

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

Enregistrement par la DAAF Réunion pour les formations en hygiène alimentaire : 040068 05 2016

DOMAINES LIÉS AUX FORMATIONS

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

- L'Hygiène alimentaire,
- La Qualité,
- La Sécurité des salariés et
- Le Management des Énergies.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

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 avec le client

LES 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.

VALEURS AJOUTÉES DES 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.



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.

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 :

- prédiagnostic 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.
- 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.



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.

Pour toute demande, veuillez nous contacter.

Audrey CLAIN

Consultante HQS

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

DOMAINES ET TITRES	Code	Durée (Hors modules optionnels)
HYGIÈNE ALIMENTAIRE		
APPLIQUER L'HYGIENE, LA SECURITE DES ALIMENTS ET LA METHODE HACCP	HA1	14 heures
APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE	HA2	7 heures
PERFECTIONNER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE AU POSTE DE TRAVAIL	HA3	2 heures
REDIGER UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	HA4	14 heures
PILOTER LA MÉTHODE HACCP AVEC LA NORME ISO 22000	HA5	8 heures
SÉCURITÉ DES SALARIÉS		
PREVENIR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES	S1	14 heures
REDIGER ET METTRE À JOUR LE DOCUMENT UNIQUE	S2	14 heures
SE PERFECTIONNER DANS LA MISE À JOUR DU DOCUMENT UNIQUE	S3	7 heures
S'INITIER AUX BONS GESTES ET POSTURES AU POSTE DE TRAVAIL	S4	3 heures
INTÉGRER EN SÉCURITÉ LES NOUVEAUX SALARIÉS	S5	10,5 heures
ACQUÉRIR LES BASES SUR LES PRODUITS CHIMIQUES AU POSTE DE TRAVAIL	S6	3 heures
HYGIÈNE ALIMENTAIRE & SÉCURITÉ DES SALARIÉS		
Nouveauté : INTEGRER UN NOUVEAU POSTE EN AGROALIMENTAIRE	HQS1 HQS2	35 heures 21 heures
MANAGEMENT QUALITÉ		
DEVENIR AUDITEUR INTERNE SELON LA NORME ISO 9001 VERSION 2015	Q1	21 heures
OPTIMISER SA GESTION DES DOCUMENTS DU SYSTEME QUALITE	Q2	7 heures



NOS FORMATIONS

Prenez connaissance des fiches formation

qui vous intéressent pour avoir des détails sur :

- Les objectifs
 - Le public visé et les pré-requis
- Les modalités d'organisation : nombre de participants, délai d'accès, lieu, matériel à apporter
 - Les modalités de date, durée et rythme
- Les informations relatives aux tarifs et subvention
 - Les informations relatives aux livrables
 - Un descriptif des modalités pédagogiques
 - Un descriptif des valeurs ajoutées
- Le programme de la formation avec un descriptif des modules optionnels

Veillez prendre contact pour un devis personnalisé

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