

Présentation du centre de formation et des formations proposées



Centre de formation VALRANCE, 2 route du bois du four, 12380 Saint Sernin sur Rance



Contact : Bruno SIMONNET, Tel : 05-65-98-18-60, 📞 : 06-32-51-60-05,
E. mail : bruno.simonnet@mfr.asso.fr

site internet : centredeformationvalrance.com

PRESENTATION DU CENTRE DE FORMATION : VALRANCE

Le centre de formation Valrance, certifié QUALIOPF, est un organisme de formation professionnel continue déclaré en préfecture de région Midi-Pyrénées sous le n° : 73.12.004.38.12.

Il est partie intégrante de la MFR Valrance, association du groupement de formation des Maisons Familiales et Rurales. (450 associations sur le territoire et 800 dans le monde).

Notre centre de formation est spécialisé pour répondre aux demandes des industriels de l'Agro-Alimentaires et votre interlocuteur en charge des dossiers est Bruno SIMONNET.

Ingénieur Agro-Alimentaire (Polytech Montpellier), il exerce le métier de Formateur depuis 24 ans après une expérience de 5 ans en entreprise Agro-Alimentaire en tant que Responsable Atelier de production Légumes Surgelés IQF et nouveaux produits IQF enrobés.

La réponse au cahier des charges peut aussi s'appuyer sur le réseau des MFR idéalement réparti sur le territoire et possédant une forte expérience de la formation sur site et en centres.

NOS REFERENCES INDUSTRIELLES

**ACEVIA
ACHILLE BERTRAND
BEAUNE BRIOCHE
BERNARD ROYAL DAUPHINE
BIGARD/CHARAL
BRESSOR
BRIOCHES FONTENEAU
BROCELIANDE
EURIAL POITOURAINE
FLEURY MICHON
FRAICHES SAVEURS
FROMAGERIE DES CHAUMES
FROMAGERIE TESSIER
GESLIN
GROUPE EURALIS GASTRONOMIE
GROUPE GALLIANCE
GROUPE LUSTUCRU FRAIS
GROUPE LUSTUCRU FRAIS
L'ASSIETTE BLEUE
LA BOULANGERE
LA MIE CALINE
LAITERIE DE MONTAIGU
LAURIAL-PORCIAL
LES BERGERS DE SAINT MICHEL
LES CRUDETTE
LES FROMENTIERES DE FRANCE
MANPOWER
RANDSTAD
ROQUEFORTS VERNIERES
S.A. BODIN
SOCIETE ALBIGEOISE DE PANIFICATION
SODEBO
SOPADEV
VALADE**

ENJEUX ET METHODOLOGIE DES FORMATIONS SUR MESURE

La formation sur mesure implique une grande connaissance du secteur d'activité, de l'entreprise et de ses pratiques. Afin de répondre à ces points, nous réalisons toujours une visite de l'entreprise pour être à jour des différentes évolutions et d'écouter les différents partenaires de la formation.

A partir d'un thème défini avec le commanditaire, l'objectif est de donner du sens aux attentes de l'entreprise et d'accompagner tous les salariés formés à suivre les procédures établies. C'est pourquoi nous proposons, avant chaque formation, le contenu au responsable afin d'optimiser la session.

Le support principal de la formation peut être ludique et toujours pratique afin de faire appel au vécu et de provoquer l'implication de tous.

Par ailleurs, une mise à jour des actualités et des enjeux de l'Agro-Alimentaire offre à chacun la possibilité de mieux comprendre le contexte de l'entreprise.

Au travers de la formation, nous recherchons également à mettre en avant la responsabilité de tous aussi bien pour prévenir les dangers que pour accompagner le personnel à partager ses savoir.

Si chacun doit connaître ses activités, chacun a aussi sa place dans l'équipe et rien de tel pour faire perdurer les savoirs que de permettre aux plus expérimentés de transmettre ses connaissances.

LES POINTS CLES DE LA REUSSITE DE CES FORMATIONS

Professionnel de l'Agro-Alimentaire

Possibilité de faire intervenir, en contrat de partenariat, des salariés du groupe dans des formations longues.

Connaissance de plusieurs entreprises et systèmes de production.

Expérience d'une vingtaine d'années en tant que formateur en entreprise IAA

Approche pratico-pratique de la formation adaptée à des personnes, des ateliers de production et connexes.

Préparation, réalisation et bilan-suivi de la formation avec la même personne.

Veille permanente et recherche d'innovation dans la construction des outils pour la formation. Possibilité de création de jeux spécifiques en fonction de la thématique travaillée.

Faire participer au maximum les salariés au cours de la formation, être à leur écoute et répondre à leur questionnement.

Réalisation d'un bilan avec le commanditaire et l'équipe d'encadrement et intégration de la formation dans une démarche d'amélioration continue

**LES FORMATIONS QUE NOUS POUVONS VOUS PROPOSEZ
ET ADAPTER A VOTRE ENTREPRISE**

Hygiène, Qualité et Culture Sécurité des Aliments

La Sécurité dans l'entreprise

L'encadrement et la dimension sécurité

Formation de Tuteurs

Technologies Agro-alimentaires

Conducteur de Machines, Conducteur de Ligne

Opérateurs Polyvalents

Groupes de Progres et d'Amélioration dans l'Entreprise

Formation du personnel à l'Hygiène, la Qualité et la culture sécurité des aliments

Objectifs

A partir des audits Hygiène et Qualité et des observations du service qualité, construire le déroulement de la formation afin de progresser tous ensemble pour optimiser sa culture sécurité des aliments.



Intérêts pour l'entreprise

- Intégrer la formation dans une démarche d'amélioration continue en Hygiène, Qualité et sécurité des aliments
- Sensibilisation des nouveaux (possibilité de remise du guide de bonnes pratiques d'hygiène et qualité), méthodologie des 5M
- Application au quotidien des règles liées à son environnement IAA
- Rappel régulier à l'ensemble du personnel des bonnes pratiques d'hygiène et Qualité, présentation des 4 dangers et risque nuisibles
- Formation aux systèmes de management de la qualité en cours (IFS, BRC, FSSC 22000, ...)
- Développer une culture de sécurité des aliments

Formation appliquée (en salle et en ateliers)

- Possibilité de travailler en se référant au livret d'accueil
- A partir des observations de terrain, rappel des obligations
- Par thème, travail avec les salariés sur les points d'amélioration ou d'évolution en lien avec les référentiels qualités
- Validation des acquis en cours de formation
- Préciser les bonnes pratiques d'hygiène et expliquer les nouvelles mesures concernant l'hygiène, la qualité et la culture sécurité des aliments



Contact : Bruno SIMONNET
Tel 05.65.98.18.60 – 06.32.51.60.05
email : bruno.simonnet@mfr.asso.fr
www.centredeformationvalrance.com

Formation de l'encadrement à la dimension sécurité dans les ateliers

Objectifs

Permettre à l'encadrement de prendre à bras le corps la responsabilité : SECURITE et la faire vivre au quotidien. Présentation des différents outils à disposition des responsables



- Le pourquoi du comment de la sécurité ?
- Le principe de BIRD et la démarche de Reason (gruyère suisse et la sécurité)
- Quels sont les indicateurs proposés et ceux que je pourrai mettre en place
- « C'est quoi encore ce truc : le DUERP ? »
- « EPI, SST, EPC, EPS quelqu'un pourrait-il me dire ce que c'est ? »
- « Comment faire la distinction entre : comportements à risque, presque accidents, incidents et accidents ? »
- Utiliser les échappées-belles comme des leçons gratuites
- Faire vivre ses affichages sécurité

...Des messages à faire passer à votre personnel.....
...C'est notre métier !

Nos formations professionnelles en salle et dans les ateliers

La sécurité au sein d'une équipe de travail (Organisation, Information, Régulation, Animation, Contrôle)
Les accidents de travail : Statistiques, Paramètres, Indicateurs, l'Arbre des Faits et les Facteurs à Risque
Présentation du plan de prévention avec ses différentes composantes
La réglementation en matière de sécurité et les intervenants extérieurs
Le comité sociale et économique, le CSSCT

Formation du personnel à la sécurité dans l'entreprise

Objectifs

Les principaux points de la prévention
Parler des accidents du travail
La réglementation en matière de sécurité
Le CSE
Le plan de prévention



- « Pourquoi n'ai-je pas le droit de shunter la sécurité alors que ma filmeuse s'arrête tout le temps à cause de la cellule ? »
- « Je me suis fait engueuler car il restait du matériel contre la porte des secours »
- « L'autre soir, marc s'est fait écraser le pied par un tir palettes électrique, il parait qu'il lui fallait un permis ? »
- « C'est quoi encore ce truc : le CSE ? »
- « EPI, SST, EPC, quelqu'un pourrait-il me dire ce que c'est ? »
- « Comment informer l'équipe pour améliorer la sécurité dans mon atelier ? »

**...Des messages à faire passer à votre personnel.....
...C'est notre métier !**

Nos formations professionnelles en salle et dans les ateliers

La sécurité au sein d'une équipe de travail (Organisation, Information, Régulation, Animation, Contrôle)
Les accidents de travail : Statistiques, Paramètres, Indicateurs, l'Arbre des Faits et les Facteurs à Risque
Présentation du plan de prévention avec ses différentes composantes
La réglementation en matière de sécurité et les intervenants extérieurs
Le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail

Formation Technologies Agro-Alimentaires

Objectifs

A partir des différents produits fabriqués dans l'entreprise, travail sur les différentes étapes du procédé afin de bien comprendre les objectifs et réaliser toutes les actions demandées en atelier



Intérêts pour l'entreprise

- Inscrire la formation dans une démarche d'amélioration continue en maîtrise des procédés
- Pour les nouveaux salariés issus ou non du monde agroalimentaire ou non, intégration plus rapide en atelier
- Meilleure compréhension au quotidien des règles liées aux différents produits et leurs spécificités en termes HQSP
- Des équipes plurielles avec un niveau de connaissance homogène

Formation appliquée (en salle et en ateliers)

- Formation en se référant aux produits spécifiques à l'entreprise
- Comprendre les différentes étapes des procédés utilisés
- Maîtriser le rôle des différents ingrédients utilisés
- Pour chaque étape de fabrication, comprendre les différents contrôles et les limites attendues
- Validation des acquis en cours de formation et possibilité de lier activités en salle et en atelier
- Préciser les bonnes pratiques d'hygiène, de nettoyage et de maintenance à faire quotidiennement

Formation de tuteurs

Objectifs

Accompagner les nouveaux
Fidéliser le personnel
Evaluer les progressions
Mettre en place des documents de suivi
Apprendre à mener un entretien



- « On m'a dit que j'étais tuteur, mais c'est quoi un tuteur ? »
- « Comment accueillir le nouveau ? »
- « Comment former sur poste de travail ? »
- « Avec quels documents, puis - je suivre la progression du nouveau ? »
- « Comment mener un entretien de bilan/recadrage avec le nouveau dont je suis responsable ? »

**...Des messages à faire passer à votre personnel.....
...C'est notre métier !**

Nos formations professionnelles en salle et dans les ateliers

Les missions du tuteur
La démarche d'accueil des nouveaux
La formation sur poste de travail
Le suivi des progressions (bilan de compétences, documents de suivi)
Les outils du tuteur (technique de communication, conduite d'entretien,...)

Conducteurs de machines et conducteur de ligne en IAA

Objectifs

Etre acteur de son travail
Acquérir de l'autonomie
Devenir force de proposition
Développer ses compétences
Etre polyvalent
Etre réactif



- « Pourquoi tous ces changements de séries »
- « Je ne comprends pas mes tableaux de bord »
- « Rendement, productivité, TRS, pourquoi est-ce important ? »
- « Pourquoi je me laverai les mains, puisque je porte des gants ! »
- « C'est quoi le flux tendu ? »
- « J'ai rien à craindre, y a des sécurités sur ma machine ! »
- « Pourquoi ce produit est-il non conforme ? »
- « La maintenance 1^{ier} niveau, comment la faire ? »

...Des messages à faire passer à votre personnel.....
...C'est notre métier !

Nos formations professionnelles en salle et dans les ateliers

Communication et relations inter – personnel
Qualité – traçabilité - hygiène – nettoyage – sécurité
Technique machine, maintenance de 1er niveau
Suivi de production, cadence et productivité
Calculer la perte produit et mes rendements
Technologie, process, propositions d'améliorations,...

Opérateurs polyvalents

Opérationnels lors du démarrage d'une nouvelle activité

Objectifs

Vous permettre d'accueillir des nouveaux salariés, et les former à vos postes de travail



Formation spécifique au(x) poste(s) de travail à occuper :

Présentation des futurs postes de travail de chaque salarié
Détails des missions et les exigences à la sécurité, l'hygiène, la qualité des produits
Comprendre les différentes étapes de fabrication des produits à chaque poste
Maîtrise technique des outils de production
Les conditions d'une bonne intégration (savoir être, communication, ...)

Formation – accompagnement dans les ateliers (en collaboration avec l'encadrement) :

Définir les modalités d'accueil des salariés au poste
Présentation du poste à chaque salarié en signalant les « zones à risques » liées à la sécurité, l'hygiène, la qualité des produits
Détection des difficultés rencontrées par les opérateurs (=> formation aux gestes et postures ou aménagement du poste)
Lecture des instructions de travail sur la ligne
Lorsque les gestes sont acquis, définition avec l'agent de maîtrise d'une grille de progression des automatismes (progression individualisée)
Bilan des compétences individuelles : Savoir, savoir-être et savoir-faire

Groupe de progrès & d'améliorations dans l'entreprise

Objectifs

Acquérir des méthodes de résolution de problèmes
Développer le management participatif
Créer l'esprit de groupe
Améliorer ses résultats



Exemples de thèmes de progrès

- Diminution des pertes en produits, consommables
- Aménagement de postes de travail (sécurité - ergonomie)
- Dynamiser son équipe de travail, créer un esprit d'équipe
- Optimisation d'une ligne de production
- Audit hygiène et améliorations concrètes
- Réorganisation d'un atelier de production ,.....

Outils méthodologiques

- **METHODOLOGIE DE RESOLUTION DE PROBLEMES (QQQOCP, diagramme causes – effets, tableau de bord, Diagramme de Pareto,....)**
- **AMDEC : Analyse des Modes de Défaillances de leurs Effets et de leur Criticité (amélioration de la qualité)**
- **LES 5 S : Système d'organisation des postes de travail et de leur environnement**
- **LE GRAPHIQUE D'OPERATIONS : démarche d'analyse des flux**