



Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations

2021

Version du 01/06/21

Audit – Qualité – HACCP – Food Safety - Environnement - RSE



**Au service des collectifs et des entreprises
agroalimentaires**

*Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 27210386221 auprès du préfet de la région Bourgogne-Franche-Comté.
Référencement Datadock.*



Edito

L'AEA est un **organisme de formation professionnelle agréé** sous le N°27210386221 auprès du préfet de la région Bourgogne-Franche-Comté.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

L'AEA est le regroupement d'entrepreneurs et de dirigeants d'entreprises agroalimentaires qui souhaitent maintenir une mutualisation pertinente et efficace sur les problématiques en faveur de leur développement et leur pérennité. La formation est un des axes de mutualisation proposé par notre association.

Choisir l'AEA comme prestataire de formation, c'est :

- ✓ Bénéficier de **l'expérience terrain** de nos formateurs, ingénieurs agroalimentaires possédant une expérience de plus de 15 ans en industrie alimentaire, dans la qualité, la sécurité des aliments, la certification de produits, l'environnement et la RSE.
- ✓ Suivre une formation **interactive et pragmatique** : illustration par des exemples pratiques, exercices réalisés pour mettre en application les connaissances théoriques données.
- ✓ Obtenir des **réponses concrètes** : nos formateurs répondent à vos questions au cours de la formation. N'hésitez pas à apporter vos documents pour les commenter avec nos formateurs.
- ✓ Avoir l'assurance d'une **formation efficace** : les objectifs à atteindre sont définis avec vous en début de session et un point est fait en fin de journée pour évaluer l'atteinte de ces objectifs.
- ✓ Nos formations peuvent se réaliser dans le cadre de regroupement d'entreprises (stages **inter-entreprises**) ou directement dans votre entreprise (en **intra entreprise**) ; en fonction de vos besoins un programme de **formation sur mesure** sera validé avec vous.



En 2020 les **168 heures** de formations **INTER** réalisées ont été notées à **3.78/4**, nos **893 heures** de formations **INTRA** à **3.81/4**. Le **taux de recommandation** des formés est de **100%**.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignement :

✉ contact@aea-agro.fr

- **Chargées de missions qualité sécurité sanitaire** :
Agnès Couturier 06.08.177.558 / Stéphanie Merlin 06.08.178.656
- **Chargé de missions RSE** : Gabriel Martinez Garcia 06.48.429.804

Sommaire

Connaître les bases en matière de QHSE.....	6
Savoir gérer son Plan de Maîtrise Sanitaire	7
Mettre en place et améliorer votre HACCP	8
Savoir passer d'une étude HACCP au « Food Safety Plan » des USA	9
Devenir Auditeur/Auditrice Interne	10
Food Safety culture : évaluer et améliorer.....	11
Savoir auditer ses fournisseurs.....	12
Être prêt à gérer une crise	13
Connaître et maîtriser la « Food Defense »	14
Connaître et maîtriser la Fraude Alimentaire	15
Connaître et maîtriser l'IFS Food version 7	16
Devenir Référent interne gestion des Nuisibles.....	17
Connaître et maîtriser le BRC version 8.....	18
Connaître et maîtriser l'ISO 22000 et le FSSC 22000	19
Construire un plan d'analyses environnemental.....	20
Intégrer l'approche cycle de vie dans un SME	21
Sensibilisation au développement durable et à la RSE.....	22
Mettre en place et formaliser une stratégie RSE	23
Déployer durablement et dynamiser sa démarche RSE	24
Améliorer sa performance RSE globale	25
Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE.....	26
Concilier Qualité de Vie au Travail (QVT) et performance	27
Economie circulaire : créez un modèle d'affaires plus durable	28
Achats Responsables : mettre en place et améliorer sa démarche	29
Bulletin d'inscription 2021.....	30
Conditions Générales de Vente (1/2)	31
Plan d'accès.....	33

Calendrier

Juin 2021	Juillet/Août 2021	Septembre 2021
<p>08/06 : Construire un Plan d'analyses environnemental</p> <p>10/06 : Sensibilisation au développement durable et à la RSE</p> <p>22/06 : food safety culture : évaluer et améliorer (New)</p> <p>24/06 : Connaître et maîtriser l'IFS v7</p>	<p>01/07 : Sensibilisation au développement durable et à la RSE</p> <p>02/07 : Connaître les bases en matière de QHSE</p> <p>09/07 : Economie circulaire : créez un modèle d'affaires plus durable (New)</p> <p>13/07 : Devenir Référent interne gestion des Nuisibles (New)</p> <p>23/07 : Mettre en place et formaliser une stratégie RSE</p>	<p>02/09 : Savoir gérer son PMS</p> <p>07/09 : Concilier Qualité de vie au travail et performance (1^{ère} partie)</p> <p>09/09 : Déployer durablement et dynamiser sa démarche RSE</p> <p>21/09 : Concilier Qualité de vie au travail et performance (2^{ème} partie)</p> <p>28/09 : Mettre en place et améliorer son HACCP</p>
Octobre 2021	Novembre 2021	Décembre 2021
<p>01/10 : Mettre en place et formaliser une stratégie RSE</p> <p>05/10 : Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE (New)</p> <p>12/10 : Connaître et maîtriser l'IFS v7</p> <p>13 et 14/10 : Devenir Auditeur/auditrice interne</p> <p>19/10 : food safety culture : évaluer et améliorer (New)</p> <p>26/10 : Achats responsables (New)</p>	<p>05/11 : Déployer durablement et dynamiser sa démarche RSE</p> <p>09/11 : Savoir passer de l'HACCP au Food Safety Plan des USA</p> <p>16/11 : ISO 22000 et FSSC 22000</p> <p>25/11 : Améliorer sa performance RSE globale (New)</p> <p>30/11 : Savoir auditer ses fournisseurs</p>	<p>02/12 : Connaître et maîtriser le BRC v8</p> <p>07/12 : Connaître et maîtriser la « Food defense »</p> <p>09/12 : Connaître et maîtriser la Fraude alimentaire</p> <p>14/12 : Être prêt à gérer une crise</p> <p>16/12 : Intégrer l'approche cycle de vie dans un SME (New)</p>





Connaître les bases en matière de QHSE

Date	02/07/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables de secteur/d'atelier, employés de production, personnel QHSE		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les bases d'une politique QHSE ✓ Connaître les bases des normes liées à la qualité, la sécurité alimentaire (IFS, BRC, ISO 22000...) la sécurité au travail et l'environnement ✓ Connaître les bases pour analyser les risques ✓ Avoir une vision globale des outils de suivi QHSE et de l'amélioration continue 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Réglementation et exigences des référentiels sur la fonction QHSE en IAA</p> <p>Appliquer une méthode d'analyses de risques en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement</p> <p>Présentation de bonnes pratiques par thématique</p> <p>Présentation d'outils de contrôle et d'amélioration continue : audit hygiène, indicateurs qualité, analyses</p>		
Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire</p> <p>Echanges entre stagiaires</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session,</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)



Savoir gérer son Plan de Maîtrise Sanitaire

Date

02/09/2021

Durée

7 heures
(9h-12h30 13h30-17h)

Public

Responsables Qualité, Professionnels souhaitant créer ou reprendre une activité alimentaire, Responsables de secteur/d'atelier, Dirigeants d'entreprise

Prérequis

Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Savoir identifier les cas où un dossier d'agrément est obligatoire
- ✓ Connaître les modalités en cas de dispense
- ✓ Identifier le contenu d'un dossier d'agrément sanitaire
- ✓ Comprendre les éléments à mettre dans le dossier d'agrément
- ✓ Identifier les pièces à joindre au dossier d'agrément
- ✓ Connaître la réglementation hygiène applicable

Contenu pédagogique synthétique

Présentation du « Paquet Hygiène »
Etude approfondie des différents règlements associés
Agrément ou dispense d'agrément
Dispense d'agrément : les modalités
Agrément sanitaire : arrêtés ministériels

Plan de maîtrise sanitaire : Dangers biologiques, physiques et chimiques
Bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis
Plan HACCP renforcé
Gestion des produits non conformes et gestion de la traçabilité

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires

Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session,
Evaluation des connaissances par un questionnaire
Questionnaire de satisfaction en fin de journée

Lieu

Centre d'affaires de **Longvic**
(21600)
parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon

Coût

450 €HT Adhérent AEA /
650 € HT non adhérent
(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)



Mettre en place et améliorer votre HACCP

Date	28/09/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Opérateurs et encadrants concernés par l'HACCP, Service qualité, futurs membres de l'équipe HACCP, Gérants de TPE		
Prérequis	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents HACCP)		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Avoir une vision générale de la réglementation européenne ✓ Comprendre et appliquer la méthode HACCP et ses 7 principes ✓ Identifier les spécificités des référentiels IFS, BRC et ISO 22000 en matière d'HACCP 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades de production d'un produit</p> <p>Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise</p> <p>S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de manière effective et efficace</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, document type HACCP, exercice d'application, échanges entre stagiaires</p> <p>Stéphanie Merlin, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session,</p> <p>Evaluation des acquis tout au long de la formation avec l'exercice pratique et questionnaire d'évaluation des connaissances</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)



Savoir passer d'une étude HACCP au « Food Safety Plan » des USA

Date	09/11/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables ou animateurs qualité tout secteur sauf boissons alcoolisées, escargots, produits de la mer, jus de fruits, compléments alimentaires, conserves à faible pH, viandes, laitages		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les attentes de la loi FSMA concernant la sécurité des aliments ✓ Comprendre ce qu'est un « Preventive Control » ✓ Avoir une vision globale des actions à mettre en place dans le « Food Safety Plan » 		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte de la loi FSMA Etapas préliminaires, obligations du PCQJ* Procédures de vérification et de validation, de gestion des enregistrements, de rappel des produits	Analyse des dangers, détermination des mesures de maîtrise préventives Mesures de maîtrise préventives liées aux process, aux allergènes, au nettoyage-désinfection, à la chaîne d'approvisionnement Revue du Food Safety Plan	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires Outil de comparaison HACCP et FSMA Stéphanie Merlin , Ingénieur Agroalimentaire qualifiée PCQJ		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)

**Cette formation ne donne pas lieu à la qualification PCQJ*



Devenir Auditeur/Auditrice Interne

Date

13 et 14/10/2021

Durée

14 heures
(9h-12h30 13h30-17h)

Public

Personnel des entreprises agro-alimentaires futurs auditeurs

Prérequis

Connaissances de base en hygiène et HACCP

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Savoir ce qu'est un audit et à quoi il sert
- ✓ Acquérir la méthode et les outils pour réaliser des audits qualité internes ou externes
- ✓ Conclure sur un écart et le formuler en référence aux critères d'audit
- ✓ Savoir rédiger un rapport d'audit
- ✓ Connaître les critères d'évaluation d'un auditeur

Contenu pédagogique synthétique

Qu'est-ce que l'audit ? Objectifs et intérêt pour le système qualité
Compétences et méthodes à utiliser
Préparation de l'exercice d'audit :
Etude des documents du Système Qualité fournis par l'entreprise d'accueil
Préparation de la trame d'audit

Réalisation de l'audit durant une journée sur le principe d'un formateur-observateur par groupes de stagiaires (Réunion d'ouverture, audit terrain, synthèse entre auditeurs, réunion de clôture)
Restitution de l'audit
Perception de l'exercice par les stagiaires

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Support papier remis à chaque stagiaire, Réalisation d'un exercice d'audit en situation réelle dans une entreprise, Observations et commentaires sur les comportements et pratiques des stagiaires
Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors de l'exercice pratique

Lieu

Centre d'affaires de **Longvic** (21600)
parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon

Coût

850 €HT Adhérent AEA /
1250 € HT non adhérent
(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)



Food Safety culture : évaluer et améliorer

Date	22/06/2021 et 19/10/2021	Durée	4 heures (08h30-12h30 ou 13h30-17h30)
Public	Dirigeant de PME IAA, responsable qualité		
Prérequis	Connaissances de base en hygiène et HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Définir la culture sécurité sanitaire (FSC) ✓ Comprendre les exigences réglementaires ou professionnelles associées à cette notion ✓ Identifier un niveau FSC dans son entreprise ✓ Définir des actions d'amélioration du niveau FSC 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Concept : origine, intérêts, définition</p> <p>Contexte : certifications GFSI & réglementation hygiène</p> <p>Outils de mesure de la Food Safety Culture</p> <p>Les thèmes à évaluer,</p> <p>Le plan d'actions et les indicateurs</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires, illustrations ; exercices relatifs aux entreprises participantes</p> <p>Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	250 €HT Adhérent AEA / 325 € HT non adhérent <i>(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)</i>



Savoir auditer ses fournisseurs

Date	30/11/2021	Durée	8 heures (9h-12h30 13h30-18h)
Public	Responsable achats, Personnel du service qualité, Auditeurs internes		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP ou ISO 9001		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Disposer de connaissances minimales sur les opérateurs de l'emballage alimentaire ✓ Disposer d'une méthode d'audit ✓ Disposer d'un référentiel d'audit adapté à chaque type de fournisseurs ✓ Être capable de définir un plan d'actions d'amélioration avec son fournisseur audité 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Contexte de l'audit des fournisseurs Cas particulier des emballages alimentaires : quels sont-ils ? les procédés ? la réglementation ? les attentes des clients ?</p> <p>Les différents référentiels de certification des fournisseurs d'emballage alimentaire, proposition de grille d'audit d'un fournisseur d'emballage</p>	<p>Adaptation des outils aux autres fournisseurs</p> <p>La méthode d'audit : déroulement de l'audit, comportement à avoir, méthodologie à utiliser, formalisation des constats d'audit</p> <p>Le plan d'actions d'amélioration</p>	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires</p> <p>Outils d'audit remis au stagiaire</p> <p>Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session,</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	<p>Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i></p>	Coût	<p>515 €HT Adhérent AEA / 715 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i></p>



Être prêt à gérer une crise

Date	14/12/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Cadres et Techniciens, équipes dirigeantes, Personnes présentes dans la cellule de crise de l'entreprise, Responsables Qualité		
Prérequis	Sensibilisation qualité, sécurité ou environnement + connaissance des responsabilités de l'entreprise en cas d'incident		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre les obligations réglementaires d'une IAA ✓ Savoir élaborer et tester sa gestion de crise ✓ Disposer des éléments importants pour gérer un retrait-rappel ✓ Connaître les règles de base pour communiquer en cas de crise 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Contexte et définition</p> <p>Conséquences économiques et juridiques</p> <p>Le point de vue des assureurs</p> <p>Gérer une crise</p> <p>Elaborer une procédure de gestion de crise</p> <p>Gérer un retrait et/ou un rappel</p> <p>Maîtrise des informations = communications interne et externe</p> <p>Se préparer (Comment faire un test efficace ?)</p> <p>Les points à ne pas oublier et les erreurs à éviter</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires		
Suivi et Evaluation	<p>Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire</p> <p>Besoins et attentes en début de session,</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Connaître et maîtriser la « Food Defense »

Date

07/12/2021

Durée

7 heures
(9h-12h30 13h30-17h)

Public

Responsables Qualité, Encadrement, Dirigeants d'entreprise,
Futurs responsables sûreté de site

Prérequis

Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)

Objectifs

Les stagiaires seront
capables de

- ✓ Comprendre le risque malveillance
- ✓ Savoir identifier les actions de prévention de la malveillance
- ✓ Disposer d'une méthode pour évaluer le risque de malveillance
- ✓ Comprendre le rôle de chaque service dans la lutte contre la malveillance

Contenu pédagogique synthétique

Introduction, contexte
 Définitions, Notions de sûreté et de sécurité
 Présentation des exigences des référentiels et normes
 Méthodologie pour la mise en œuvre d'un programme de sûreté
 Evaluation de la menace, comment détecter un comportement à risque ?
 Le plan de sûreté
 Conclusion résumé

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Support papier remis à chaque stagiaire, application pratique de la méthode
à un site fictif**Agnès Couturier**, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée,
Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices
pédagogiques

Lieu

Centre d'affaires de
Longvic (21600)
*parking gratuit, 15min direct
en bus de la gare de Dijon*

Coût

450 €HT Adhérent AEA /
650 € HT non adhérent
*(frais de repas inclus, hors frais de
déplacement et hébergement)*



Connaître et maîtriser la Fraude Alimentaire

Date	09/12/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Direction, Responsable qualité et Responsable achats		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître et comprendre les exigences des référentiels IFS BRC FSSC 22000 sur la fraude alimentaire ✓ Savoir identifier les risques de fraudes alimentaires ✓ Être capable d'identifier des méthodes de réduction du risque, et de surveillance du risque ✓ Savoir faire un bilan annuel du risque fraude alimentaire ✓ Être capable de faire évoluer son étude et ses moyens ✓ Identifier les différents services concernés par la maîtrise de la fraude alimentaire et le rôle de chacun dans cette maîtrise 		
Contenu pédagogique synthétique	Notion de fraude alimentaire dans le contexte économique et réglementaire	Evaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire	
	Exigences de l'IFS du BRC et du FSSC 22000	Plan d'actions de réduction de la vulnérabilité à la fraude alimentaire	
	Identifier les fraudes possibles, disposer d'une veille	Revue de l'évaluation de la vulnérabilité	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre les stagiaires, application pratique de la méthode et remise d'un outil excel		
Suivi et Evaluation	Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Connaître et maîtriser l'IFS Food version 7

Date	24/06/2021 12/10/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Avoir une vision globale des exigences de l'IFS Food ✓ Comprendre les nouveautés de la version 7 ✓ Connaître les modalités de certification IFS Food 		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte du référentiel IFS Food Présentation de chacun des chapitres et des exigences Explication des points KO Modalités de Certification		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires Stéphanie Merlin , Ingénieur Agroalimentaire Auditrice de Certification IFS Food		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Devenir Référent interne gestion des Nuisibles

Date	13/07/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, maintenance, personnel responsable du suivi des nuisibles.		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquérir les outils pour comprendre et évaluer la prestation de lutte contre les nuisibles et gérer les actions internalisées de gestion des nuisibles ✓ Acquérir les connaissances pour être en conformité avec la réglementation sur la lutte contre les nuisibles et répondre au 4.13.3 de l'IFS Food v7 ✓ Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Description et écobiologie des principaux nuisibles du secteur alimentaire</p> <p>Les mesures de maîtrise</p> <p>Les traitements de lutte contre les nuisibles</p> <p>La nouvelle gestion de la lutte contre les nuisibles</p> <p>Exercices d'application : lecture d'AMM biocide, étude de cas d'infestation</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires</p> <p>Décrypter les conditions d'utilisation via une AMM. Possibilité d'analyser les AMM de produits apportés par les participants</p> <p>Nombreux exemples et études de cas</p> <p>Luc Perney LP audit conseil Formation</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)

BRC

Connaître et maîtriser le BRC version 8

Date	02/12/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Avoir une vision globale des exigences du BRC Food ✓ Comprendre les nouveautés de la version 8 ✓ Connaître les modalités de certification BRC Food 		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte du référentiel BRC Food Présentation de chacun des chapitres et des exigences Modalités de Certification		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires Stéphanie Merlin , Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

FSSC

Connaître et maîtriser l'ISO 22000 et le FSSC 22000

Date

16/11/2021

Durée8 heures
(9h-12h30 13h30-18h)**Public**

Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP

Prérequis

Connaissance de l'HACCP

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Connaître les principes d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires
- ✓ Comprendre les exigences de la norme ISO 22000
- ✓ Identifier les évolutions à apporter à son HACCP ou à son système
- ✓ Connaître les intérêts et les exigences de la norme ISO TS 22002 (prérequis)
- ✓ Identifier les exigences additionnelles du FSSC 22000
- ✓ Connaître les modalités de certification

Contenu pédagogique synthétique

Historique et contexte, lien avec le BRC Food et l'IFS Food
 Les exigences de l'ISO 22000
 Principes du système de Management de la sécurité des denrées alimentaires : exigences essentielles

Méthodologie HACCP pour la réalisation de produits sûrs : notions de PRP, PRP opérationnels, CCP, validation
 Détail des exigences de la norme ISO TS 22002-1
 Modalités de certification

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, construction d'outil

Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire**Suivi et Evaluation**

Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques

Lieu

Centre d'affaires de **Longvic** (21600)
parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon

Coût

515 €HT Adhérent AEA /
715 € HT non adhérent
(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)



Construire un plan d'analyses environnemental

Date	08/06/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable Qualité / adjoint qualité Technicien qualité/laboratoire		
Prérequis	Maîtriser les fondamentaux de la microbiologie		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre les enjeux d'un plan d'analyses environnemental : quels dangers, exigences réglementaires ou normatives ✓ Construire un plan d'analyses environnemental efficace en industrie : assimiler une méthodologie pragmatique ✓ Les outils de prélèvement en milieu industriel ✓ Mises en œuvre de mesures de maîtrise spécifiques en cas de résultats positifs ✓ Intégrer son plan d'analyses environnemental dans le système de management 		
Contenu pédagogique synthétique	Introduction à la microbiologie industrielle Introduction à l'analyse environnementale Techniques de prélèvement	Construire un plan d'analyses environnemental efficace en industrie Gestion des résultats positifs Management, audit et revue du plan d'analyses environnemental	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, Ateliers de mise en application tout au long de la formation		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, questionnaire d'évaluation des connaissances en fin de session		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

Exaris[®]
Experts en Analyse de Risques



Intégrer l'approche cycle de vie dans un SME

Date	16/12/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables QSE, Fonction/responsable RSE, Dirigeants d'entreprise Cadres et techniciens des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les bases sur les thèmes des déchets, énergie, gestion de l'eau, des produits chimiques ✓ Comprendre le concept de cycle de vie d'un produit ✓ Connaître les outils pour intégrer et évaluer l'impact environnemental d'un produit ✓ Connaître les étapes clés pour intégrer l'approche cycle de vie dans son système de management environnemental (SME) 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Contexte réglementaire et normatif Perspective cycle de vie selon l'ISO 14001 v2015 Unité de référence et son cycle de vie Evaluations qualitatives et quantitatives, outils disponibles Eco-conception dans le SME</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, exercice d'application pour intégrer de l'approche de cycle de vie dans son SME</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session , Evaluation des connaissances par un questionnaire, exercices pratiques Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Sensibilisation au développement durable et à la RSE

Date	10/06/2021 et 01/07/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Tout type de personnel des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre le concept général du développement durable ✓ Identifier les trois piliers du développement durable ✓ Comprendre le concept général de la RSE ✓ Identifier les bonnes pratiques et des entreprises en matière de RS ✓ Identifier les bons gestes au quotidien ✓ Savoir sensibiliser ses collaborateurs 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Définitions : développement durable et RSE</p> <p>Contexte actuel : les enjeux économiques, environnementaux et sociétaux en agroalimentaire</p> <p>Les Objectifs de Développement Durable (Agenda 2030 de l'ONU)</p> <p>Exemples de bonnes pratiques des IAA en matière de RS</p> <p>Exemples des bons gestes au quotidien et chiffres clés</p> <p>Outils de sensibilisation pour ses collaborateurs</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, vidéos pédagogiques, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, outils de sensibilisation</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p>		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de formation Quiz pédagogique en équipe		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Mettre en place et formaliser une stratégie RSE

Date	23/07 et 01/10/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'Excel, Utilisation des moteurs de recherche		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et hiérarchiser les enjeux liés à ses activités ✓ Identifier les valeurs fortes de son entreprise ✓ Adapter sa stratégie aux enjeux identifiés ✓ Intégrer l'ensemble d'activités à son stratégie RSE ✓ Définir ses actions prioritaires en cohérence avec ses enjeux ✓ Identifier et hiérarchiser ses parties prenantes 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Concept global de la RSE, les principes et les questions centrales, les parties prenantes</p> <p>La « raison d'être » d'une entreprise</p> <p>Identifier ses enjeux grâce au dialogue avec ses parties prenantes</p> <p>Identifier ses enjeux grâce à sa veille réglementaire et technologique</p> <p>Outils pour formaliser ses enjeux</p> <p>Trame pour formaliser une stratégie RSE</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, matrice SWOT, trame stratégie RSE</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Déployer durablement et dynamiser sa démarche RSE

Date	09/09/ et 05/11/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance des principes et questions centrales de la RSE		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les axes pour dynamiser sa démarche ✓ Appliquer des méthodes et outils pour impliquer ses collaborateurs et autres parties prenantes ✓ Mettre en place des outils innovants pour dynamiser sa démarche ✓ Structurer et formaliser ses bonnes pratiques en forme de chartes ou politiques d'entreprise 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Intégrer la RSE dans ses activités : trames de chartes et politiques</p> <p>Appliquer les concepts du management participatif</p> <p>Les outils numériques</p> <p>Mettre en place des outils de communication ascendante et descendante, internes et externes</p> <p>Mettre en place et animer les espaces collaboratifs</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, chartes et politiques</p> <p>Exercices pratiques : matérialiser les bonnes idées</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Améliorer sa performance RSE globale

Date	25/11/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance des principes et questions centrales de la RSE		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Savoir renforcer le lien entre la stratégie et ses actions ✓ Savoir définir et mettre en place des indicateurs de performance ✓ Savoir mesurer et interpréter ses résultats ✓ Identifier et formaliser les outils pour valoriser sa démarche ✓ Savoir impliquer davantage ses parties prenantes ✓ Savoir développer et utiliser des solutions de pilotage de sa stratégie RSE 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Indicateurs de performance extra-financière et benchmark Outils pour approfondir et renforcer sa démarche Choix et mise en place des indicateurs de performance La revue de performance Améliorer l'analyse et le dialogue avec ses parties prenantes Perspectives pour continuer à avancer</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, outil de formalisation et d'évaluation de sa performance RSE</p> <p>Intervenant : Anne-Eugénie GASPARD, Chef de projets RSE </p> <p>Groupe AFNOR</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE

Date	05/10/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Communication/Marketing, Responsable QSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre le concept communication responsable ✓ Identifier les prérequis pour communiquer sur sa RSE ✓ Identifier les outils pour valoriser ses actions en interne et en externe ✓ Comprendre les bases pour réaliser un rapport RSE ✓ Comprendre les bases pour communiquer via ses produits 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Définitions : communication responsable</p> <p>Eviter le « greenwashing » : les prérequis pour communiquer sur sa RSE</p> <p>Les outils de communication interne et externe, les labels et allégations</p> <p>Les prérequis pour établir et formaliser un rapport RSE</p> <p>La communication RSE via les produits (focus sur les emballages)</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires, exemples de reporting RSE, Exercices pratiques : établir le schéma de son rapport RSE / Identifier les bonnes pratiques pour communiquer via ses produits</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Intervenant : Anne-Eugénie GASPARD, Chef de projets RSE </p> <p>Groupe AFNOR</p> <p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Concilier Qualité de Vie au Travail (QVT) et performance

Date	07/09/2021 et 21/09/2021	Durée	14 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE, Responsable RH, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires, Responsable QSE		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre les bases d'une démarche de QVT ✓ Savoir identifier les points clés pour intégrer la QVT dans son stratégie RSE et son système de pilotage ✓ Savoir définir et formaliser une démarche de QVT ✓ Savoir choisir et mettre en place des indicateurs de performance sociaux 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Les bases d'une démarche de QVT</p> <p>La relation entre sa stratégie RSE et les enjeux sociaux</p> <p>Maintien des compétences et savoir-faire</p> <p>Prévention des risques professionnels et amélioration des conditions de travail</p> <p>Développement des individus et fidélisation</p> <p>L'amélioration continue de sa performance sociale</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires</p> <p>Ateliers pratiques : état de lieu QVT avec l'outil ANACT-ARACT</p> <p>Intervenant : Sylvie MORIN-LAGRANGE, Chargée de mission ARACT BFC</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des ateliers collectifs,</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	850 €HT Adhérent AEA / 1250 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>





Economie circulaire : créez un modèle d'affaires plus durable

Date	09/07/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre les enjeux et les principes de l'économie circulaire ✓ Comprendre et expérimenter la construction d'un modèle d'affaires circulaire et collaboratif ✓ Identifier les poistes d'action pour enrichir et rendre son modèle d'affaires plus soutenable, circulaire et collaboratif de son entreprise 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Interconnaissance des entrepreneurs participants</p> <p>Les grands enjeux et principes de l'économie circulaire et des modèles d'affaires soutenables, circulaires et collaboratifs</p> <p>Création de son modèle d'affaires soutenable et enrichissement collectif des modèles d'affaires, connexion entre les modèles d'affaires pour générer des collaborations mutuellement bénéfiques (utilisation de la matrice BM³C²)</p> <p>Bilan de la journée, perspectives</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support remis à chaque stagiaire, exercices individuelles et collaboratifs, jeux pédagogiques</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p> <p>Intervenant : Mathilde ELIE, Latitude Créative</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Latitude Créative



Achats Responsables : mettre en place et améliorer sa démarche

Date	26/10/2021	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables QSE, Responsable RSE, fonction achats, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre la notion d'achat responsable ✓ Identifier les enjeux clés associés aux achats responsables dans le contexte de l'industrie agroalimentaire ✓ Savoir piloter et déployer la démarche achats responsables ✓ Connaître les outils disponibles pour déployer les achats responsables en cohérence avec une consommation responsable ✓ Savoir communiquer et valoriser la démarche 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Concepts : Achats Responsables (AR), le contexte, présentation de la norme ISO 20400, le lien avec la RSE</p> <p>Les dimensions clés de l'achat : fournisseur, produit, besoin, coût globale, les opportunités environnementales, sociales, territoriales</p> <p>Elaboration des grandes lignes d'une feuille de route individuelle, analyse fonctionnelle du besoin</p> <p>La loyauté des pratiques, l'éthique, le devoir de vigilance</p> <p>La formalisation d'une politique achats responsables</p> <p>Sensibilisation des parties prenantes</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support remis à chaque stagiaire, présentation d'exemples, exercices d'application, outils d'analyse (matrices, modèles)</p> <p>Intervenant : Nathalie PAILLON, Directrice des Opérations et des Études à l'Observatoire des Achats Responsables</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Évaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Évaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	A définir	Coût	<p>450 €HT Adhérent AEA /</p> <p>650 € HT non adhérent</p> <p><i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i></p>

Bulletin d'inscription 2021

Entreprise : **Adhérent AEA :** Oui Non
Adresse :
Code Postal : **Ville :**
Correspondant pour les formations :
E-mail : **Tél :**

Stagiaire à inscrire. Prénom, NOM :

Fonction : **E-mail :**

Formation choisie : **Date :**

Besoins et attentes du stagiaire :

Merci de justifier les **prérequis** :

Merci de préciser toute **allergie alimentaire** :

Nos formations sont réalisées en français. Les participants doivent savoir lire et écrire français, notamment en cas de documents à remplir au cours de la formation. L'entreprise doit prévenir l'AEA si ces conditions ne sont pas présentes.

Si le stagiaire est en situation de **handicap**, merci de nous indiquer les **conséquences** pouvant impacter la formation de manière à l'adapter pour la rendre accessible :

Modalités retenues pour les paiements de la formation :

Entreprises de plus de 50 salariés : L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AEA et votre entreprise.

Entreprises de moins de 50 salariés : *Voir les CGV pour plus d'informations*

OPTION N°1 L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.

OPTION N°2 Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par votre OPCO.
Veuillez nous préciser les informations de votre OPCO :

Nom OPCO :			
Adresse :			
Code Postal :		Ville :	

Date, signature et cachet précédés de la mention « bon pour accord » :

Conditions Générales de Vente (1/2)

MODALITÉS

L'inscription à une (ou plusieurs) formation(s) est enregistrée par l'AEA, dès réception par courrier ou par mail, d'un bulletin d'inscription dûment rempli. Cette inscription vaut acceptation des conditions ci-après mais aussi des objectifs et contenus des stages retenus. Les pré requis doivent être acquis par les stagiaires avant leur inscription.

Sept jours ouvrés avant le début de la formation, une convocation de stage précisant les lieux, dates et horaires, est adressée à chaque stagiaire ou via le contact de l'entreprise pour les formations.

A l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit une attestation individuelle de participation à la formation suivie. Une évaluation de la formation sera envoyée aux stagiaires en avril de l'année suivante pour évaluer l'efficacité de la formation.

FINANCEMENT

La facturation est effectuée à la fin de la formation selon deux options suivantes. La solution retenue par l'entreprise doit être précisée sur le bulletin d'inscription.

Option n°1 (toute entreprise)

Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AEA et votre entreprise. L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.

Option n°2 (entreprise de moins de 50 salariés uniquement)

L'entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCO. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'AEA et l'entreprise. Il appartient à l'entreprise d'en envoyer un exemplaire à son OPCO avec sa demande de prise en charge. La facture est alors adressée à l'OPCO désigné. Si la demande de prise en charge est refusée par l'OPCO concerné, l'AEA facture alors directement à l'entreprise.

Les prix sont définis en euros et correspondent à ceux inscrits sur le catalogue. Une réduction par rapport aux prix de base est accordée aux adhérents de l'AEA à jour de leur cotisation annuelle. Les prix sont exprimés en hors taxes. Le montant de la T.V.A est à la charge du client.

Ils comprennent les frais d'animation et de restauration et les documents remis à chaque stagiaire (sont exclus les frais de déplacement et d'hébergement du stagiaire).

Conditions Générales de Vente (2/2)

REPORT / ANNULATION

L'AEA se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler un stage si l'effectif est insuffisant. Le nombre minimum de stagiaires est fixé à 3 et le nombre maximum est fixé à 10. Elle en informe les personnes inscrites au plus tard 7 jours avant les dates retenues du stage. Cette durée peut être réduite en cas de force majeure.

L'entreprise peut annuler son inscription à un stage à condition d'en faire la demande écrite à l'AEA. Si l'annulation intervient moins de deux semaines avant les dates de réalisation du stage, l'AEA facture à l'entreprise un dédit forfaitaire de 100,00 € hors taxes par stagiaire sauf en cas de force majeure.

Force Majeure

Ni le stagiaire, ni l'AEA ne sont responsables devant l'autre partie pour l'inexécution des termes et obligations des présentes conditions de vente, en cas d'acte gouvernemental, de guerre, d'émeute, de grève, d'accident ou toute autre cause en dehors de la volonté des parties.

Protection des données personnelles (RGPD)

Dans le cadre du règlement général sur la protection des données (RGPD), les informations mentionnées dans le bulletin d'inscription nous permettent d'organiser au mieux la formation et la facturation de la formation. La diffusion de ce catalogue permet également de vous informer de nos prestations de formations à venir.

En cas de demande particulière, merci d'adresser un mail à contact@aea-agro.fr ou de téléphoner à **Agnès Couturier au 06 08 177 558** ou à **Stéphanie Merlin 06 08 178 656**.

Nous transmettons vos données uniquement à notre comptabilité pour le règlement de la prestation. Nous conservons vos données pendant 3 ans sauf information contraire de votre part. Le bilan pédagogique obligatoire pour tout organisme de formation nous oblige à conserver vos informations pendant 5 ans.

Vous bénéficiez des droits prévus par le RGPD : Il s'agit de vos droits en matière d'accès, de rectification, d'effacement et de limitation du traitement de vos données ainsi que de votre droit à la portabilité de vos données.

Vous disposez également d'un droit d'opposition au traitement de vos données. Vous pouvez retirer votre consentement à tout moment avec effet sur l'avenir. Vous avez le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL ou de toute autre service officiel si vous estimez que le traitement de vos données à caractère personnel n'est pas conforme aux dispositions légales.

Plan d'accès

Accès au **centre d'affaires La Noue** Dijon-Longvic (*8 chemin de la Noue, 21600 Longvic*) :

Par le bus depuis la gare de Dijon :

Prendre le **bus n°18 en direction de « Longvic Carmélites »** Trajet de 13 minutes environ.
Descendre à l'arrêt « **CFA la Noue** »

Au bout de notre rue se trouve un panneau publicitaire **TBC Dijon-Longvic**. Prendre sur « chemin de la Noue ». Nous sommes situés au bout de la rue, un panneau indique l'entrée du parking. Le centre est un établissement recevant du public, les dispositions sont en place pour accueillir les personnes en situation de handicap.

En voiture depuis l'Ouest, l'Est ou le Nord, rejoindre la rocade Boulevard sortie LONGVIC, au rond-point à gauche, jusqu'au second rond-point à droite (suivre « rue de Romelet » lorsque la rue tourne à droite vers Dijon, prendre à gauche « chemin de la Noue », comme l'indique le panneau publicitaire TBC Dijon Longvic.



En voiture depuis le Sud, après le péage Dijon Sud, rester à gauche direction Longvic, prendre à droite au rond-point, tout droit, puis à gauche au rond-point suivant 'suivre rue de Romelet », lorsque la rue tourne à droite vers Dijon, prendre à gauche « chemin de la Noue ».





Association des Entrepreneurs
de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations

2021

✉ contact@aea-agro.fr

- **Chargées de missions qualité sécurité sanitaire :**
Agnès Couturier 06.08.177.558 / Stéphanie Merlin 06.08.178.656
- **Chargé de missions RSE :**
 - Gabriel Martinez Garcia 06.48.429.804

Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire
8 chemin de la Noue
21600 LONGVIC



N'oubliez pas : tous les papiers se trient et se recyclent, ce document aussi !