



Catalogue des formations YBConsultant Salarié de laiterie

Organisme certifié QUALIOP
pour les actions de formation

Sommaire

Table des matières

1	Préambule : Les Formations YBConsultant.....	2
2	Chauffeur Laitier préleveur d'échantillon pour le paiement du lait.....	2
3	Collecter du lait sous ISO 22000	4
4	La méthode HACCP en Agro-Alimentaire	5
5	Mettre en œuvre une étude HACCP sur un centre de collecte de lait.....	6
6	Mettre en œuvre et suivre le système documentaire de l'assurance qualité d'un centre de collecte de lait.	7

1 Préambule : Les Formations YBConsultant

YBConsultant propose des programmes de formation adaptés aux besoins des stagiaires et des entreprises.

YBConsultant s'appuie sur des prescripteurs pour le recrutement des stagiaires.

Les programmes suivants sont des programmes types, ils peuvent être modifiés sur demande du prescripteur.

Les coûts pédagogiques sont indicatifs et peuvent faire l'objet de modifications selon le format et le contenu de la formation demandés.

Tarifs indicatifs établis sur la base de 8 participants :

- Formation 1 journée : 220€ par stagiaire ;
- Formation 2 jours : 400 € par stagiaire ;
- Formations 3 jours : 540 € par stagiaire ;

Un devis sera établi pour chaque formation selon le contenu, le format, le coût pédagogique, le nombre de participants ainsi que les frais administratifs et de déplacement.

Les participant recevront une attestation de formation.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur demande auprès des services YB Consultant.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous êtes concernés, merci de nous contacter afin que nous puissions ensemble mettre en œuvre les moyens de votre accès à la formation.

2 Chauffeur Laitier préleveur d'échantillon pour le paiement du lait

2.1 Modalités pédagogiques de formation :

Cette formation est une formation individuelle inter entreprise.

La formation se déroule en salle de conférence et dans le laboratoire d'analyses du paiement du lait

2.2 Public visé :

Personnes devant être habilité pour réaliser des prélèvements en lien avec le paiement du lait.

2.3 Durée de la formation :

3 heures en session collective

2.4 Coût de formation :

120 €

Prise en charge possible par OCAPIAT.

2.5 Objectifs pédagogiques et compétences visés :

- .- Acquérir des connaissances sur la filière laitière et le lait
- Connaître le LILANO et l'interprofession laitière (activités, rôles, ...),
- Comprendre les enjeux du paiement du lait (législation, rôle du chauffeur laitier, ...)

- Acquérir les connaissances nécessaires aux bonnes pratiques de prélèvement d'un échantillon de lait
- Savoir maintenir la chaîne du froid pour l'acheminement des échantillons.

2.6 Prérequis :

Le stagiaire possède une expérience dans le domaine de la production ou de la collecte du lait

2.7 Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- **Formateurs :**

Charles LE BEHOT, Responsable du Service Extérieur LILANO et intervenant YB Consultant

Benjamin PELLIER Agent du Service Extérieur LILANO et intervenant YB Consultant

2.8 Suivi de la réalisation et évaluation de la formation :

- Formation et suivi administratif assurés par YB Consultant ;
- Feuille de présence signée par ½ journée de formation ;
- QCM
- Attestation de formation fournie à chaque stagiaire à l'issue de la formation ;
- Evaluation de la formation par les stagiaires en fin de session ;

2.9 Nombre minimum de participants à la formation :

Afin que la formation puisse être conduite il est nécessaire d'avoir **au moins 2 participants**

2.10 PROGRAMME

- Généralités sur le lait
- La Réglementation sur le Paiement du lait
- Le Laboratoire LILANO
- Visite du laboratoire :
- Les bonnes pratiques de prélèvement
- La chaîne du froid
- Contrôles externes du LILANO pour valider les prélèvements portant sur :
- Commentaire des résultats d'analyses
- Les informations transmises

3 Collecter du lait sous ISO 22000

3.1 Modalités pédagogiques de formation

Cette formation est une formation collective intra entreprise.
La formation se déroule en salle de conférence.

3.2 Public visé :

Chauffeurs formateur et Responsable de collecte du lait

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, merci de nous contacter afin que nous puissions ensemble mettre en œuvre les moyens de votre accès à la formation.

3.3 Objectifs pédagogiques et compétences visés :

- Connaître les principes de l'assurance qualité
- Savoir ce qu'est la méthode HACCP
- Connaître les exigences de la norme ISO 22000
- Savoir comment l'entreprendre à la norme ISO 22000 à la collecte du lait

3.4 Pré-requis :

- Pas de pré-requis nécessaires

3.5 Durée

7 heures

3.6 Coût de formation :

Sur devis

3.7 Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Formateurs :
 - o Laëtitia BROSSE : Auditrice et formatrice YBConsultant SAS, 25 ans d'expérience en Agro-Alimentaire. A exercé en tant que chargé de mission qualité pour l'industrie laitière, Responsable Qualité et de laboratoire industriel laitier, Responsable qualité fournisseur en industrie BabyFood, responsable de collecte de lait (12 années) et auditrice ISO 22000 depuis 2016.
- Accompagnement post formation par mail ou par téléphone pour répondre aux questions des stagiaires.

3.8 Suivi de la réalisation et évaluation de la formation par YBCONSULTANT :

- Feuille de présence signée par les stagiaires ;
- Attestation de présence à la formation ;
- Evaluation de la qualité de la prestation par les stagiaires en fin de formation ;
- Enquête concernant l'impact de la formation auprès de l'organisme prescripteur (6 mois après)

3.9 Evaluation des connaissances acquises :

L'évaluation des connaissances acquises sera réalisée par des travaux pratiques et des QCM.
Les corrections seront réalisées en commun.

3.10 Nombre minimum de participants à la formation :

Afin que la formation puisse être conduite il est nécessaire d'avoir **au moins 2 participants**

3.11 PROGRAMME

- La Qualité et l'Assurance Qualité :
- La sécurité Alimentaire :
- **Le lait :**
- La méthode HACCP
- La norme ISO 22000 ;
- La collecte du lait sous la norme ISO 22000
- Le Guide des Bonnes Pratiques du chauffeur laitier
- Les missions du Responsable de la collecte et du chauffeur formateur du sein du système d'assurance qualité

4 *La méthode HACCP en Agro-Alimentaire*

4.1 Modalités pédagogiques de formation

Cette formation est une formation collective inter ou intra entreprise.
La formation se déroule en salle de conférence.

4.2 Public visé :

Chauffeurs formateur et Responsable de collecte du lait , Chargé de Projet qualité

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, merci de nous contacter afin que nous puissions ensemble mettre en œuvre les moyens de votre accès à la formation.

4.3 Objectifs pédagogiques et compétences visés :

- Faire un point sur les exigences réglementaires.
- Connaître la méthode HACCP : ces 7 principes
- Connaître les 12 étapes de la mise en place de la méthode HACCP
- Comprendre les besoins de la mise en place d'une HACCP dans sa structure

Pré-requis :

- Pas de pré-requis nécessaires

4.4 Durée

7 heures

4.5 Coût de formation :

Sur devis

4.6 Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Formateurs :
 - o Laëtitia BROSSE : Auditrice et formatrice YBConsultant SAS, 23 ans d'expérience en Agro-Alimentaire. A exercé en tant que chargé de mission qualité pour l'industrie laitière, Responsable Qualité et de laboratoire industriel laitier, Responsable qualité fournisseur en industrie BabyFood, responsable de collecte de lait (12 années) et auditrice ISO 22000 depuis 2016.

- Accompagnement post formation par mail ou par téléphone pour répondre aux questions des stagiaires.

4.7 Suivi de la réalisation et évaluation de la formation par YBCONSULTANT :

- Feuille de présence signée par les stagiaires ;
- Attestation de présence à la formation ;
- Evaluation de la qualité de la prestation par les stagiaires en fin de formation ;
- Enquête concernant l'impact de la formation auprès de l'organisme prescripteur (6 mois après)

4.8 Evaluation des connaissances acquises :

L'évaluation des connaissances acquises sera réalisée par des travaux pratiques et des QCM.

Les corrections seront réalisées en commun.

4.9 Nombre minimum de participants à la formation :

Afin que la formation puisse être conduite il est nécessaire d'avoir **au moins 2 participants**

4.10 PROGRAMME

- Histoire de l'HACCP et réglementation
- La Qualité et l'Assurance Qualité
- La sécurité Alimentaire
- Le lait
- La méthode HACCP : les 7 principes
- Etapes de la méthode HACCP
- Mise en place d'une HACCP dans un atelier
- Vos missions au sein du système d'assurance qualité

5 Mettre en œuvre une étude HACCP sur un centre de collecte de lait

5.1 Modalités pédagogiques de formation

Cette formation est une formation collective inter ou intra entreprise.

La formation se déroule en salle de conférence.

5.2 Public visé :

Personnes désignées pour mettre en place et suivre une HACCP dans une entreprise agro-alimentaire ;

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, merci de nous contacter afin que nous puissions ensemble mettre en œuvre les moyens de votre accès à la formation.

5.3 Objectifs pédagogiques et compétences visés :

- •Utiliser la méthode HACCP pour conduire une analyse des risques sécurité des denrées alimentaires
- Mettre en place les étapes de la méthode HACCP
- Conduire une analyse des dangers

Pré-requis :

- Les stagiaires doivent avoir des notions sur la méthode HACCP. (sera confirmé par un quizz)

5.4 Durée

7 heures

5.5 Coût de formation :

Sur devis

5.6 Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Formateurs :
 - o Laëtitia BROSSE : Auditrice et formatrice YBConsultant SAS, 23 ans d'expérience en Agro-Alimentaire. A exercé en tant que chargé de mission qualité pour l'industrie laitière, Responsable Qualité et de laboratoire industriel laitier, Responsable qualité fournisseur en industrie BabyFood, responsable de collecte de lait (12 années) et auditrice ISO 22000 depuis 2016.
- Accompagnement post formation par mail ou par téléphone pour répondre aux questions des stagiaires.

5.7 Suivi de la réalisation et évaluation de la formation par YBCONSULTANT :

- Feuille de présence signée par les stagiaires ;
- Attestation de présence à la formation ;
- Evaluation de la qualité de la prestation par les stagiaires en fin de formation ;
- Enquête concernant l'impact de la formation auprès de l'organisme prescripteur (6 mois après)

5.8 Évaluation des connaissances acquises :

L'évaluation des connaissances acquises sera réalisée par des travaux pratiques et des QCM. Les corrections seront réalisées en commun.

5.9 Nombre minimum de participants à la formation :

Afin que la formation puisse être conduite il est nécessaire d'avoir **au moins 2 participants**

5.10 PROGRAMME

- La lettre d'engagement de l'entreprise
- Le(s) produit(s) : descriptif et usage
- L'équipe HACCP
- Le diagramme des opérations
- Réalisation du Tableau des dangers
- Les mesures de maitrises
- La création d'un plan de contrôle
- Analyse du système

6 Mettre en œuvre et suivre le système documentaire de l'assurance qualité d'un centre de collecte de lait.

6.1 Modalités pédagogiques de formation

Cette formation est une formation collective inter ou intra entreprise.

La formation se déroule en salle de conférence.

6.2 Public visé :

Personnes désignées pour mettre en place et suivre une HACCP dans une entreprise agro-alimentaire ;

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, merci de nous contacter afin que nous puissions ensemble mettre en œuvre les moyens de votre accès à la formation.

6.3 Objectifs pédagogiques et compétences visés :

- Connaître les règles de fonctionnement d'un manuel qualité ;
- Savoir constituer son manuel qualité ;
- Etre en mesure de rédiger les documents du manuel qualité ;
- Etre en mesure de maintenir le système à jour ;

Pré-requis :

- pas de pré-requis

6.4 Durée

7 heures

6.5 Coût de formation :

Sur devis

6.6 Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Formateurs :
 - o Laëtitia BROSSE : Auditrice et formatrice YBConsultant SAS, 23 ans d'expérience en Agro-Alimentaire. A exercé en tant que chargé de mission qualité pour l'industrie laitière, Responsable Qualité et de laboratoire industriel laitier, Responsable qualité fournisseur en industrie BabyFood, responsable de collecte de lait (12 années) et auditrice ISO 22000 depuis 2016.
- Accompagnement post formation par mail ou par téléphone pour répondre aux questions des stagiaires.

6.7 Suivi de la réalisation et évaluation de la formation par YBCONSULTANT :

- Feuille de présence signée par les stagiaires ;
- Attestation de présence à la formation ;
- Evaluation de la qualité de la prestation par les stagiaires en fin de formation ;
- Enquête concernant l'impact de la formation auprès de l'organisme prescripteur (6 mois après)

6.8 Evaluation des connaissances acquises :

L'évaluation des connaissances acquises sera réalisée par des travaux pratiques et des QCM. Les corrections seront réalisées en commun.

6.9 Nombre minimum de participants à la formation :

Afin que la formation puisse être conduite il est nécessaire d'avoir **au moins 2 participants**

6.10 PROGRAMME

- Le système documentaire composition et format

- Les règles liées à la gestion documentaire :
 - création
 - approbation
 - diffusion
 - suivi
 - gestion de l'archivage
- Les documents essentiels du manuel qualité
- La documentation de traçabilité ;
- La documentation food défense
- La documentation food fraud
- La procédure de gestion des non-conformités
- La procédure de gestion des produits non conformes
- La procédure de gestion de crise
- La procédure de gestion des retraits rappel