

CATALOGUE DE FORMATION

EDITION OCTOBRE 2026

Conseil Audit en Prévention des Risques

CAP'RHQS

EDITO

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 règlementaires, 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 !



Audrey CLAIN
Gérante de CAP'R HQS

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 HQSÉ :

- 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 accroitre ses compétences dans les domaines HQSEÉ.
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 HQSE. Ils ont acquis leurs compétences sur des expériences d'accompagnement des entreprises sur le terrain. Par ailleurs, ils maintiennent leurs compétences dans les 4 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 initia
- 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 ou format papier.
- Des supports papier d'activités sont remis à chaque participant pour permettre de suivre l'assiduité et la progression des apprentissages.

VOUS INSCRIRE

COMMENT VOUS INCRIRE

Nous contacter :
Par téléphone : 0692 17 50 02
Par mail : audreycain@cap-r.fr

Suite aux différents échanges, vous recevrez un document ou un mail 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.

Pour les entreprises uniquement : 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

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

F01 : Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

F02 : S'initier aux Bonnes Pratiques d'Hygiène au poste de travail

F03: Perfectionner les Bonnes Pratiques d'Hygiène au poste de travail

F04 : Rédiger le Plan de Maitrise sanitaire

F05 : Améliorer la rédaction et le suvi idu Plan de Maitrise Sanitaire

F06 : Intégrer un nouveau poste en Agroalimentaire

F07 : S'initier aux bons gestes & postures au poste de travail

F08 : Acquérir les bases pour les produits chimiques

F09 : Nettoyer et désinfecter efficacement et en sécurité dans la filière viande

F10 : Prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles

F11 : Rédiger et mettre à jour le Document Unique

F12 : Se perfectionner dans la mise à jour du Document Unique

F13 : Construire un Système de Management Qualité (SMQ) selon la norme ISO 9001 en vigueur

F14 : Animer la fonction QHSE (Qualité Hygiène Sécurité Environnement) au sein de l'entreprise

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE
Formation continue - Code : F01

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène. Textes de référence : article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime et arrêté du 12 février 2024. L'arrêté instaure un minimum de 4 heures d'exercices de mise en pratique afin de faciliter l'apprentissage des bonnes pratiques professionnelles.

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
Connaitre le contenu du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

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

DURÉES

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

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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)

MODULE OPTIONNEL

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

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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 1820 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 375 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 …

S'INITIER AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE AU POSTE DE TRAVAIL
Formation continue - Code : F02

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 (Bonnes Pratiques d'Hygiène)

DURÉES
À partir de 3 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

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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 en INTRA-ENTREPRISE
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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

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 dans votre filière.

Module 3 : Les 10 familles de Bonnes Pratiques d'Hygiène
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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 390 € HT / groupe

Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

SE PERFECTIONNER AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE AU POSTE DE TRAVAIL
Formation continue - Code : F03

OBJECTIFS
S'assurer de la compréhension dles enjeux, des origines des contaminations et des conséquences
Revoir les notions de base sur les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
Améliorer la pratique des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)

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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 en INTRA-ENTREPRISE
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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

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 dans votre filière.

Module 3 : Les 10 familles de Bonnes Pratiques d'Hygiène
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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 260 € HT / groupe

Veuillez 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
Des supports de formation

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 ...

RÉDIGER LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
Formation continue - Code : F04

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)

DURÉES

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

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

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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

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 dans votre filière
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)

MODULE OPTIONNEL

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

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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 2730 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 525 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation

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 ...

AMÉLIORER LA RÉDACTION ET LE SUIVI DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
Formation continue - Code : F05

OBJECTIFS
S'assurer de la compréhension des enjeux, des origines des contaminations, des 4 types de dangers et des conséquences
Améliorer les BPH & les BPF (Bonnes Pratiques d'Hygiène & de Fabrication)
Améliorer le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) en suivant les 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP

DURÉES
À partir de 1 jour soit 8 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

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.
Avoir déjà rédigé et / ou appliquer un PMS
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 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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

Module 2 : Amélioration des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH & BPF)
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 3 : Amélioration de la méthode HACCP
Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
Mise en application de la démarche HACCP en vue de l'amélioration du PMS

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 1040 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 245 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 …

INTÉGRER UN NOUVEAU POSTE EN AGROALIMENTAIRE
Formation continue - Code : F06

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

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 ou amenée à avoir ses missions.
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

DURÉES

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

ORGANISATION

Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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 microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie / Les autres risques les plus répandus dans votre filière / Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).
Module 2 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH & BPF), 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 3 : 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
Module 4 : Panorama général , les familles de risques et les moyens de prévention
Les enjeux humains, sociaux, sociétaux, économiques et juridiques / Aperçu des obligations règlementaires du Code du Travail / Les accidents du travail et les maladies professionnelles
Module 5 : 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 6 : 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 potes de travail
Module 7 : La démarche Sécurité et moi
Mon rôle et les différents acteurs de la démarche
Module 8 : Panorama des conditions de travail et de la démarche qualité:
Les enjeux humains et économiques / Les chiffres clés de la filière agroalimentaire
Module 9 : 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 10 : La démarche Qualité de Vie au Travail et moi
Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

MODULE OPTIONNEL

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

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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 4550 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 850 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation

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 ...

S'INITIER AUX BONS GESTES ET POSTURES AU POSTE DE TRAVAIL
Formation continue - Code : F07

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

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...).
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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 en INTRA-ENTREPRISE
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PROGRAMME DE FORMATION
Module 1 : Panorama général pour identifier et prévenir les risques
Les TMS (Troubles Musculo-Squelettiques) : description, règlementation 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 : Etude 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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 260 € HT / groupe

Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

ACQUÉRIR LES BASES SUR LES PRODUITS CHIMIQUES
Formation continue - Code : F08

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

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...).
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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 910 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 200 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

NETTOYER ET DÉSINFECTER EFFICACEMENT ET EN SÉCURITÉ DANS LA FILIÈRE VIANDE
Formation continue - Code : F09

OBJECTIFS
Comprendre les enjeux d'un nettoyage et d'une désinfection dans la filière viande pour les animaux et pour les personnes
Comprendre et mettre en pratique les protocoles adaptés pour un nettoyage et une désinfection efficaces

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 dans la filière viande.
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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PROGRAMME DE FORMATION
Module 1 : Les enjeux du nettoyage et de la désinfection
Les enjeux pour l'entreprise : législatifs et économiques
Les enjeux pour les animaux : sanitaires et bien-être animal
Les enjeux pour les personnes : santé et sécurité au travail (risques biologique et chimiques)

Module 2 : Les protocoles du nettoyage et de la désinfection
Les périmètres concernés
Les équipements de nettoyage et de désinfection
Les produits chimiques utilisés
Les équipements de protection
La procédure détaillée en s'assurant du respect de la méthode TACT (Temps – Action mécanique – Concentration – Température)

Module 3 : La mise en application des protocoles de nettoyage et de désinfection sur poste
La procédure de nettoyage et de désinfection pas à pas

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 910 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 200 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

PREVENIR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET LES MALADIES PROFESSIONNELLES
Formation continue - Code : F10

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

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...).
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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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 / Les accidents du travail et les maladies professionnelles

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 préventions
L'amélioration des conditions de travail
L'ergonomie des potes de travail

Module 4 : La démarche Sécurité et moi
Mon rôle et les différents acteurs de la démarche

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 1820 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 350 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

REDIGER ET METTRE À JOUR LE DOCUMENT UNIQUE
Formation continue - Code : F11

OBJECTIFS
Identifier les dangers liés à la sécurité et à la santé des salariés
Recenser les moyens de maitrise 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.

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...).
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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

PROGRAMME DE FORMATION
Module 1 : Enjeux du Document Unique
Les enjeux humains, sociaux, sociétaux, économiques et juridiques
Aperçu des obligations règlementaires 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 règlementaire 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 règlementaire
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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 1820 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 350 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

SE PERFECTIONNER DANS LA MISE À JOUR DU DOCUMENT UNIQUE
Formation continue - Code : F12

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

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...). 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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 en INTRA-ENTREPRISE
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 910 € HT / groupe

Veuillez 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
Des supports de formation

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 ...

CONSTRUIRE LE SMQ SELON LA NORME ISO 9001 VIGUEUR
Formation continue - Code : F13

Formation en cours de révision

OBJECTIFS
Identifier et décliner les exigences de la norme ISO 9001 en vigueur 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...). 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

DURÉES
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

ORGANISATION
Nombre de participants : maximum 10 et minimum 6 en inter-entreprises
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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
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

MODULE OPTIONNEL
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
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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 2730 € HT / groupe
TARIF INTER-ENTREPRISE :
à partir de 525 € HT / personne
Veuillez 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
Des supports de formation
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 ...

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

DURÉES

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

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...).
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 en INTRA-ENTREPRISE
Modalités et délai d'accès : inscription possible jusqu'à 1 jour avant la formation, sous couvert de disponibilité
Mariel à apporter : nécessaire de prise de notes

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 règlementaires 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 règlementaires 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

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

MODULE OPTIONNEL

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

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.

TARIF INTRA-ENTREPRISE :
à partir de 10000 € HT / groupe

Veuillez 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
Des supports de formation

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 ...

Construisons ensemble les formations adaptées à vos besoins

Et encore d'autres notions possibles à aborder :
Les audits internes

La gestion documentaire

la méthode 5S

Les référentiels produits type Marque NF, Marquage CE
...

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

Contact
& informations



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

"Une équipe disponible pour vous accompagner à chaque étape.
N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour répondre à toutes vos questions."

Audrey Clain

Derrière chaque réussite, il y a une équipe engagée.