

## LISTE DES FORMATIONS COURTES EN AGRO-ALIMENTAIRE

- 1- Procédés de fabrication de vos produits alimentaires
- 2- Découpe et préparation de viandes
- 3- Conduite et entretien de machines
- 4- Conduite d'autoclave
- 5- Formation des collaborateurs intérimaires – Type II
- 6- Réussir son intégration en entreprise
- 7- Formation des Tuteurs
- 8- Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences  
*Valorisation des compétences à partir de l'analyse des postes de travail*
- 9- Motiver vos Equipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments
- 10- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène adaptées à votre entreprise
- 11- Optimisez votre système HACCP
- 12- Mettre en place une traçabilité efficace
- 13- L'agrément sanitaire : construire votre plan de maîtrise sanitaire
- 14- La sécurité alimentaire à votre poste de travail
- 15- L'ISO 22000 : système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- 16- La démarche de certification IFS Version 5
- 17- Sécurité : la prévention des risques professionnels
- 18- Gestes et postures
- 19- Sauveteur Secouriste du Travail et Recyclage
- 20- Développement durable  
*Intégration du concept « développement durable » dans les entreprises*