



SÉCURITÉ AU TRAVAIL, ERGONOMIE ET ENVIRONNEMENT

Formations pour tous les travailleurs de l'industrie alimentaire • Premier semestre 2020

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 entreprise. 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).

Remboursement des frais salariaux via le système de 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 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).



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.

Dans cette brochure, vous trouverez une sélection des formations intéressantes pour votre entreprise :

- ▶ Des formations dans le cadre d'obligations légales.
- ▶ Des formations indispensables pour vos activités.
- ▶ Le tout complété par les formations les plus demandées.

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 ?



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

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





L'Ergoscan

Lors d'un ErgoScan, une analyse structurelle des postes de travail du département production ou autre est réalisée en une journée. Sur base d'une visite dans l'entreprise, l'ergonome rédige un rapport qui passe en revue les principaux risques ergonomiques. Il propose également des recommandations pour améliorer la situation à court et à long terme.

Digital Learning Scan

Toutes les entreprises ne sont pas aussi avancées dans la transition vers l'ère numérique. Votre personnel est-il familiarisé avec l'outil informatique ? Vous utilisez déjà le Digital Learning ? Est-ce que votre entreprise se situe dans une optique d'apprentissage continu ? Avez-vous un responsable DL ? Un Digital Learning Scan aide à déterminer quelles mesures ont déjà été prises et où l'entreprise devrait intensifier ses efforts. Sur cette base, un plan d'action concret est élaboré.

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 poste 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



INCENDIE

| **E.P.I. (Equipier de première intervention incendie) : base**

Dans votre entreprise, vous souhaitez jouer un rôle dans la lutte contre l'incendie. Grâce à cette formation de base, vous serez capable de donner l'alerte et d'utiliser les moyens de première intervention en cas de début d'incendie.

| **E.P.I. (Equipier de première intervention incendie) : recyclage**

Le recyclage EPI vise à approfondir vos connaissances en prévention incendie, techniques d'intervention et gestion d'évacuation, à maintenir un niveau opérationnel efficace et à découvrir les innovations dans le domaine de la première intervention.

| **Steward d'évacuation**

Au sein d'une équipe d'intervention, vous devrez mener à bien une évacuation, tout en étant conscient des dangers liés au feu. Vous mettrez en pratique les techniques mises en place au sein de votre entreprise.

| **L'incendie : comment s'y préparer en pratique ?**

En tant que conseiller prévention ou ligne hiérarchique, vous serez peut-être un jour confronté à un incendie. Cette formation vous apprend à y faire face et à identifier les facteurs de succès pour contrer un incendie (homme/technique/organisation).

| **Sensibilisation aux risques du feu : Fire Truck**

La formation Fire Truck prépare le participant à des exercices d'évacuation et le met en situation d'intervention sur feu réel tout en préservant sa sécurité. Il vous permet ainsi de sensibiliser l'ensemble du personnel aux risques du feu.

SECOURISME

| **Secourisme industriel : formation de base**

Vous acquérez les connaissances et aptitudes pour reconnaître des situations d'urgence et problèmes de santé. Vous appliquez ainsi les principes de premiers secours. Ce brevet des premiers secours répond aux exigences de l'A.R. du 15/12/2010.

| **Secourisme industriel : recyclage**

Cette formation pour secouristes brevetés permet de maintenir à niveau leurs connaissances et aptitudes acquises lors de la formation de base. L'A.R. du 15/12/2010 impose un recyclage annuel de 4 heures minimum pour maintenir la validité du brevet.

| **Utilisation d'un défibrillateur externe automatique**

Les participants de cette formation seront en mesure d'apporter les premiers soins, de réaliser, le cas échéant, une réanimation cardio-pulmonaire et d'acquérir une compétence opérationnelle dans l'intégration du défibrillateur externe automatique.

ERGONOMIE

| **Ergonomie : port de charge**

Vous transportez des charges lourdes et des charges légères de manière répétitive. Après cette formation, vous éviterez les lésions musculaires en réduisant la charge de travail et vous améliorerez vos conditions de travail.

| **Les fondamentaux de l'ergonomie**

Vous apprendrez les bases de l'ergonomie pour aménager au mieux les postes de travail. Vous éviterez ainsi les erreurs de conception souvent observées au sein des entreprises en termes d'aménagement, de flux de circulation, de stockage, ...

SECURITE AU POSTE DE TRAVAIL

| **BA4 : Sécurité et Electricité - Personnes averties**

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

| **BA5 : Sécurité et Electricité - Personnes qualifiées/compétentes**

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

| BA5 : recyclage

Pour les personnes qui ont déjà suivi un module BA5, voici une formation qui permettra de réactualiser et d'approfondir leurs compétences en sécurité et électricité.

| Manipulations de produits dangereux

Conscientiser les travailleurs aux risques de santé et de sécurité liés aux manipulations et au stockage de produits de nettoyage et de désinfection (législation, principes de précaution et d'étiquetage, notions d'incendie et d'explosion, ...).

| Faire passer le message "sécurité"

Ce module est dédié aux conseillers en prévention et aux membres de la ligne hiérarchique souhaitant sensibiliser les col-laborateurs à davantage de sécurité. Communiquer, convaincre son équipe et agir pour corriger les comportements inadéquats.

| Travailler en atmosphère explosive (ATEX)

ATEX : généralités, directives, réglementation, zonage, mesures de précaution. Cette formation est destinée à toute personne devant gérer les risques d'atmosphères explosives. Elle répond aux obligations réglementaires et actualise vos connaissances.

| Analyse de risques dans l'industrie

Vous êtes impliqué(e) dans un projet d'analyse de risques. Grâce à cette formation, vous serez capable de connaître et de comprendre les principes en analyse de risques, de choisir et/ou d'élaborer vos outils d'analyse de risques pour les évaluer.

| La sécurité lors des interventions de maintenance

Vous serez en mesure d'identifier les risques potentiels afin d'élaborer des procédures d'intervention. Ce module est surtout destiné aux techniciens et professionnels de maintenance sou-haitant améliorer la sécurité des activités de maintenance.

| Prévention des risques mécaniques

Intervenez en toute sécurité sur des machines en maîtrisant les risques, les accidents, les causes et les conséquences, la signifi-cation et l'objet d'une habilitation ainsi que les risques liés à une activité mécanique ou thermodynamique.

| Consignation des installations en pratique

Cette formation est destinée au personnel de maintenance devant mettre en application les règles de mise à disposition des équipements de production afin d'exécuter en sécurité des opérations spécifiques (maintenance, arrêts, contrôles, ...).

| Toolbox meeting

En tant que conseiller(ère) en prévention, responsable de PME, membre de la ligne hiérarchique, vous devez gérer des réunions sécurité avec votre personnel. L'outil Toolbox vous y prépare.

| Protection contre le bruit

Conseiller en prévention ou personnel d'encadrement devant poser un premier diagnostic de bruit avec des solutions de prévention ? Faites-vous une opinion quant à la pertinence des mesures avancées par des spécialistes.

| 3 feux verts : comment ne pas dépasser la ligne rouge dans vos procédures d'achat ?

En tant que conseiller en prévention ou personnel d'encadre-ment, vous devez commander un nouvel équipement selon la procédure dite des «3 feux verts » ? Apprenez les obligations réglementaires régissant la procédure.

| Travailler en hauteur en toute sécurité

Pour toute personne amenée à travailler en hauteur, les chutes de hauteur constituent la principale cause d'accidents. L'utilisa-tion d'échelles, d'échafaudages, de harnais, ...nécessite donc une formation afin d'acquérir les compétences nécessaires.

| L'animation sécurité au quotidien

En tant que responsable, vous devez mesurer l'importance du management de la sécurité, notamment dans le cadre de l'évaluation des risques professionnels. Voici comment améliorer votre communication dans la cadre de l'application de la poli-tique de prévention.

| Travailler en espace confiné

Cette formation permet au travailleur de pénétrer dans un milieu confiné en toute sécurité. Il y acquiert des connaissances sur les obligations légales, les aspects pratiques, la législation sur le travail en hauteur et le contrôle du matériel.

| Sensibilisation à la sécurité au travail

Formation destinée à toute personne souhaitant être sensibilisée à l'importance du respect des consignes de sécurité. Les thèmes suivants y seront abordés : accidents de travail, risques et acci-dents, ergonomie, équipements de protection, ...

| La pose d'ancrage de sécurité et le contrôle (travail sur échafaudages)

Formation destinée aux travailleurs/utilisateurs de dispositifs amenés à poser leurs ancrages pour se sécuriser et/ou qui doivent effectuer la pose, le contrôle et la réception des ancrages, conformément à la norme EN795 type A.

Prescriptions de sécurité applicables aux machines industrielles

Ce module offre un aperçu des nouvelles règles en matière de sécurité des machines dont les utilisateurs doivent tenir compte. Il est basé sur le Code du Bien-être au Travail et traite d'aspects tant théoriques que pratiques.

CONSEILLER EN PREVENTION

Conseiller en prévention niveau 3

La réglementation belge impose à toute entreprise la désignation d'un conseiller en prévention. Il/elle doit avoir une connaissance suffisante de la réglementation en matière de sécurité et de santé des travailleurs.

Animer et gérer un comité de prévention et de protection au travail

Que peut faire le conseiller en prévention pour améliorer sa communication lors des réunions CPPT ? Comment avoir une meilleure concertation, des objectifs bien définis, et des actions concrètes lors de ces réunions ?

Accident du travail : de sa survenance à sa déclaration

Aider le conseiller en prévention à mieux connaître les obligations en cas d'accident du travail et à y répondre adéquatement. Respecter la législation en place en cas d'accident et appliquer la bonne procédure pour répondre ainsi aux obligations.

CONDUITE EN SECURITE

Formation à la conduite économique (eco-drive)

Pour toute entreprise souhaitant réaliser une diminution dans les frais générés par leur parc automobile. Formation sur la conduite respectueuse de l'environnement et préventive de façon à éviter des situations difficiles.

Conduite défensive pour chauffeurs de camions

Module destiné à sensibiliser les chauffeurs de camion aux risques routiers, à faire adopter une manière de conduire permettant au maximum d'éviter de se mettre potentiellement en situation d'accident.



LEGISLATION ET CERTIFICATION

| Technicien frigoriste : certification environnementale

Formation dédiée aux techniciens frigoristes expérimentés maîtrisant les techniques de brasage, de cintrage et de manipulation des fluides et souhaitant obtenir la certification environnementale exigée au niveau régional.

| Formation de base à l'environnement

Module destiné aux responsables et conseillers en environnement souhaitant maîtriser la législation wallonne environnementale. Aperçu des notions de bonne gestion environnementale et d'outils techniques pour gérer les problèmes environnementaux.

| Auditeur interne ISO 14001

Vous allez devenir auditeur interne ISO 14001 dans votre entreprise. Voici comment maîtriser les techniques et outils d'audit environnemental, identifier les exigences, gérer la relation auditeur-audit, planifier un audit environnemental interne.

| Intégration QSE : Qualité - Sécurité - Environnement

Acquérez les compétences nécessaires pour mettre une démarche QSE en œuvre dans votre entreprise. Apprenez à analyser l'état initial, structurer une démarche, piloter un projet et dégager des solutions adaptées à votre contexte.

| Introduction au système de management de l'énergie EnMS ISO 50001

Tout ce que vous devez savoir sur le système EnMS ISO 50001. Apprenez à définir les avantages d'un système de management, positionner ce système de management par rapport aux contraintes légales et administratives.

| Auditeur interne ISO 50001

Vous allez devenir auditeur interne ISO 50001 dans votre entreprise. Voici comment planifier les différentes étapes de cet audit énergétique interne, gérer la relation auditeur - audité et appliquer les techniques et outils d'audit énergétique.

SENSIBILISATION A L'ENVIRONNEMENT

| Maîtriser vos dépenses énergétiques

Formation pour collaborateurs techniques/environnementaux chargés de l'aspect " énergie ". Menez à bien vos projets d'économie d'énergie en maintenant ou améliorant les conditions actuelles de fonctionnement (productivité, confort, ...).

| Gestion pratique des déchets

Obtenez une synthèse rapide et complète axée essentiellement sur l'aspect concret des législations, filières de traitement et problèmes pratiques de gestion journalière des déchets.

| Agent de prévention anti-pollution

Module de formation destiné au personnel confronté à la lutte contre la pollution. Intervenez rapidement pour limiter la pollution et mettre en œuvre le plan de prévention. Détectez les anomalies, mettez en œuvre les moyens d'intervention, ...

| Responsabilité sociétale : opportunité ou nécessité ?

Le participant aura une bonne connaissance de ce qu'est la Responsabilité Sociétale. Il y développe son esprit critique, élabore des améliorations possibles dans l'entreprise et intègre le concept des 3 P : People-Planet-Profit.

| Les outils de diagnostic environnemental pour votre organisation

Appréhendez différents outils de diagnostic environnemental qualitatif/quantitatif afin de faire le bon choix d'outil pour l'entreprise et l'aider ainsi à la définition d'un business plus durable.

| Ecotoolkit : la boîte à outils de gestion environnementale à destination des petites entreprises

Maîtrisez des outils de gestion environnementale simples et pragmatiques (ecomapping/ecoScan) pour engager une première démarche de gestion environnementale. Réduisez votre impact environnemental et vos coûts (ecotips).

« The Natural Step » : repenser sa stratégie de durabilité selon une approche systémique

Ce module s’adresse au responsable de département devant comprendre et définir le concept de durabilité. Découvrez une méthodologie de stratégie durable pour planifier et prendre vos décisions à l’aide d’outils de management.

Quels liens entre la biodiversité et mon entreprise ?

Cette formation vous permet de connaître les enjeux spécifique-ment liés à la biodiversité en entreprise et leurs implications dans une démarche de développement durable. Apprenez à structurer votre démarche de développement durable.

Formation à la prise en compte des services écosystémiques dans les entreprises agroalimentaires

Ce module vous apportera des notions sur les thématiques de biodiversité, d’écologie (industrielle) et l’analyse des chaines de valeurs. Cartographiez les impacts et dépendances de votre entreprise sur les services écosystémiques.

Faire passer le message environnemental

Module dédié aux responsables environnement ou chefs d’équipe devant communiquer et convaincre leur équipe de l’importance des consignes internes de l’entreprise relative à l’environnement. Agissez pour corriger les comportements inadéquats.

Rôle des relais environnementaux et/ou des chefs d’équipe dans le respect des procédures environnementales de l’entreprise

Au terme de cette formation, tout collaborateur, chef d’équipe ou responsable sera capable de jouer son rôle d’acteur-relais dans le cadre d’une PME (type ISO 14001, EMAS, ou système interne spécifique à l’entreprise).

Sensibilisation à l'utilisation rationnelle de l'eau pour les opérateurs de production

L’opérateur de production sera sensibilisé à l’importance de poser les bons gestes pour une utilisation optimale de l’eau en entreprise. Il sera capable d’avoir les bons gestes pour éviter une pollution ou faire face à une pollution accidentelle.

EPURATION DES EAUX

Station d’épuration : exploitation technique

Ce module destiné au personnel technique d’une station d’épuration leur permet de comprendre le processus de traitement des eaux usées, d’identifier les principales interventions et de résoudre les principaux problèmes d’exploitation.

Analyse de la qualité de l’eau

Personnel technique d’une station d’épuration pouvant réaliser des prélèvements, des tests et des analyses d’exploitation. Les points suivants seront abordés : normes de qualité, paramètres de pollution et rappels en chimie.

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 travailleurs intérimaires occupés dans l'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 (voir www.alimento.be/fr/cctsectorielle).

Conditions additionnelles pour les 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/fr/chercher-une-formation où vous pourrez voir immédiatement s'il reste encore des places.

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.

Païement

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.

Conditions additionnelles pour les 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.

Païement

- ▶ 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.

Condition additionnelle pour les formations sur mesure

Une formation sur mesure se déroule toujours en concertation avec votre entreprise, Alimento et le formateur. Vous trouvez les données de contact dans les détails de chaque formation.

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).



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 sécurité au travail, ergonomie et environnement

Frédéric Bagniet

- ▶ frederic.bagniet@alimento.be
- ▶ 0476 90 18 25

Inscriptions

Nomiki Macrillo

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

