TECHNIQUE, PRODUCTION & MAINTENANCE

Formations pour tous les travailleurs de l'industrie alimentaire · Premier semestre 2021

ALIMENTO

Que peut faire Alimento pour vous ?

Alimento regroupe les services sectoriels pour les entreprises alimentaires, leurs travailleurs, les boulangers et l'enseignement. Alimento vous soutient dans la gestion quotidienne de votre PME. En tant que conseiller du secteur, nous répondons à vos questions relatives au personnel et à la formation.

Vous avez déjà payé. Alors, profitez-en maintenant !

Vous payez en effet une cotisation à Alimento par le biais du salaire brut de vos travailleurs, et ce pour toutes les personnes qui relèvent des commissions paritaires 118 (ouvriers) et 220 (employés).

Alimento est à l'écoute de toutes vos questions. Une question sans réponse ? Contactez-nous et nous chercherons une solution ensemble.

Formations pour vos travailleurs

Plus de 150 formations gratuites ainsi qu'une multitude de formations à un tarif fortement réduit vous attendent ! L'offre complète est disponible sur **www.alimento.be/formations**. Toutes les formations sont accessibles pour vos travailleurs issus des commissions paritaires 118 et 220. Vos intérimaires peuvent également y participer aux mêmes conditions avantageuses. Et saviez-vous qu'en tant que gérant ou patron, vous pouvez également profiter de nos interventions ?

Indemnisation des coûts

Pour la plupart des formations, l'indemnisation d'Alimento dans les coûts s'élève à 130€ par jour et par participant, avec un maximum de 390€ par jour et par groupe (à partir de 3 personnes). S'il s'agit de formations courtes, cette indemnisation est convertie en 17€ par heure et par participant. Pour les formations interentreprises qu'organise Alimento, nous nous référons au montant du prix à payer pour chaque formation.

Remboursement des frais salariaux via le système de CEP (Congé-éducation payé)

Les coûts salariaux représentent une partie importante des frais de formation pour les employeurs. Ils peuvent en récupérer une partie par le biais du système de congé-éducation payé (CEP). Attention, en Flandre ce système a été remplacé par le VOV (Vlaams Opleidingsverlof). Pour connaître les conditions du CEP et en savoir plus, consultez **www.alimento.be/cep** (Wallonie et Bruxelles) ou **www.alimento.be/vov** (Flandre).

Conseils

Conseil sur mesure

Rencontrez-vous des difficultés dans votre organisation RH ? Entendez-vous des plaintes auprès de la ligne d'emballage concernant une mauvaise posture de travail ? Désirez-vous recruter de façon plus efficace ou faire revenir un malade de longue durée dans vos équipes ? Alimento vous aide dans votre politique du personnel.

Dans notre large gamme de conseils, vous trouverez un vaste éventail d'outils vous permettant d'analyser la situation et de formuler une solution appropriée.

Politique RH générale

- Recrutement
- Accueil des nouveaux arrivants et système de tutorat
- Approche structurée de l'enseignement et de la formation
- Apprentissage sur le poste de travail, instructions de travail et matériel didactique
- Gestion des compétences et des talents
- Évaluation et fonctionnement
- Politique et planification de carrière
- Diversité

Votre organisation du travail à la loupe

- Créer de l'autonomie, des possibilités d'apprentissage et de la variation dans le travail
- Solutions pour le travail répétitif
- Analyse de la charge de travail afin de l'alléger
- Analyse de l'ensemble des tâches des managers de première ligne
- Ergonomie
- Gérer le télétravail
- Gérer l'automatisation et la digitalisation
- La déconnexion

Soutien financier

Faire appel à divers spécialistes coûte évidemment beaucoup d'argent. Mais ce n'est heureusement pas le cas pour vous.

Les entreprises du secteur alimentaire ont en effet droit à une série d'interventions financières qui peuvent atteindre jusqu'à 6.000 € par scan pour les sociétés de moins de 100 salariés.

Consultez notre offre de conseils sur mesure sur www.alimento.be/soutien

Le Scan Organisation

Lors d'un Scan Organisation, nous examinons les améliorations possibles dans votre organisation pour obtenir de meilleurs résultats mais aussi pour répondre plus rapidement aux changements et aux demandes des clients. Un expert en organisation identifie les opportunités d'amélioration dans différents domaines : la structure organisationnelle, les systèmes, la culture et les collaborateurs.

Le Scan PME

Tout comme les grandes entreprises, les PME doivent aussi s'adapter en permanence. Comment définir et professionnaliser les rôles et fonctions ? Comment réorganiser l'atelier ? Comment instaurer l'excellence opérationnelle ?

Alimento a élaboré un Scan PME conçu spécialement pour les petites et moyennes entreprises. Celui-ci regroupe les éléments les plus importants de l'offre sur mesure.

Service conseil 'former et apprendre'

Ce service et le budget qui l'accompagne vous permettent d'œuvrer, à travers des projets concrets, en faveur d'une meilleure politique d'accueil, de meilleures formations et d'un apprentissage sur le lieu de travail plus efficace. Vous apportez de la structure, fournissez des outils d'apprentissage adéquats, facilitez l'intégration des nouveaux travailleurs et conservez les connaissances de ceux qui quittent votre entreprise.

Pour plus d'informations sur nos services conseils, vous pouvez contacter votre conseiller habituel ou consulter www.alimento.be/soutien

Fonds de carrière

Pas de robots sans êtres humains.

La robotisation, le travail faisable ou encore le manque de main d'œuvre compétente représentent quelques défis auxquels l'industrie alimentaire doit faire face. Ensemble, les partenaires sociaux du secteur alimentaire ont décidé de créer le Fonds de carrière. Des perspectives supplémentaires de formation, une plus grande autonomie des travailleurs, une intervention dans les frais de garde d'enfants : voilà quelques exemples de mesures pouvant être prises dans le but de soutenir autant que possible les salariés et les entreprises.

Plus d'autonomie et de responsabilisation

Les travailleurs de l'industrie alimentaire ont désormais la possibilité de prendre eux-mêmes leur carrière en main. Dans cette optique, ils ont droit à un **budget de formation personnel de 2.500€**. De la sorte, ils peuvent renforcer leurs compétences ou donner un second souffle à leur carrière. Pour les y aider, un coach de carrière peut les accompagner gratuitement.

"Le travail physique peut devenir très pénible pour certains travailleurs. En favorisant la formation professionnelle continue, nous permettons à ces personnes d'évoluer vers d'autres postes où elles pourront continuer à travailler pendant longtemps."

Bart Vannetelbosch – Secrétaire national CSC Alimentation et Services - Président d'Alimento | IFP asbl – Ouvriers

Remboursement des frais de garde d'enfants

Afin d'aider les familles avec de jeunes enfants, le Fonds de carrière propose une intervention dans les frais de garde d'enfants. Pour les enfants jusqu'à l'âge de trois ans, chaque parent travaillant dans l'industrie alimentaire est remboursé **jusqu'à 115 €** par trimestre pour leurs frais de garde. En aidant à couvrir ces coûts - au moins 460€ par an ! - le Fonds de carrière aide les travailleurs qui en ont le plus besoin.

Soutenir l'organisation du travail

Au travers de la digitalisation, de la robotisation et de l'innovation, le secteur alimentaire évolue vers un modèle hautement technologique. À cet effet, les entreprises sont soutenues et accompagnées dans leur politique de travail et reçoivent des conseils dans le domaine des ressources humaines. En outre, elles peuvent utiliser un budget plus important pour offrir un plan de formation à leurs collaborateurs.

"Beaucoup d'entreprises alimentaires ont déjà passé le cap de la robotisation et de la digitalisation, un cap rapidement franchi avec la crise du coronavirus. Nous sommes très fiers de pouvoir soutenir les entreprises et les travailleurs dans ce domaine grâce au Fonds de carrière."

Anke Grooten – Social Affairs Director Fevia – Présidente d'Alimento – IFP asbl - Employés

Former, former et encore former

Chaque carrière se caractérise par un certain nombre de moments clés : le recrutement, un nouvel environnement (de travail via une nouvelle fonction, des tâches complémentaires, un équipement neuf), parfois aussi le licenciement. Le Fonds de carrière propose de **nombreuses opportunités de formation ainsi que du coaching** - avec un budget bien spécifique - pour toutes ces étapes cruciales dans une carrière.

Plus d'infos
www.fondsdecarriere.be

Nouveautés

FORMATIONS À LA UNE

Sensibilisation à l'excellence opérationnelle en deux jours dans votre entreprise

Vous avez un projet d'excellence opérationnelle et ne savez pas comment enclencher le processus ? Cette formation est faite pour vous. Nos formateurs viendront dans votre entreprise avec une mini ligne de production de crêpes, étudiée pour l'enseignement des concepts de base du 5S et de l'excellence opérationnelle. Les résultats de cette formation seront une précieuse source de motivation pour débuter le processus sur vos lignes.

Sensibilisation à l'automatisation et à la robotique pour opérateurs de production

L'arrivée de nouvelles lignes automatisées et robotisées peut être une source d'inquiétude pour un personnel peu formé à ces technologies. En collaboration avec FormAlim, nous avons élaboré cette formation de 2 jours. Objectif : démystifier ces technologies au travers de la programmation de petites cartes électroniques et de robots suivi d'un passage sur une ligne alimentaire compacte de dernier cri. Le personnel ayant ainsi pris confiance est plus apte à assimiler les évolutions au sein de son entreprise.

Des formations pour tous les robots

Kuka, ABB, Fanuc, Mitsubishi, Staubli, notre réseau de formateurs agréés peut dispenser des formations sur tous ces types de robots : pensez-y.

FORMATIONS À DISTANCE

Nos partenaires se sont adaptés aux circonstances actuelles et vous proposent un ensemble de formations à distance.
Les voici :

- Métrologie
- Industrie 4.0
- Lean 4.0
- BA4
- BA5
- Renouvellement de la certification environnementale catégorie 1
- Lecture de plans
- Cotation fonctionnelle
- Pneumatique pour opérateurs
- Rafraîchissements en pneumatique
- Départ de moteurs et variateurs de vitesse
- Instrumentation
- Régulation
- Schneider Unit
- Simatic S7 exploitation niveau 1
- Siemens TIA portal

De nombreuses formations peuvent aussi se dérouler sur mesure dans votre entreprise et certains équipements pédagogiques peuvent être déplacés dans votre salle. N'hésitez-pas à nous contacter pour plus de renseignements.

Formations

MÉCANIQUE / ÉLECTRICITÉ

Mécatronique

Contraction de mécanique et d'électronique, cette formation est particulièrement adaptée pour l'accompagnement de votre personnel de production lors de mutations technologiques sur vos outils de production.

Mise à niveau technique électricité

Au départ d'une revue des articles du RGIE, cette formation vous permettra de dimensionner vos installations électriques en toute sécurité.

Électricité pour mécaniciens

Un classique de notre catalogue permettant aux mécaniciens de mieux dialoguer avec les électriciens et de préparer une polyvalence dans les équipes de maintenance.

Électricité module avancé

Un perfectionnement axé sur les moteurs 220/380V alt., leur examen, leurs raccordements, les appareils de mesure, les schémas de commande et de puissance.

Électricité et techniques de régulation

Au départ de bonnes connaissances en électricité, vous aborderez tous les principes de fonctionnement des différents instruments de régulation : boucles, capteurs, câblage, ...

Mécanique

Une révision condensée des bases en mécanique principalement axée sur la connaissance des matériaux, les liaisons, roulements, engrenages, poulies, courroies et chaînes. De quoi fiabiliser vos équipements et vous faire réaliser des économies.

Moteurs électriques : technologie et recherche de pannes

L'essentiel pour choisir, installer, régler, entretenir et dépanner vos moteurs électriques.

Les pompes : principes de fonctionnement, maintenance et dépannage

Pour tout connaître sur les pompes, leurs principes, leur mise en service et leur maintenance.

Entretien des roulements

Fiabilisez vos équipements grâce à ce module qui aborde la connaissance des roulements, leur lubrification, les avaries mais également le montage et le démontage dans les règles de l'art.

Formation technique pour pilotes de lignes automatisées

Une formation de 10 jours pour vos pilotes permettant une meilleure compréhension de leur environnement, une meilleure sécurité et un meilleur dialogue avec l'équipe de maintenance.

Électrotechnique pour non-techniciens

L'indispensable pour les non-techniciens amenés à réaliser des procédures d'achat ou assurer la logistique dans le domaine de la technique.

Électricité industrielle de base en e-learning

Programme sur mesure et à distance pour le personnel désireux de se former à son rythme.

BA4-BA5

BA4 : sécurité et électricité : personnes averties

Il s'agit du best of de ce catalogue car l'on ne joue pas avec la sécurité électrique. Ce module est particulièrement adapté aux opérateurs de production.

FORMATION À DISTANCE POSSIBLE

BA5 : sécurité et électricité : personnes qualifiées/ compétentes

Module utile pour l'habilitation de vos électriciens et le travail en sécurité.

FORMATION À DISTANCE POSSIBLE

BA5 : recyclage

Pour ceux qui ont déjà suivi un module BA5, voici un module qui permettra d'actualiser et d'approfondir leurs compétences.

FORMATION À DISTANCE POSSIBLE

Installations électriques, haute tension : réglementation et aspects pratiques

Etude du RGIE en rapport avec la conception, la réalisation, l'entretien et l'utilisation des installations de HT de première catégorie.

FORMATION À DISTANCE POSSIBLE

Directive ATEX

Le travail en zone ATEX exige des connaissances et du matériel spécifiques. Cette formation fait le point sur la question.

FORMATION À DISTANCE POSSIBLE

PLC

PLC Siemens S7

Cette thématique est déclinée selon quatre modalités, du débutant (sys1 prac1) à l'approfondissement (sys3 prac3). Elle touche aussi la sécurité via un module S7 safety.

PLC Allen Bradley Controllogix 5550

Un autre standard de l'automation pour le personnel de production et de maintenance amené à travailler sous cet environnement.

Diagnostic sans console sur automates programmables Siemens S7 300

Tout est dit dans le titre de cette formation extrêmement concrète pour les agents de maintenance et pilotes des installations.

Siemens S7 : maintenance premier niveau des automates S7

Cette formation vous livre les clés pour recharger un programme, démarrer un automate, visualiser l'état des entrées et des sorties,... Du concret très utile !

Siemens : passage de S7 V5.x à TIA Portal

Module à destination de techniciens devant évoluer dans le nouvel environnement Tia Portal.

Siemens : rafraîchissement - maintenance en S7

Module intéressant pour les personnes ayant suivi les formations F-S7SYS1 et F-S7SYS2 quelques années auparavant.

RÉSEAUX

Réseaux industriels

Apprendre à installer, configurer et entretenir un réseau ASI, telles sont les compétences attendues à l'issue de ce module.

Human Machine Interface (Protool Pro)

Objectif de cette formation : apprendre à développer un projet en Protool avec les interfaces nécessaires.

Siemens : Profinet IO

L'essentiel pour installer, configurer et paramétrer un réseau Profinet IO.

MAINTENANCE

Processus de changement rapide de l'outil ou de format

Un indispensable du secteur : comment diminuer les durées de changements de formats par l'application de la méthode SMED.

Maintenance

Maintenance ou maintenances, le point sur la question pour les agents de production ou les agents de maintenance qui débutent dans la fonction.

Maintenance de premier niveau des automates

Module dédicacé au personnel de maintenance sans connaissance des automates afin de pouvoir recharger un programme, démarrer un automate ou visualiser l'état des entrées et sorties.

Maîtriser son poste de travail

Module permettant de prendre du recul sur son poste de travail dans une perspective d'améliorations.

Utilisation et maintenance des équipements Nordson

Formation orientée vers le paramétrage, l'analyse des défauts et la maintenance des équipements Nordson séries Problue, versaBlue, duraBlue mais aussi 3.000.

Vision artificielle pour techniciens de maintenance

Formation de quatre jours pour tout connaître en théorie et en pratique sur la vision artificielle.

La gestion des ordres de travail : préparation et planification

Apprenez à optimiser votre manière de planifier et ordonnancer les ordres de travail en maintenance.

La santé des équipements : quelle stratégie de maintenance adopter ?

Cette formation de deux jours vous proposera une méthode de définition de votre stratégie de maintenance, tant au point de vue préventif que prédictif et curatif.

L'amélioration continue en maintenance

Formation axée sur les 7 étapes clés pour la mise en place d'un système d'analyse et de résolution de problèmes liés aux équipements.

Indicateurs de performance de maintenance

Au départ d'une définition de la fonction maintenance, vous choisirez vos indicateurs, mettrez en place vos tableaux de bord et apprendrez à exploiter ces données.

Gestion de maintenance et sécurité : mise en oeuvre pratique

Quatre jours pour évaluer votre maintenance et ceci y compris au niveau de la sécurité pour ensuite mettre en place un plan d'amélioration.

RECHERCHE ANALYTIQUE DE PANNES

Diagnostic de pannes : approche méthodologique

Deux jours pour comprendre et utiliser des outils en vue d'une approche méthodologique sérieuse lors de vos diagnostics.

Diagnostic de pannes : approche méthodologique et technique

Formation identique à la précédente mais prolongée de deux jours d'exercices pratiques.

Diagnostic de défaillance pour opérateurs de production

À l'issue de cette formation, vos opérateurs ayant une base technique seront capables de diagnostiquer la cause première d'une défaillance "simple" et de remettre en marche les moyens de production.

LEAN, SMED, 5S

Six Sigma Green Belt

Six jours pour maîtriser les fondamentaux de la méthode. Possibilité de suivre un examen à l'issue du module.

Automaintenance

Comprendre les principes de l'automaintenance, de l'amélioration continue avec une orientation "opérateur".

SMED

Etude de techniques permettant le changement rapide d'outil.

Les 5 S : première pratique de la qualité totale

Un classique pour les chefs d'équipe. Grâce à cette formation, observez des progrès rapides.

Sensibilisation au Lean Six Sigma

Une journée pour découvrir le Lean et voir s'il correspond à vos attentes et valeurs.

Outils Kanban – SMED – VSM (Value Stream Mapping)

Deux journées pour découvrir ces outils largement répandus.

Lean Management

Apprenez à mettre en place une stratégie d'amélioration continue participative sur le long terme.

Lean Manufacturing

Formation de deux jours à orientation « manufacturing » qui balaie les principaux points de la méthode proposée.

Le Management visuel

Simple et efficace, le management visuel nécessite de s'y préparer rigoureusement et de le faire vivre. Cette formation de deux jours fait le point sur la question.

Sensibilisation au Lean Manufacturing

Le temps d'une journée, vivez les principaux concepts du Lean Manufacturing sur une véritable ligne d'assemblage. Cette sensibilisation constitue un excellent team building pour une équipe en recherche d'améliorations.

Démarche 5S

Cinq jours pour comprendre et pouvoir implémenter le 5S dans votre entreprise. Attention : cette formation est uniquement organisée sur mesure.

HYDRAULIQUE / PNEUMATIQUE

Électropneumatique

Module classique dont l'expérience nous montre qu'il est bien loin d'être inutile.

Hydraulique

Cette formation vous permettra de reconnaître les composants, d'interpréter les schémas, de raccorder les composants et de trouver les pannes de systèmes hydrauliques.

Pneumatique

Au cours de ce module, apprenez à reconnaître les composants, à interpréter les schémas, à raccorder les composants et à trouver les pannes de systèmes pneumatiques.

TECHNIQUES DU FROID

Technicien frigoriste : certification environnementale

À l'issue de ce module de trois jours, obtenez la certification environnementale. Au programme : rappel des différentes réglementations, exercices pratiques de brasage et de cintrage, cycle frigorifique et examen pratique et théorique.

Techniques du froid

Cette formation vous donnera les bases théoriques pour comprendre le fonctionnement et effectuer efficacement le contrôle, l'entretien et les petits dépannages d'ensembles frigorifiques.

Unité frigorifique : maintenance et dépannage

Cette formation aborde tous les défauts pouvant être rencontrés sur une unité frigorifique.

Unité de surgélation

Ce module permet de comprendre le principe de fonctionnement d'une unité de surgélation, d'en appréhender les différents organes constitutifs, d'en assurer la maintenance et le dépannage.

Techniques de climatisation

L'objectif de ce module est de comprendre les principes de fonctionnement en climatisation et en conditionnement d'air.

LUBRIFICATION

Lubrification

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de distinguer les différents types de lubrifiants et d'utiliser ceux-ci de façon adéquate.

SOUDAGE

Soudage

Cinq jours pour s'initier ou se perfectionner à un procédé de soudage. Pour des raisons d'acquisition de gestes, il est préférable de concentrer cette formation sur une semaine.

Contrôle visuel des soudures

Module spécifique, intéressant pour l'équipe de maintenance mais également pour les personnes qui réceptionnent des structures soudées et le service qualité.

VARIATEURS DE VITESSE

Variateurs de vitesse

Formation ayant pour objectifs l'identification, l'installation et la maintenance de variateurs de vitesse.

ABB : ACS 800

Une formation spécifique de trois jours sur un équipement fort présent dans notre secteur.

Variateurs de vitesse SIEMENS SINAMICS G120 DP

Une formation spécifique de trois jours sur un équipement fort présent dans notre secteur.

SEW : MOVIDRIVE MDX

Trois jours pour être capable de mettre en oeuvre un Movidrive MDX dans le cadre d'une application spécifique.

MESURE ET TECHNIQUES DE RÉGULATION

Capteurs

Ce module classique revêt une importance capitale pour vos installations.

Régulation PID

L'objectif de cette formation est de vous apprendre à régler et optimiser les paramètres PID d'une boucle de régulation.

AUTOCAD & ...

Autocad

L'incontournable de la DAO indispensable pour la mise à jour de vos plans.

EPLAN

EPLAN

L'autre référence de la DAO.

Spécifications d'achat pour équipements alimentaires

Au terme de cette formation, les participants auront fait le point sur la législation en la matière. Ils pourront établir des cahiers des charges pour les prochains investissements et analyser leur matériel actuel.

Conditions générales

Conditions générales pour toutes les formations soutenues financièrement par Alimento – IFP asbl

- Les formations dont Alimento vous rembourse une partie des frais sont les suivantes : des interentreprises organisées par Alimento, des interentreprises organisées par nos partenaires agréés et des formations sur mesure avec un de nos partenaires agréés.
- Les participants ressortent de la Commission Paritaire 118 (ouvriers) ou de la CP 220 (employés) ou bien sont des intérimaires qui travaillent dans votre entreprise alimentaire : ce qui est en général le cas si le numéro ONSS de votre entreprise commence par l'un des indices suivants : 048, 051, 052, 058, 258 ou 848.
- La formation se déroule pendant les heures de travail et si ce n'est pas le cas, alors les heures de formation doivent être rémunérées ou récupérées.
- Pour les entreprises qui comptent au moins 20 travailleurs : il existe un plan de formation conforme au modèle sectoriel de l'industrie alimentaire. Ce plan de formation a fait l'objet d'une concertation au niveau du conseil d'entreprise ou de la délégation syndicale (le cas échéant), ce qui est confirmé par la signature des représentants des travailleurs. **(www.alimento.be/fr/cctsectorielle)**.
- Pour les entreprises qui disposent d'un organe de concertation : la politique d'accueil est concertée annuellement avec le conseil d'entreprise ou la délégation syndicale **(www.alimento.be/fr/cctsectorielle)**.

Conditions additionnelles

En fonction du type de formation, des conditions additionnelles sont d'application.

1. Formations sur mesure

Une formation sur mesure se déroule toujours en concertation avec votre entreprise, Alimento et le formateur.

2. Formations interentreprises organisées par nos partenaires

Avec ce type de formation, vous inscrivez vos travailleurs directement auprès du partenaire / de l'opérateur de formation agréé. Ce sont donc les conditions de cet organisme de formation qui s'appliquent !

S'inscrire, annuler, demander des attestations

Nous vous invitons à contacter le formateur externe pour toute information relative aux formalités d'inscription, conditions de paiement, modalités d'annulation, formulaires d'évaluation, attestations de présence, ... Vous trouverez leurs coordonnées sur la fiche de formation.

Paiement

- Le partenaire / l'opérateur de formation agréé facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de la formation via Alimento. Le montant de notre intervention financière est indiqué pour chaque formation reprise dans la brochure.
- Alimento ne rembourse en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.

3. Formations interentreprises organisées par Alimento

Il s'agit de formations pour lesquelles l'inscription se fait directement auprès de Alimento.

Comment s'inscrire ?

L'inscription aux formations interentreprises d'Alimento ne peut se faire que par écrit. Pour compléter le formulaire d'inscription, rendez-vous sur notre site internet à la page **www.alimento.be/formations** où vous pourrez voir immédiatement s'il reste encore des places. Grâce à un mot clé lié au titre de la formation, vous la retrouvez rapidement pour vous inscrire. **Attention :** l'inscription n'est définitive qu'après la réception de la lettre de confirmation Alimento qui contient également toute une série d'informations pratiques.

Paiement

Pour les formations payantes, vous recevrez la facture peu avant le début de la formation. Celle-ci devra être acquittée au préalable. Vous ne pouvez pas utiliser les chèques formation pour payer les formations interentreprises organisées par Alimento.

Attestation Alimento

Au terme de la formation, l'employeur peut nous demander une attestation.

Annulation ?

Toute annulation d'inscription intervient uniquement par écrit et au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Passé ce délai, toute annulation ou absence sans justificatif valable sera sanctionnée :

- Pour une formation payante, par le montant intégral de l'inscription
- Pour une formation gratuite, par une somme minimale de € 150 par personne et par jour.

Alimento se réserve le droit d'annuler une formation si le nombre requis de participants n'est pas atteint ou en cas de force majeure (par ex. maladie du formateur). Alimento ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages qui s'ensuivraient.

Remboursement des frais salariaux via le système du CEP (Congé-Education Payé)

Les coûts salariaux représentent une partie importante des frais de formation pour les employeurs. Ils peuvent en récupérer une partie par le biais du système de congé-éducation payé (CEP). Attention, en Flandre ce système a été remplacé par le VOV (Vlaams Opleidingsverlof). Pour connaître les conditions du CEP et en savoir plus, consultez **www.alimento.be/cep** (Wallonie et Bruxelles) ou **www.alimento.be/vov** (Flandre).

Notes

Que pouvons-nous faire pour vous ?

Alimento propose également des formations sur mesure.

- Vous cherchez une formation qui ne se trouve pas dans notre brochure ?
- Voulez-vous organiser un parcours de formation pour tout un groupe de travailleurs ?

Dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter.

Consultez toutes nos formations sur

www.alimento.be/formations

Retrouvez tous nos formateurs agréés sur

www.alimento.be/formateurs

Contactez votre conseiller !

Conseiller technique, production & maintenance

Pascal Cools

- pascal.cools@alimento.be
- 0473 65 33 62

Inscriptions

Nomiki Macrillo

- nomiki.macrillo@alimento.be
- 02 528 89 50

E.R. : Henk Dejonckheere, Alimento | IFP asbl - Rue de Birmingham 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPM Bruxelles - www.alimento.be