreprises.

Site internet: www.icafe-ci.com / Email: icafe@icafe-ci.com

Téléphone : 00 225 27 22 52 23 85 - Mobile : 00 225 07 57 75 28 83 / 00 225 07 78 59 94 49 / 00 225 07 99 09 15 36

ICAF est Agréé par le



ICAF est certifié

