



# IDEO-CONSULTANTS

*vous présente ses formations*  
**Sécurité Alimentaire**  
**Qualité**



*Sensibilisation  
Recyclage*

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles et traçabilité
- HACCP



## *Prise en charge financière*

Tous ces stages peuvent être pris en charge par votre OPCA (selon leurs modalités) et au titre du DIF.

## *Nous contacter*



### *Ideo Paris*

49 - 55 rue de Romainville  
75019 PARIS

Tél. : 01 42 00 32 54  
Fax : 01 42 00 32 98

### *Ideo Sud-ouest*

La Cropte Haute  
Avenue Louis Suder  
24430 Marsac sur l'Isle

Tél. : 05 53 06 95 00  
Fax : 05 53 06 00 99



## Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

### Public

Opérateurs et agents de maîtrise du secteur alimentaire

### Objectif

Sensibiliser les personnels du secteurs agro-alimentaire aux enjeux, aux risques et aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en matière de sécurité alimentaire.

### Contenu

- ♣ Les enjeux et les risques pour l'entreprise
- ♣ Les 3 types de danger (physique, microbiologique, chimique)
- ♣ Identifier les sources de contamination
- ♣ Les mesures de maîtrise et de prévention des risques
- ♣ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Méthodes pédagogiques actives privilégiant la participation et l'échange entre participants.

Au choix, en fonction des besoins :

**1. Diap-audit** : sensibilisation des stagiaires aux bonnes pratiques d'hygiène par le biais d'un **diaporama** (situations rencontrées dans l'entreprise : rangement, tenue de travail, propreté du poste...). Chaque situation est étudiée avec le formateur et des actions correctives sont identifiées.

**2. « Jeu Pratiques »** : mise en œuvre de **travaux pratiques** ciblés en équipe. Par exemple : comment se laver les mains de façon efficace, le port de la tenue de travail, le rangement au poste...

**3. Passeport Compétences** : animation autour d'un **jeu pédagogique**. Les stagiaires répondent à une série de questions (génériques et spécifiques entreprise) en équipe. Chaque question permet au formateur de valider les connaissances ou d'apporter un complément d'informations.

Ces 3 solutions pédagogiques sont adaptables aux réalités de l'entreprise et nécessitent une demi-journée sur site pour préparer l'intervention (inclus dans le prix).

- **1 jour** : 2 solutions pédagogiques au choix
- **1.5 jours** : les 3 solutions pédagogiques\*

\* Dans ce cas, il est possible de réaliser la formation à deux dates différentes.

### Durée

Groupe de 10 personnes maximum  
Intra-entreprise

Prix : 850 € HT la journée de formation

### Conditions

### A la carte

Possibilité de choisir une solution pédagogique d'un des trois autres thèmes pour personnaliser votre journée de formation.



## Nettoyage et désinfection

### Public

Opérateurs et agents de maîtrise du secteur alimentaire

### Objectif

Comprendre pour mieux appliquer le plan de nettoyage mis en place par l'entreprise.

### Contenu

- ♣ La différence entre nettoyage et désinfection
- ♣ Les différents types de souillures
- ♣ Les techniques de nettoyage, les techniques de désinfection
- ♣ Les fiches sécurité des produits de nettoyage et désinfection
- ♣ Les méthodes d'enregistrements et de contrôles

Méthodes pédagogiques actives privilégiant la participation et l'échange entre participants.

Au choix, en fonction des besoins :

**1. Diap-audit** : sensibilisation des stagiaires aux bonnes pratiques de nettoyage et désinfection par le biais d'un **diaporama** (situations rencontrées dans l'entreprise : rangement inadapté, technique de nettoyage, contrôle du nettoyage ...). Chaque situation est étudiée avec le formateur et des actions correctives sont identifiées.

**2. « Jeu Pratiques »** : mise en œuvre de **travaux pratiques** ciblés en équipe. Par exemple : préparer le poste au nettoyage, réaliser un nettoyage efficace de son poste, comment diluer les produits de nettoyage...

**3. Passeport Compétences** : animation autour d'un **jeu pédagogique**. Les stagiaires répondent à une série de questions (génériques et spécifiques entreprise) en équipe. Chaque question permet au formateur de valider les connaissances ou d'apporter un complément d'informations.

Ces 3 solutions pédagogiques sont adaptables aux réalités de l'entreprise et nécessitent une demi-journée sur site pour préparer l'intervention (inclus dans le prix).

- **1 jour** : 2 solutions pédagogiques au choix
- **1.5 jours** : les 3 solutions pédagogiques\*

\* Dans ce cas, il est possible de réaliser la formation à deux dates différentes.

Groupe de 10 personnes maximum  
Intra-entreprise

Prix : 850 € HT la journée de formation

### A la carte

Possibilité de choisir une solution pédagogique d'un des trois autres thèmes pour construire votre journée de formation personnalisée.

### Méthodes pédagogiques

### Durée

### Conditions



## Autocontrôles et traçabilité

### Public

Opérateurs et agents de maîtrise du secteur alimentaire

### Objectif

Sensibiliser les personnels du secteurs agro-alimentaire aux enjeux d'une traçabilité et d'autocontrôles maîtrisés.

### Contenu

- ♣ Les exigences réglementaires en matière de traçabilité
- ♣ Les flux de produits et d'informations dans l'entreprise
- ♣ Le cahier des charges client
- ♣ La notion de plan de contrôles
- ♣ L'enregistrement

Méthodes pédagogiques actives privilégiant la participation et l'échange entre participants.

Au choix, en fonction des besoins :

**1. Diap-audit : sensibilisation** des stagiaires aux bonnes pratiques de contrôle par le biais d'un **diaporama** (situations rencontrées dans l'entreprise : erreur de codage, conséquence d'une absence de contrôles...). Chaque situation est étudiée avec le formateur et des actions correctives sont identifiées.

**2. « Jeu Pratiques »** : mise en œuvre de **travaux pratiques** ciblés en équipe. Par exemple : lire et comprendre une feuille d'autocontrôles, comment réaliser un autocontrôle, réalisation d'un rappel de lot à partir des enregistrements des salariés...

**3. Passeport Compétences** : animation autour d'un **jeu pédagogique**. Les stagiaires répondent à une série de questions (génériques et spécifiques entreprise) en équipe. Chaque question permet au formateur de valider les connaissances ou d'apporter un complément d'informations.

Ces 3 solutions pédagogiques sont adaptables aux réalités de l'entreprise et nécessitent une demi-journée sur site pour préparer l'intervention (inclus dans le prix).

- **1 jour** : 2 solutions pédagogiques au choix
- **1.5 jours** : les 3 solutions pédagogiques\*

\* Dans ce cas, il est possible de réaliser la formation à deux dates différentes.

Groupe de 10 personnes maximum  
Intra-entreprise

Prix : 850 € HT la journée de formation

### A la carte

Possibilité de choisir une solution pédagogique d'un des trois autres thèmes pour construire votre journée de formation personnalisée.

### Méthodes pédagogiques

### Durée

### Conditions



## Application de l'HACCP

### Public

Opérateurs et agents de maîtrise du secteur alimentaire

### Objectif

Comprendre la méthode HACCP pour mettre en pratique un suivi des CCP efficace.

### Contenu

- Le contexte réglementaire
- les principes de la méthode HACCP
- Les différents dangers
- Le CCP : définition
- La maîtrise du CCP
- L'enregistrement

Méthodes pédagogiques actives privilégiant la participation et l'échange entre participants.

Au choix, en fonction des besoins :

**1. Diap-audit : sensibilisation** des stagiaires à la méthode HACCP par le biais d'un **diaporama** (situations rencontrées dans l'entreprise : contamination croisée, CCP non maîtrisé ...). Chaque situation est étudiée avec le formateur et des actions correctives sont identifiées.

**2. « Jeu Pratiques »** : mise en œuvre de **travaux pratiques** ciblés en équipe. Par exemple : contrôle d'un CCP, comment enregistrer un CCP...

**3. Passeport Compétences** : animation autour d'un **jeu pédagogique**. Les stagiaires répondent à une série de questions (génériques et spécifiques entreprise) en équipe. Chaque question permet au formateur de valider les connaissances ou d'apporter un complément d'informations.

Ces 3 solutions pédagogiques sont adaptables aux réalités de l'entreprise et nécessitent une demi-journée sur site pour préparer l'intervention (inclus dans le prix).

### Méthodes pédagogiques

### Durée

- **1 jour** : 2 solutions pédagogiques au choix
- **1.5 jours** : les 3 solutions pédagogiques\*

\* Dans ce cas, il est possible de réaliser la formation à deux dates différentes.

### Conditions

Groupe de 10 personnes maximum  
Intra-entreprise

Prix : 850 € HT la journée de formation

### A la carte

Possibilité de choisir une solution pédagogique d'un des trois autres thèmes pour construire votre journée de formation personnalisée.



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

## Présentation

IDEO-CONSULTANTS est un organisme de formation professionnelle dont le siège est établi à La Cropte haute, avenue Louis Suder à Marsac sur l'Isle 24430. IDEO-CONSULTANTS développe et propose des formations en présentiel inter et intra entreprise et des formations ouvertes et à distance en E-learning.

## Offre

L'offre de formation IDEO est matérialisée par un document écrit adressé au client. Le catalogue des formations et le site "IDEO-CONSULTANTS" constituent les moyens de présentation des offres IDEO.

## Commande

Toute commande de stage ne prend effet qu'à réception d'une commande ou d'une confirmation (bon de commande, lettre, courriel ou télécopie). IDEO adresse en retour un accusé de réception rappelant notamment le stage commandé, les conditions financières et les modalités de réalisation du stage quand l'inscription est réalisée tardivement, la convocation tient lieu d'accusé réception.

Pour chaque action de formation, une convention, établie selon les textes en vigueur, est adressée en deux exemplaires dont un est à retourner par le Client revêtu du cachet de l'entreprise. L'attestation de participation est adressée après la formation. Une attestation de présence pour chaque partie peut être fournie sur demande.

## Prix

Les prix sont indiqués en Euros hors taxes. Ils sont majorés de la TVA au taux en vigueur.

Les prix des stages sont ceux figurant sur les tarifs en vigueur ou sur la proposition commerciale pour les actions spécifiques. Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés si les variations économiques le rendent nécessaire. Ils comprennent les frais d'animation et les supports de cours remis à chaque stagiaire. Certains documents particuliers (publication, normes, livres...) peuvent faire l'objet d'une facturation supplémentaire. Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration ne sont pas compris dans le prix du stage.

## Facture

La facture est adressée dès l'envoi de l'accusé de réception de la commande.

## Règlement et pénalité de retard

Les règlements sont payables dans un délai de 30 jours, aucun escompte n'étant accordé pour un paiement anticipé. Le paiement s'effectue de préférence par virement bancaire. En cas de retard de paiement, sur mise en demeure préalable, une pénalité de retard pourra être calculée et due mensuellement avec un intérêt annuel égal à trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à l'échéance prévue.

## Report – Annulation

IDEO se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler le stage si l'effectif est insuffisant pour permettre sa conduite pédagogique et informe alors l'entreprise dans les plus brefs délais.

Toute annulation par le client doit être communiquée par écrit. Jusqu'à une date précédant de 15 jours la date fixée pour le début du stage, le client conserve la faculté de demander à IDEO de reporter ou d'annuler :

- l'inscription du ou des stagiaires pour les stages inter-entreprises
  - la réalisation d'un ou de plusieurs stages intra-entreprises.
- Passé ce délai, IDEO facture au client une indemnité forfaitaire égale à 50% du montant de la formation.
- Tout stage commencé est dû en totalité.

## Nature et caractéristiques de la mission IDEO

La formation est dispensée conformément aux objectifs définis dans le catalogue publié ou dans le contenu de la formation, négocié de gré à gré.

L'action de formation s'exerce au travers d'apports théoriques effectués par le ou les intervenants choisis par IDEO, lesquels peuvent être matérialisés dans des supports remis aux participants

Elle est également susceptible d'être dispensée au moyen d'exercices pratiques nécessitant la manipulation d'appareils, engins, machines ou autres. Les participants s'engagent à effectuer ces manipulations en respectant strictement les consignes qui leur sont données et en s'abstenant d'avoir un comportement de nature à engendrer des risques pour autrui, eux-mêmes et les biens.

Les pré requis sont définis d'un commun accord mais en règle générale le choix des participants aptes à suivre la formation est de la responsabilité du client.

La vérification de connaissances ainsi acquises peut se traduire par une évaluation en fin de stage selon des modalités définies par IDEO. Le succès aux épreuves prévues se traduit par la délivrance d'un certificat, d'une attestation et éventuellement d'un avis d'acquisition des connaissances par l'intéressé et le cas échéant, l'aptitude de celui-ci à effectuer les tâches et les opérations constituant les objectifs de ce stage. Il est rappelé que la réussite à la formation nécessite l'implication forte des participants.

## Limites de mission

Pour toute action de formation nécessitant la mise en œuvre de matériels, appareils, équipements ou installations appartenant au client ou dont il a la garde ou assure l'exploitation, ce dernier s'engage à ce qu'ils soient en tous points conformes à la réglementation applicable. IDEO ne peut en aucun cas être tenu pour responsable du fonctionnement et de l'exploitation des installations, appareils ou autres objets situés dans les locaux où la formation est effectuée.

Dans ces conditions, la responsabilité IDEO ne peut être engagée à quelque titre que ce soit, pour les dommages que pourraient subir ces installations, appareils ou objets ou pour les accidents et leurs conséquences dont ces installations, appareils ou objets seraient à l'origine et notamment pour les pertes d'exploitation susceptibles d'engager la responsabilité d'IDEO.

IDEO contracte une assurance couvrant sa responsabilité civile professionnelle et les différents risques susceptibles d'engager sa responsabilité. Le client de son côté, doit se garantir contre les risques qu'il ferait encourir aux agents IDEO et les accidents ou incidents dont la responsabilité lui incomberait.

## Confidentialité

Pour toutes les interventions effectuées, le personnel IDEO et ses sous-traitants sont en vertu des textes, tenus à l'observance rigoureuse du secret professionnel. Les informations concernant l'entreprise, l'établissement et les stagiaires sont nécessaires au traitement des inscriptions et à l'édition des documents administratifs : convocations..., conformément à la loi Informatique et Liberté, le client et les stagiaires peuvent accéder sur demande à ces informations et en demander la rectification si nécessaire.

## Plan de prévention

En application de la réglementation, les dispositions doivent être prises par le client et IDEO avant toute action de formation, pour prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et les matériels des différentes organisations présentes sur un même lieu de travail.

Le client assure la coordination générale des mesures de prévention lorsque l'action de formation a lieu sur son site. Dans le cas de risque résultant de l'interférence entre les activités, les installations et les matériels, le représentant IDEO appliquera les mesures prévues par le plan de prévention arrêté d'un commun accord avant le début des actions de formation.

Afin de prévenir tout risque et de faciliter l'exécution de l'intervention, le client doit désigner et détacher auprès du représentant IDEO un agent qualifié chargé de transmettre toutes informations et directives concernant les prescriptions d'hygiène, de sécurité et de premier secours. Cet agent qualifié est habilité par le client à diriger les manœuvres éventuelles et en assurer le commandement.

Pour certaines actions, les stagiaires ne pourront participer que s'ils disposent des Equipements de Protection Individuels correspondants.

## Sous traitement

IDEO s'autorise à faire intervenir tout sous-traitant de son choix, notamment mais non exclusivement une autre entité d'IDEO, que ce soit pour des raisons de reconnaissance, de technicité, de disponibilité ou de lieu d'intervention.

## Duplicata des documents émis après la formation

Sur demande écrite du client, IDEO peut délivrer un duplicata des attestations et avis émis après l'action de formation, pendant une période maximale de trois ans après celle-ci.

## Juridiction

Après tentative de règlement à l'amiable, en cas de contestation ou de litige et quelle que soit leur importance, les tribunaux du lieu du siège social IDEO récipiendaire de la commande sont seuls compétents, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.