

CATALOGUE FORMATIONS



CAP'RHQS



EDITO



Audrey CLAIN
Gérante de CAP'R HQS

Depuis 2003, j'accompagne les entreprises dans la mise en place de démarche QHSE en adaptant les outils et les méthodes aux besoins de l'entreprise, à sa taille et à ses objectifs

J'interviens dans de nombreux secteurs, notamment dans le secteur agroalimentaire et dans l'industrie des matériaux de construction.

Engagée et investie dans mon métier, j'ai développé une méthode adaptée aux attentes des chefs entreprises, aux différents secteurs d'activité, aux exigences réglementaires, aux personnes rencontrées, avec une approche pratique et concrète sur le terrain.

Depuis 2013, des entreprises réunionnaises me font confiance. Nous avons établi des collaborations durables !

Avançons ensemble !



A PROPOS

ORGANISME DE FORMATION

CAP'R HQS, est un organisme de formation domicilié au 43 bis rue du Presbytère à Saint-Pierre (97410) et est représenté par Madame Audrey CLAIN.

N° SIRET : 813 730 827 000 17 / Code NAF 8559A

N° d'enregistrement pour les prestations de formation : 98 97 04438 97

DOMAINES LIÉS AUX FORMATIONS

CAP'R HQS réalise des formations liées à 4 domaines HQSE :

- L'Hygiène alimentaire,
- La Qualité,
- La Sécurité des salariés
- L'Environnement et le management des Énergies.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Les formations de CAP'R HQS sont destinées à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...) et/ou à tout personne visant à accroître ses compétences dans les domaines HQSE.

Les prérequis attendus sont précisés dans chacune des fiches de formation.

VALEURS AJOUTÉES DE NOS FORMATIONS

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

NOS FORMATEURS

Les formateurs sont des spécialistes des démarches HQS. Ils ont acquis leurs compétences sur des expériences d'accompagnement des entreprises sur le terrain. Par ailleurs, ils maintiennent leurs compétences dans les 3 domaines cités et dans la conception et l'animation de formation en suivant un plan de développement de compétence



NOTRE DÉMARCHE

LIEU DES FORMATIONS

Dans les locaux de votre entreprise ou dans une salle de formation située à proximité de vos locaux et conformes aux lois et aux règlements en vigueur. Les modalités d'accès aux salles de formation vous seront communiquées.

MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Engagé dans une démarche globale plaçant le participant au centre des dispositifs pédagogiques de ses formations, CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés. Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées. CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes pronostiques, diagnostiques, formatives et méthodes sommatives sont mises en œuvre tout au long de la formation afin de mesurer le degré d'atteinte des objectifs.

CAP'R HQS propose également des modules optionnels :

- Pré-diagnostic des ateliers pour identifier le niveau de compétences initial
- Validation des acquis pour évaluer le transfert des compétences

LIVRABLES DE FORMATION

- Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation et/ou un certificat de réalisation.
- Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique.
- Des supports papier d'activités sont remis à chaque participant pour permettre de suivre l'assiduité et la progression des apprentissages.



MODALITES D'INSCRIPTION

COMMENT VOUS INSCRIRE

Nous contacter :

Par téléphone : 0692 17 50 02

Par mail : audreycain@cap-r.fr

Suite aux différents échanges, vous recevrez un document récapitulatif de l'analyse de votre besoin, une convention et une fiche formation.

La signature de la convention valide votre acceptation de l'ensemble des informations contenues dans les 3 documents préalablement transmis. Votre inscription et/ou celle des salariés de votre entreprise est confirmée.

Si vous souhaitez que votre OPCO (Opérateur de compétences) prenne en charge le paiement de la formation, il vous appartient d'effectuer la DPC (Demande préalable d'accord de Prise en Charge) vers l'OPCO et de communiquer les éléments à CAP'R HQS. Sans information donnée, CAP'R HQS vous transmettra la facture directement.

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Nous savons vous accueillir et veillons à nous adapter !

N'hésitez pas à nous signaler, au plus tôt, vos besoins d'adaptation afin que nous puissions les prendre en compte dans nos formations.

Nous pouvons adapter le nombre de séances et leurs durées, les locaux y compris les conditions d'accueil et d'accès, les moyens techniques, les moyens humains (nous pouvons mobiliser des ressources compétentes auprès de partenaires pour notamment sécuriser votre parcours de formation), les moyens pédagogiques et d'évaluation.

Nous pouvons aussi vous orienter au mieux pour répondre à vos besoins.



NOS FORMATIONS

Les formations « types » proposées par CAP'R HQS sont décrites ci-dessous.
Néanmoins, d'autres produits peuvent être construits pour répondre à vos besoins
d'accompagnement.

Prenez connaissance des fiches formation qui vous intéressent pour avoir des détails sur :
les objectifs, le public visé et les prérequis, les modalités d'organisation, les modalités de
date, durée et rythme, les informations relatives aux livrables, aux modalités pédagogiques
et d'évaluation, le programme de la formation avec un descriptif des modules optionnels

APPLIQUER L'HYGIENE, LA SECURITE DES ALIMENTS ET LA METHODE HACCP.....	7
PERFECTIONNER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE AU POSTE DE TRAVAIL	8
RÉDIGER LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	9
INTÉGRER UN NOUVEAU POSTE EN AGROALIMENTAIRE	10
CONSTRUIRE LE SMQ SELON LA NORME ISO 9001 VERSION 2015 EN VUE DE LA CERTIFICATION	12
DEVENIR AUDITEUR INTERNE SELON LA NORME ISO 9001 VERSION 2015	13
OPTIMISER SA GESTION DES DOCUMENTS DU SYSTÈME QUALITÉ	14
METTRE EN PLACE LA MÉTHODE 5S	15
ANIMER LA FONCTION QHSE AU SEIN DE L'ENTREPRISE.....	16
PREVENIR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES.....	18
REDIGER ET METTRE À JOUR LE DOCUMENT UNIQUE.....	19
SE PERFECTIONNER DANS LA MISE À JOUR DU DOCUMENT UNIQUE	20
S'INITIER AUX BONS GESTES ET POSTURES AU POSTE DE TRAVAIL	21
INTEGRER LES NOUVEAUX SALARIÉS EN SECURITÉ.....	22
ACQUÉRIR LES BASES SUR LES PRODUITS CHIMIQUES	23
DEVENIR AUDITEUR INTERNE SELON LE RÉFÉRENTIEL MASE VERSION 2020.....	24

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

*P'tit hache y coupe gros bois
Avec de la persévérance, on arrive à ses fins*



HYGIENE ALIMENTAIRE

APPLIQUER L'HYGIENE, LA SECURITE DES ALIMENTS ET LA METHODE HACCP

Formation continue - Code : F01-HA

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux, les origines des contaminations et les conséquences
- Identifier les notions de base sur les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Mettre en pratique les BPH & les BPF (Bonnes Pratiques d'Hygiène & de Fabrication)
- Intégrer et mettre en pratique les 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP
- Connaître le contenu du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 2 jours soit 14 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 1680 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 350 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation

Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques

Méthode participative

Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)

Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques

Les TIAC et leurs conséquences en restauration.

Module 2 :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.

Les autres risques les plus répandus en restauration.

Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène base de la démarche HACCP

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, réception et stockage des denrées, information des consommateurs, tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson, refroidissement, liaison chaude, liaison froide, réchauffage, congélation, décongélation, livraison...

Module 4 :

Présentation et application de la méthode HACCP

Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

Le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.



HYGIENE ALIMENTAIRE

PERFECTIONNER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE AU POSTE DE TRAVAIL

Formation continue - Code : F02-HA

OBJECTIFS

- Identifier les 10 familles de bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Identifier les BPH à mettre en place à son poste de travail
- Appliquer la méthode HOT (Humain Organisationnel Technique) pour identifier les axes d'amélioration

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10

Uniquement en intra-entreprise

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 2 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 240 € HT / groupe

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation

Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques

Méthode participative

Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)

Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques

Les TIAC et leurs conséquences

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Module 2 :

Présentation des 10 familles de BPH

L'hygiène du personnel,

Nettoyage & désinfection,

Les nuisibles,

Les déchets,

L'environnement du site,

Les locaux,

Les fluides,

Les équipements,

La réception et le stockage

Les informations consommateur

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

Module optionnel 3 :

Consolidation

Récapituler les BPH et les pratiques à améliorer

HYGIENE ALIMENTAIRE

RÉDIGER LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Formation continue - Code : F03-HA

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux, les origines des contaminations et les conséquences
- Identifier les notions de base sur les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Mettre en pratique les BPH & les BPF (Bonnes Pratiques d'Hygiène & de Fabrication)
- Intégrer et mettre en pratique les 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP en vue de la rédaction du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 3 jours soit 21 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 2520 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 525 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
Les TIAC et leurs conséquences en restauration.

Module 2 :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
Les autres risques les plus répandus en restauration. Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène base de la démarche HACCP

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, réception et stockage des denrées, information des consommateurs, tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson, refroidissement, liaison chaude, liaison froide, réchauffage, congélation, décongélation, livraison...

Module 4 :

Présentation et application de la méthode HACCP

Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
Activité de mise en application de la démarche HACCP en vue de la rédaction du PMS

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux et mon rôle dans les 3 démarches
- Identifier les 4 types de dangers pour les denrées
- Identifier les risques liés à la sécurité des salariés avec une attention particulière pour la prévention des TMS (Troubles Musculo Squelettiques)
- Identifier les contraintes d'un poste en usine pour mieux préparer mon intégration dans l'entreprise
- Identifier et mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les moyens de prévention mis à ma disposition

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 5 jours soit 35 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 4200 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 875 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation

Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques

Méthode participative

Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)

Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

L'hygiène et la sécurité des aliments

Module 1 :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques

Les TIAC et leurs conséquences

Module 2 :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.

Les autres risques les plus répandus en restauration. Classement des dangers selon la méthode

des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène base de la démarche HACCP

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, réception et stockage des denrées, information des consommateurs, tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson, refroidissement, liaison chaude, liaison froide, réchauffage, congélation, décongélation, livraison...

Module 4 :

Présentation et application de la méthode HACCP

Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

La sécurité des salariés et les conditions de travail en usine

Module 5 :

Panorama général , les familles de risques et les moyens de prévention :

Les enjeux humains, sociaux, sociétaux, économiques et juridiques
Aperçu des obligations réglementaires du Code du Travail
Les accidents du travail et les maladies professionnelles

Module 6 :

Les familles de risques et les moyens de prévention :

Le danger et le risque
Les 9 principes de prévention
Les grandes catégories des risques
Les mesures de prévention

Module 7 :

Focus sur les gestes & postures et les TMS

Les différents dommages : anatomie, sénescence, TMS, chiffres clés
Les mesures de préventions
L'amélioration des conditions de travail
L'ergonomie des postes de travail

Module 8 :

La démarche Sécurité et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

Les conditions de travail en usine

Module 9 :

Panorama des conditions de travail et de la démarche qualité:

Les enjeux humains et économiques
Les chiffres clés de la filière agroalimentaire

Module 10 :

Les contraintes de travail en usine :

Les contraintes physiques intenses : postures debout, bruit, port de charges, ...
Les contraintes de rythme de travail : cadence, horaires, travail en équipe, ...
Les contraintes liées aux locaux : températures froides, humidité, odeurs, ...

Module 11 :

La démarche Qualité de Vie au Travail et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche



MANAGEMENT QUALITÉ

CONSTRUIRE LE SMQ SELON LA NORME ISO 9001 VERSION 2015 EN VUE DE LA CERTIFICATION

Formation continue - Code : F05-Q

OBJECTIFS

- Identifier et décliner les exigences de la norme ISO 9001 version 2015 au sein de votre entreprise
- Repérer les étapes de la certification

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Les participants doivent avoir lu la norme ISO 9001 version 2015. La mise en pratique de ce référentiel serait un plus. Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes



À partir de 3 jours soit 21 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 2520 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 525 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN
0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS

D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Présentation des normes ISO 9000

Les enjeux et finalités des systèmes de management L'annexe SL : la clé d'un système de management.

Module 2 :

Les exigences de la norme ISO 9001 version 2015

Contexte de l'organisme et des parties intéressées (chapitre 4)

Comprendre le contexte interne et externe. Identifier les risques/opportunités. Notion de clients et parties intéressées. L'approche processus : identifier, décrire, piloter, les processus.

Responsabilité de la direction (chapitre 5)

S'appuyer sur l'engagement de la direction et sa stratégie. Formaliser la politique qualité.

Clarifier le rôle de chacun.

Planification du SMQ (chapitre 6)

De la politique aux objectifs qualité. Formaliser son plan d'actions.

Supports (chapitre 7)

Construire un système documentaire pertinent, Gestion des RH : évaluer, fournir les compétences, sensibiliser. Adapter infrastructures. Le plan de communication.

Réalisation des activités opérationnelles (chapitre 8)

Analyser et améliorer ses processus clés achats, vente, production, conception, activité après livraison. Maîtrise du produit non conforme.

Évaluation des performances, gestion des non-conformités et amélioration (chapitres 9 et 10)

Indicateurs qualité clés. Mesure de la satisfaction clients, revues de processus, audits internes. Les actions correctives. La revue de direction.

Module 3 :

Réussir la certification : les étapes clés

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

OBJECTIFS

- Identifier et décliner les exigences de la norme ISO 9001 au sein de votre entreprise, notamment les nouvelles approches de la version 2015
- Maîtriser les techniques d'audit d'un SMQ (système de Management de la Qualité).
- Identifier et mettre en pratique le rôle, les responsabilités et le savoir être d'un auditeur.

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Les participants doivent avoir lu la norme ISO 9001 version 2015. La mise en pratique de ce référentiel serait un plus.

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 3 jours soit 21 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 2520 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 525 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Présentation des normes ISO 9000

Les enjeux et finalités des systèmes de management L'annexe SL : la clé d'un système de management.

Module 2 :

Les exigences de la norme ISO 9001 version 2015

Contexte de l'organisme et des parties intéressées

Responsabilité de la direction

Planification du SMQ

Supports

Réalisation des activités opérationnelles

Évaluation des performances

Gestion des non-conformités et amélioration

Module 3 :

Auditer selon la norme ISO 9001 version 2015

L'audit, un outil de progrès dans une démarche de SMQ

Auditeurs, audits, les comportements efficaces

Mise en place et suivi de la procédure d'audit • Préparation de la visite d'audit

Réalisation de l'audit ISO 9001

Pilotage de l'après-visite d'audit

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

OBJECTIFS

Mettre en place les bonnes pratiques permettant de :

- Rédiger les documents d'un système documentaire.
- Structurer le système documentaire.
- Hiérarchiser les documents

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 1 jour soit 7 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 840 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 175 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Clarifier les principaux concepts : processus, procédures, fonctions, tâches, etc.

Cadrer la rédaction de procédures dans votre mission et/ou dans le projet d'entreprise.

Cerner la nécessité d'établir des procédures par l'identification des risques encourus.

Distinguer ce qu'il est nécessaire de décrire, de ce qui ne l'est pas.

Module 2 :

Structurer l'approche, hiérarchiser les documents et les lier entre eux

Les principaux documents : procédures générales ; procédures métiers ; modes opératoires,

...

Hiérarchiser les différents niveaux de documents.

Établir les liens entre les documents.

Module 3 :

S'approprier les outils de conception des procédures

Diagramme des flux, schémas de processus, logigrammes.

Faire des présentations attrayantes.

Utiliser différentes façons de modéliser les documents.

Module 4 :

Créer et faire vivre un système documentaire

Définir le contenu d'un document et mettre en place les règles de rédaction et de gestion.

Élaborer la procédure de gestion des documents qualité.

Faire une analyse critique des procédures existantes.

Choisir les bons outils d'aide à la conception, à la représentation d'une procédure.

Mettre en place une organisation pour capitaliser le savoir-faire.

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

OBJECTIFS

- Améliorer votre productivité et vos conditions de travail
- Connaître les fondements de la démarche 5S
- Mettre en œuvre la démarche efficacement
- Développer l'état d'esprit 5 S pour pérenniser les résultats obtenus

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 1 jour soit 7 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 840 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 175 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Identifier le contexte et les enjeux des 5S

Définition, origine, objectifs recherchés et les applications de la méthode 5S

Module 2 :

Connaître les éléments de chaque "S"

SEIRI : rangement, débarras / SEITON : ordre et méthode / SEISO : nettoyage, propreté / SEIKETSU : standardiser / SHITSUKE : état d'esprit, rigueur

Module 3 :

Conduire un projet 5 S : préparer la démarche

Étudier les effets attendus et les freins à lever

Définir les périmètres concernés

Identifier les acteurs, définir leurs rôles et les impliquer Réussir la communication tout au long du projet

Identifier les outils et planifier la démarche pour passer du projet à l'obtention des premiers résultats

Module 4 :

Mettre en œuvre chaque étape

Les étapes : Seiri / Seiton / Seiso / Seiketsu / Shitsuke

Les bonnes questions pour une mise en œuvre efficace et les bons documents

Module 5 :

Réaliser un bilan, surveiller et pérenniser les résultats obtenus

Synthétiser les résultats, les présenter et établir un plan d'actions d'amélioration et organiser le suivi : afficher et faire vivre les indicateurs

Développer une culture 5S : Systématiser la pratique de l'audit / Intégrer les nouveaux dans la culture 5S/ Élargir aux autres secteurs de l'entreprise

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.



MANAGEMENT QUALITÉ

ANIMER LA FONCTION QHSE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

Formation continue - Code : F09-QHSE

OBJECTIFS

Acquérir les méthodes et les outils pour être un relais efficace au sein de l'entreprise dans le cadre des démarches Qualité, Hygiène & Sécurité et environnement

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 11 jours soit 77 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 9240 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 1925 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation

Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques

Méthode participative

Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)

Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Déterminer la réglementation en Hygiène et Sécurité des salariés

Module 1 :

Panorama de la prévention des risques professionnels

Les enjeux

Aperçu des obligations réglementaires du Code du Travail et des documents obligatoires

Module 2 :

Les familles de risques et les moyens de prévention

Le danger et le risque

Les 9 principes de prévention

Les grandes catégories des risques et leurs mesures de prévention

Module 3 :

La démarche Sécurité et ses acteurs

Les différents acteurs de la démarche

Déterminer la réglementation environnementale

Module 4 :

Panorama de la prévention des risques environnementaux

Les enjeux et le droit de l'environnement

Aperçu des obligations réglementaires du droit de l'environnement (ICPE, législation sur l'eau, gestion des déchets, pollution industrielle...)

Module 5 :

La démarche Environnement et ses acteurs

Les différents acteurs de la démarche

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

Examiner le système de management QHSE

Module 6 :

L'audit, une méthode d'évaluation efficace

Auditeurs, audits, les comportements efficaces

Mise en place et suivi de la procédure d'audit : préparation, réalisation et pilotage

Module 7

L'évaluation des risques professionnels

Préparation de la démarche, Évaluation des risques

Définition et suivi du plan d'action

Module 8 :

L'analyse environnementale

Préparation de la démarche, Évaluation des risques

Définition et suivi du plan d'action

Module 9 :

L'approche processus

La cartographie des processus

La mesure de la performance des processus

La surveillance des processus

Module 10 :

La démarche d'un système de management QHSE

Les concepts de management qualité et le PDCA (Plan do Check Act)

Les rôles de l'animateur QHSE

Aperçu des différents référentiels

Définir et mettre en œuvre le système de management QHSE

Module 11 :

Plan

La politique et la stratégie QHSE de l'entreprise

La construction et le déploiement des plans de communication interne et externe QHSE

Module 12 :

Do

Le système documentaire

Module 13 :

Check

Les outils qualité notamment le pilotage des audits

Module 14 :

Act

Le plan d'action d'amélioration continue



SÉCURITÉ DES SALARIÉS

PREVENIR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES

Formation continue - Code : F10-S

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux et mon rôle dans la démarche
- Identifier les risques liés à la sécurité des salariés avec une attention particulière pour la prévention des TMS (Troubles Musculo Squelettiques).
- Identifier et mettre en pratique les moyens de prévention mis à ma disposition

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 2 jours soit 14 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 1680 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 350 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Panorama de la prévention des risques professionnels

Les enjeux humains, sociaux, sociétaux, économiques et juridiques
Aperçu des obligations règlementaires du Code du Travail

Module 2 :

Les familles de risques et les moyens de prévention

Le danger et le risque
Les 9 principes de prévention
Les grandes catégories des risques
Les mesures de prévention

Module 3 :

Focus sur les gestes & postures et les TMS

Les différents dommages : anatomie, sénescence, TMS, chiffres clés
Les mesures de prévention
L'amélioration des conditions de travail
L'ergonomie des postes de travail

Module 4 :

La démarche Sécurité et moi

Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

SÉCURITÉ DES SALARIÉS

REDIGER ET METTRE À JOUR LE DOCUMENT UNIQUE

Formation continue - Code : F11-S

OBJECTIFS

- Identifier les dangers liés à la sécurité et à la santé des salariés
- Recenser les moyens de maîtrise mis en place dans l'entreprise
- Coter les dangers
- Hiérarchiser les risques
- Structurer et suivre le plan d'actions
- Identifier les postes concernés par la pénibilité.

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 2 jours soit 14 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 1680 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 350 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Enjeux du Document Unique

Les enjeux humains, sociaux, sociétaux, économiques et juridiques
Aperçu des obligations réglementaires du Code du Travail

Module 2 :

Le Document Unique (DU)

Les acteurs (rôles et enjeux)
Le risque et les moyens de prévention
Les familles de risque
L'environnement réglementaire du DU
Lois et décrets
Sanctions
Obligation de forme et de contenu
Mise à jour et à disposition
Les enjeux au-delà de l'aspect réglementaire
Les étapes de la démarche
Préparation de la démarche
Évaluation des risques
Définition et suivi du plan d'action

Module 3 :

Les RPS & la pénibilité au travail

Le cas particulier des risques Psycho-sociaux
Identification et évaluation des facteurs de pénibilité au travail

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

SÉCURITÉ DES SALARIÉS

SE PERFECTIONNER DANS LA MISE À JOUR DU DOCUMENT UNIQUE

Formation continue - Code : F12-S

OBJECTIFS

- Comprendre et utiliser la méthodologie de cotation choisie par l'entreprise
- Identifier les dangers, les moyens de prévention, les coter et hiérarchiser les risques
- Définir et suivre le plan d'action d'amélioration

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 1 jour soit 7 heures

2 modules à planifier en discontinu avec un minimum de 2 semaines d'écart

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 840 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 175 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

La méthodologie

En salle : Présentation de la méthodologie de cotation et des techniques d'audit

Sur le terrain : Activité pratique sur une unité de travail comprenant

L'observation de l'environnement de travail,

L'observation des méthodes de travail

La mise en œuvre des techniques d'audit au travers d'échanges avec des salariés

Travail à réaliser par les salariés entre les 2 modules : réaliser une évaluation d'une unité de travail en appliquant la méthodologie de cotation

Module 2 :

Le plan d'action

En salle : Revue du travail réalisé par les salariés et présentation de la méthodologie de hiérarchisation et de définition du plan d'action

Sur le terrain : Activité pratique pour valider le plan d'action proposé

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

SÉCURITÉ DES SALARIÉS

S'INITIER AUX BONS GESTES ET POSTURES AU POSTE DE TRAVAIL

Formation continue - Code : F13-S

OBJECTIFS

- Identifier et prévenir les risques d'apparition de TMS (Troubles Musculo Squelettique) dans votre filière
- Identifier et appliquer les principes d'ergonomie sur les postes de travail (livraison des produits, stockage, découpe...)
- Étudier les bons réflexes et aménager son poste de travail de manière optimale

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10

Uniquement en intra-entreprise

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 2 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère

97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 240 € HT / groupe

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation

Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques

Méthode participative

Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)

Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Panorama général pour identifier et prévenir les risques

Les TMS (Troubles Musculo-Squelettiques) : description, réglementation et données chiffrées

Les différents facteurs de risque et les pathologies dans vos métiers

Les situations dangereuses, les évaluations du risque de TMS et les moyens de prévention selon la méthode HOT (Humain Organisation, Technique)

Module 2 :

Étude des postes de travail

Identifier les facteurs de risque à mon poste de travail

Identifier les moyens de prévention mis à ma disposition

Initier la réflexion sur les axes d'amélioration

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

Module optionnel 3 :

Consolidation

Récapituler les bonnes pratiques et celles à améliorer

SÉCURITÉ DES SALARIÉS

INTEGRER LES NOUVEAUX SALARIÉS EN SÉCURITÉ

Formation continue - Code : F14-S

OBJECTIFS

- Identifier les connaissances générales, la connaissance des locaux et la connaissance du poste de travail en matière de sécurité des salariés à communiquer aux nouveaux arrivants
- Présenter les éléments pertinents à chaque nouveau salarié en matière de sécurité des salariés

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes



À partir de 1 jour soit 7 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 840 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 175 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Connaissances générales

La lettre d'accueil du responsable de l'entreprise
La présentation des activités et des locaux
Les engagements des salariés
Les droits des salariés

Module 2 :

La sécurité des salariés

Les risques ci-dessous seront abordés ou non et pourront être complétés en fonction de votre activité et de votre situation

La circulation en entreprise
Le risque incendie et explosion
Le risque routier
Le risque chimique
Les Troubles Musculo Squelettiques
Le risque sanitaire
La risque de chutes d'objet, chute de plain pieds, de hauteur
Le risque équipement
Le risque électrique
Le risque de Co activité

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

SÉCURITÉ DES SALARIÉS

ACQUÉRIR LES BASES SUR LES PRODUITS CHIMIQUES

Formation continue - Code : F15-S

OBJECTIFS

- Identifier les risques liés aux produits chimiques pour la sécurité des travailleurs
- Identifier les enjeux
- Savoir lire et utiliser une étiquette et une fiche de données de sécurité.
- Assimiler les règles de prévention et de protection

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité.

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 4 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 480 € HT / groupe

TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 100 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Panorama général sur le risque chimique

Qu'est-ce qu'un produit chimique ?

Les modes de pénétration d'un produit chimique dans l'organisme

La nouvelle réglementation sur les produits chimiques

Module 2 :

Les risques liés aux produits chimiques

Le transport, le stockage, les réactions dangereuses

Les équipements de protection collectifs et individuels

La gestion des déchets

Module 3 :

Les outils d'information :

- L'étiquetage
- La Fiche de Données de Sécurité
- La notice de poste
- La conduite en cas d'accident

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.



MANAGEMENT QUALITÉ, SÉCURITÉ DES SALARIÉS & ENVIRONNEMENT

DEVENIR AUDITEUR INTERNE SELON LE RÉFÉRENTIEL MASE VERSION 2020
Formation continue - Code : F16-QS

OBJECTIFS

- De mener un audit et une visite de sécurité
- D'avoir une analyse globale des situations de travail rencontrées
- Maîtriser la technique d'audit
- Réaliser les visites de sécurité en répondant à l'esprit du référentiel
- Réaliser des comptes rendus de visite pertinents et adaptés
- Identifier et mettre en pratique le rôle, les responsabilités et le savoir être d'un auditeur.

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises

Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 2 jours avant la formation, sous couvert de disponibilité

Matériel à apporter : nécessaire de prise de notes

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...).

Les participants doivent avoir lu le référentiel MASE version 2020. La mise en pratique de ce référentiel serait un plus. Elle est adaptée à tous les secteurs d'activité concerné par ce référentiel MASE.

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : modalités d'accès et de participation à définir au préalable



À partir de 3 jours soit 21 heures

Formation en continu ou en discontinu

Formation en présentiel

Le nombre de séances, les options, les durées, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre le demandeur et l'organisme de formation

CAP'R HQS

43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre

N° SIRET : 813 730 827 000 25 / Code NAF 8559A

N° OF: 98 97 04438 97

TARIF INTRA-ENTREPRISE : à partir de 2520 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE : à partir de 525 € HT / personne

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

Audrey CLAIN

0692 17 50 02 / audreyclain@cap-r.fr

LIVRABLES :

Une attestation nominative et/ou un certificat de réalisation
Un livret stagiaire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques
Méthode participative
Techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...)
Séances en salle et/ou sur poste de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis : questionnement oral, activités pratiques, mises en situation, quiz ...

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 :

Rappel des exigences et de l'articulation des 5 axes du référentiel Système MASE

La philosophie du référentiel, l'esprit de la démarche

Axe 1 - L'engagement de la direction

Axe 2 - Compétences et qualifications professionnelles

Axe 3 - Organisation du travail

Axe 4 - Efficacité du système de management

Axe 5 – Amélioration continue

Module 2 :

Auditer selon la référentiel MASE version 2020

L'audit, un outil de progrès dans une démarche de SMQ

Auditeurs, audits, les comportements efficaces

Mise en place et suivi de la procédure d'audit =

- Préparation de la visite d'audit
- Réalisation de l'audit ISO 9001
- Pilotage de l'après-visite d'audit

Disposition à prendre par les participants

Éléments du système documentaire de l'entreprise (grille d'audit, extrait Document Uniques. Manuel SSE ou document équivalent) Pour réaliser des exercices pratiques d'audits, prévoir des situations de travail habituelles pouvant faire l'objet de mise en pratique

NB Si la pratique sur terrain est rendu difficile pour des raisons organisationnelles, le formateur utilisera des situations d'entreprise fictives avec « cas d'écoles »

MODULES OPTIONNELS

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

***AU PLAISIR DE TRAVAILLER ENSEMBLE
POUR L'ACQUISITION DE VOS NOUVELLES
COMPÉTENCES***

