

FORMATIONS



La marque de Terra-Qualis

Adaptation selon vos projets
contact@terrasyrah.com

Formations

QUALITE GLOBALE Système de Management de la Qualité : QHSE	4
ISO 9001 EN ROUTE VERS LA PERFORMANCE	5
IFS/BRC/FSSC 22000 SANS SECRET	6
HACCP : Sortez couverts !	7
HYGIENE ET SECURITE : des opérateurs formés	8
FOOD FRAUDE ou/et FOOD DEFENSE sur la base du référentiel IFS	9
AUDITEUR INTERNE QUALITE FORMATION INITIALE/ PERFECTIONNEMENT	10
GESTION DE CRISE : retrait/rappel de produits	11
RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES :RSE	12

« Ne juge pas la journée
en fonction de la récolte du soir, mais
d'après les graines que tu as
semées. »"

R.L. Stevenson

QUALITE GLOBALE Système de Management de la Qualité : QHSE

Public-Pré-requis	Responsable Qualité/ équipe de Direction Pas de prérequis
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les enjeux d'un système de management • Comprendre le fonctionnement d'un SMQ : outils de stratégie et de Maîtrise • Être capable de planifier, animer réussir sa démarche qualité, dans une logique de performance
Contenu	<p>J1 #Les outils Qualité Les méthodes, approche processus, données d'entrées, de sortie, indicateurs de suivi</p> <p>J2# Définir son contexte et ses enjeux : risques et opportunités Cotation des enjeux et définition des indicateurs et objectifs de performance associés</p> <p># Diagnostic Qualité – Etat des lieux Evaluer un système qualité Identifier les actions</p> <p># Structure de Pilotage Constitution et animation d'une équipe Revue de Direction</p> <p>J3# Passer à l'action Définir et compléter si besoin les objectifs et indicateurs en fonction de ses exigences internes et du référentiel choisi le cas échéant Planifier les actions correctives et préventives, savoir mesurer l'efficacité Former son personnel, Evaluer son système, Mener des revues qualité et planifier les audits</p>
Durée et modalités d'organisation	<p>Formation initiale : 3 jours - 21h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00 Dans vos locaux Groupe de 1 à 8 personnes</p>

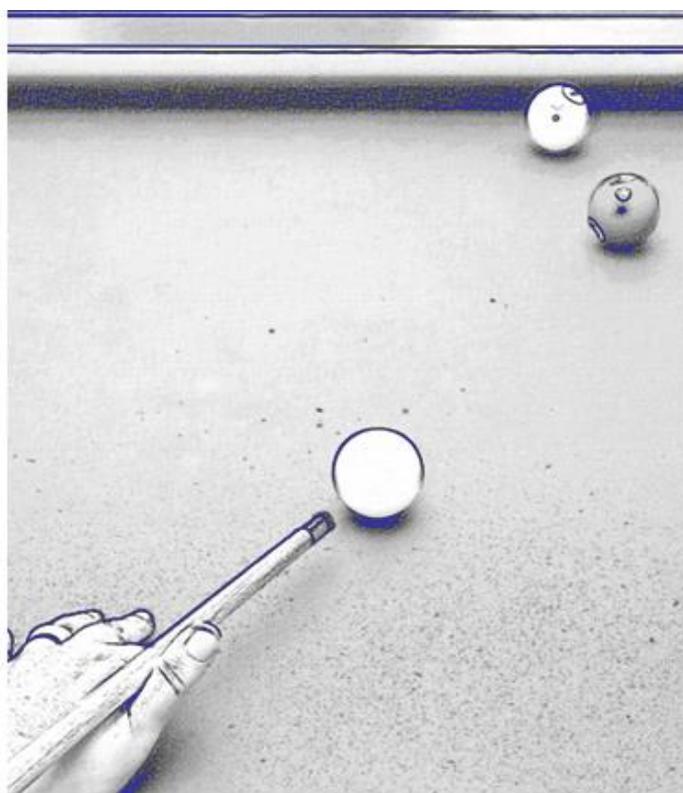
ISO 9001 EN ROUTE VERS LA PERFORMANCE



Public - prérequis	Responsable Qualité Equipe Qualité Direction Pas de prérequis
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Apprivoiser la norme ISO 9001 dernière version • Contexte, Parties intéressées et Performance • Savoir déployer le système de management et réussir sa certification
Contenu	<p># Approche globale du système qualité Les enjeux et évolutions des systèmes de management de la qualité Les concepts généraux et le vocabulaire du référentiel La certification d'entreprise</p> <p># 7 étapes pour un système qualité renouvelé et performant L'approche par les risques et le contexte Les parties intéressées au centre de l'entreprise L'engagement de la Direction Les relations fournisseurs renforcées L'Auto évaluation de votre système et la prise de décision L'amélioration en action L'implication du personnel</p> <p># Votre certification en tout logique Les outils de base de votre système qualité Un système documentaire allégé : Approche processus, informations documentées Mesure et surveillance : Indicateurs et tableaux de bord, mesure de la performance, audits La revue de direction</p>
Durée et modalités d'organisation	<p>Formation initiale : 2 jours - 14h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00</p> <p>Groupe de 1 à 8 personnes</p>

IFS/BRC/FSSC 22000 SANS SECRET

Public- prérequis	Responsable Qualité Equipe Qualité Direction Auditeurs internes
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Comprendre des exigences du référentiel choisi• Savoir faire évoluer son système vers la nouvelle version
Contenu	# Structure du référentiel # Modalité d'audit # Les exigences décodées # Savoir faire évoluer son système avec méthode et s'autoévaluer.
Durée et modalités d'organisation	Formation : 1 jour: ou 2 jours en fonction du SMQ de l'entreprise 7h00 ou 14h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00 Dans vos locaux Groupe de 1 à 8 personnes



HACCP : Sortez couverts !

Public et Prérequis	Membres de l'équipe HACCP, Ensemble du personnel pas de prérequis théorique
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Comprendre les enjeux et la méthode HACCP• Mettre en place son système et maîtriser son étude HACCP• Se conformer à la réglementation et gagner en performance
Contenu	<p># Le concept HACCP Exigences du Codex Alimentarius, règlement CE 852/2004, ISO 22000, IFS, BRC Hygiène et réglementation Optimiser la surveillance produit</p> <p># la démarche HACCP et risque alimentaire Contexte actuel Règles de base La démarche HACCP : 14 étapes logiques vers la maîtrise HACCP socle de référentiels Qualité</p> <p># Votre mise en place Définition de votre étude, Etablissement diagramme de fabrication Identification des CCP, Mise sous contrôle des CCP / PRPO / PRP Etude de certaines étapes</p>
Durée et modalités d'organisation	Formation initiale : 1 jour - 7h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00 Groupe de 1 à 8 personnes Lieu : dans vos locaux



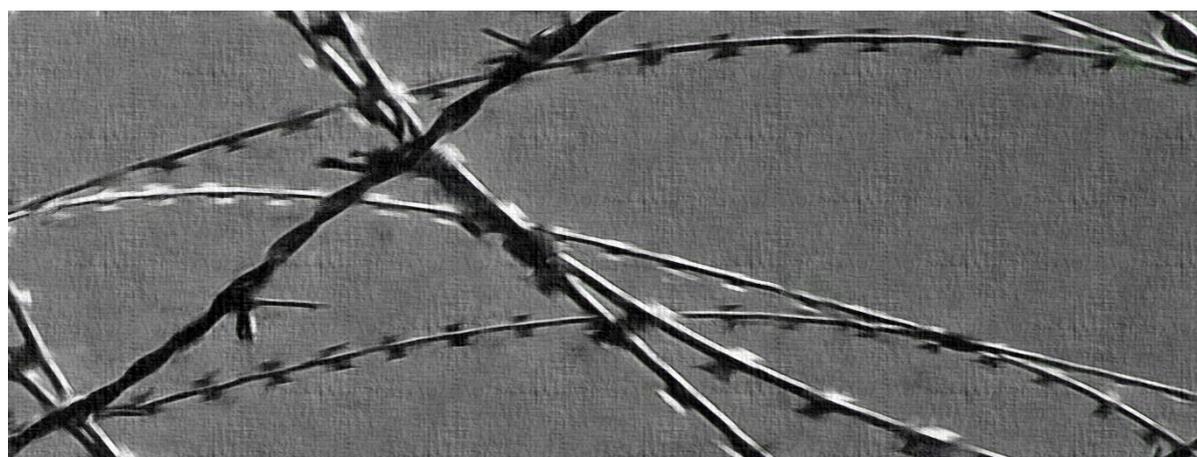
HYGIENE ET SECURITE : des opérateurs formés



<i>Public et prérequis</i>	Ensemble du personnel de production : Pas de pré-requis
<i>Objectifs</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les enjeux Hygiène et Sécurité • Répondre aux exigences relatives aux denrées alimentaires • Appliquer les bons réflexes au quotidien • Intégrer les spécificités liées à votre produit
<i>Contenu</i>	<p># Le concept Hygiène et Sécurité Votre produit et risque sanitaire -Mieux maîtriser l'hygiène # L'hygiène selon vous ? Quizz et vocabulaire Hygiène et sécurité au poste de travail # Les Dangers potentiels Microbiologiques / Physiques / Chimiques / Allergènes # L'Audit terrain via photo Les mesures préventives Les règles d'hygiène et de sécurité Le Plan HACCP # Le triple enjeu Sécurité du produit HACCP et Food defense / sécurité des opérateurs / Contraintes légales / Satisfaction client</p> <p>Application terrain – tour des ateliers optionnel sur 0.5j</p>
<i>Durée et modalités d'organisation</i>	Formation initiale : 1 jour – 7H 8H30-12h30 Groupe de 1 à 14 personnes

FOOD FRAUDE ou/et FOOD DEFENSE sur la base du référentiel IFS

Public / Prérequis	Futur membre de l'équipe Food fraude et ou Food defense
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les notions de Food Fraud • Répondre aux obligations réglementaires normatives • Comprendre les notions de Food Défense • Répondre aux obligations réglementaires et normatives
Contenu	<p># Les notions clés de la Food Fraud Identifier les risques relatifs à la Food Fraud Garantir et maîtriser la Food Défense dans votre activité</p> <p># l'équipe Food Fraud Maîtriser les exigences Conduire une analyse de risques Food Fraude Se mettre en conformité avec les exigences Assurer la veille réglementaire /Savoir identifier ses risques et ses cibles Mettre en place des mesures de maîtrise Communiquer en interne et en externe</p> <p># Les notions clés de la Food Défense Identifier les risques relatifs à la Food Defense Garantir et maîtriser la Food Défense dans votre activité Conduire une analyse de risques Food Défense Mettre en place des mesures de maîtrise /Communiquer en interne et en externe</p> <p># Déployer son système Food Défense Sensibiliser et communiquer</p> <p>#La Gestion de crise au centre du système</p>
Durée et modalités d'organisation	<p>Formation initiale : 1 jour – 7h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00 Groupe de 1 personne à 5 personnes Lieu : dans vos locaux</p>



AUDITEUR INTERNE QUALITE FORMATION INITIALE/ PERFECTIONNEMENT

Public et prérequis	Ensemble du personnel Equipe Qualité Prérequis : avoir lu le référentiel choisi avant la formation est un plus.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les techniques de l'audit qualité • Savoir réaliser des audits internes et fournisseurs • Connaître les évolutions normatives
Contenu	<p># Le concept d'Audit Les définitions et références normatives L'Audit Qualité L'outil de Management La réponse aux référentiels ISO 9001/ 22000 / IFS / BRC</p> <p># La méthodologie en 5 phases Déclenchement, Préparation (revue, équipe), Exécution (interview), Rapport d'Audit (classification des écarts), Suivi de l'efficacité</p> <p># l'équipe d'Audit Compétences et formations, Source d'améliorations</p> <p># l'Audit pratique Réalisation d'un audit qualité, Qualification des auditeurs S'entraîner aux interviews, Savoir rédiger un rapport</p>
Durée et modalités d'organisation	<p>Formation initiale : 2 jours – 14h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00</p> <p>Groupe de 1 à 8 personnes</p>



« L'œil ne voit que ce que l'esprit est prêt à comprendre. »
Henri Bergson

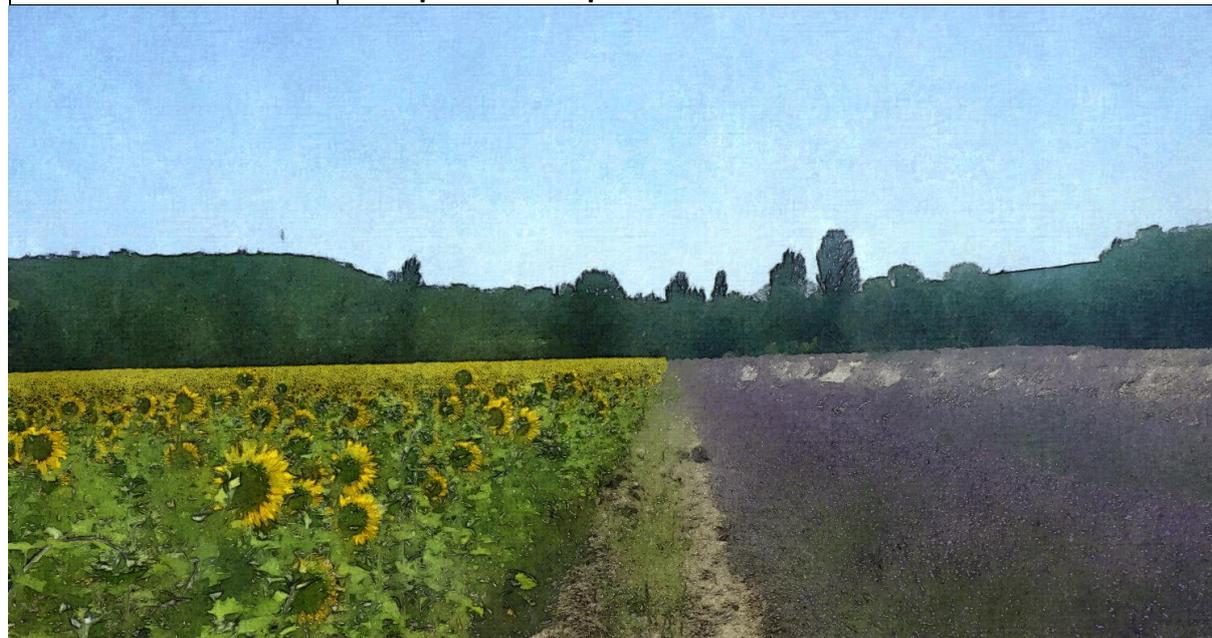
GESTION DE CRISE : retrait/rappel de produit



Public et Prérequis	Membre de la cellule de crise de l'entreprise
Lieu	Formation en intra entreprise – dans vos locaux.
Objectifs	Se mettre en conformité avec les exigences normatives et réglementaires Savoir identifier les risques Faire vivre le système de maîtrise des risques Disposer d'une procédure conforme et efficace Savoir communiquer sur la gestion de crise
Contenu	<p>Connaître et comprendre la gestion de crise Définitions et enjeux Contexte et objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sécurité des denrées : Les notions clefs du Food défense, Food Fraude et de l'IFS • Sécurité des informations • Autres origines possibles d'une crise <p>Planifier les dispositions à prendre en cas de crise Détection et Traitement de la crise Le rôle de la cellule de crise Communication interne et externe</p> <p>Tester et évaluer sa procédure de gestion de crise Scénarios retrait/rappel de produits Echanges sur étude de cas Evaluation à Chaud Plan d'actions</p>
Durée et modalités d'organisation	<p>Formation initiale : 1 jour - 7h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00</p> <p>Groupe de 1 à 15 personnes</p>

RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES :RSE

Public et Prérequis	Equipe de Direction
Lieu	Formation en intra entreprise – dans vos locaux.
Objectifs	Comprendre la RSE sur ses 3 dimensions : sociales, économique et social/sociétal Savoir identifier les risques et opportunités, bâtir sa démarche Connaitre les outils à mettre en place
Contenu	<p>Connaître et comprendre la RSE Définitions et enjeux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimension économique • Dimension sociale/sociétale • Dimension environnementale <p>Savoir identifier les parties intéressées, risques et opportunités, bâtir sa démarche et construire son plan d'actions Outils d'auto-diagnostic Bâtir son plan d'actions</p>
Durée et modalités d'organisation	<p>Formation initiale : 2 jour - 14h00 9h00-12h30 / 13h30-17h00</p> <p>Groupe de 1 à 10 personnes</p>



« La vie, c'est comme la bicyclette. Il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre »

Albert Einstein

Au plaisir de travailler ensemble !

contact@terrasyrah.com

Tarifs sur demande

Moyens pédagogiques

Livret de formation, projection
exemples concrets, étude de cas, jeux, photos, terrain en fonction des
formations et de vos besoins

Autres éléments liés à la prestation

Les frais de repas, de transport et d'hébergement des stagiaires sont à la
charge du client.

Accompagnement : non prévu.

Terra-Qualis étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les
personnes en situation de handicap.