OFFRE DE FORMATIONS

Offre de formations pour entreprises alimentaires · 2024

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 personnel. 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).

Consultez l'offre complète de formations sur www.alimento.be/formations

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 ?

Conseil pour votre politique du personnel et votre organisation du travail

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 ?
Nos conseillers vous rendent visite gratuitement et vous informent sur les différents services proposés. Les services conseils sont généralement gratuits pour les petites entreprises, mais les grandes entreprises peuvent également compter sur un prix réduit.

Alimento peut vous aider dans (presque) tous les aspects de votre politique du personnel. Nous vous aidons à analyser la situation et à envisager une solution appropriée.

Avantages pour vos travailleurs

Les travailleurs qui ont besoin de faire le point sur les défis à relever dans leur emploi actuel et/ou leur carrière en général peuvent s'adresser à Alimento pour obtenir un accompagnement de carrière et demander des formations.

Les travailleurs ayant de jeunes enfants ont également droit à une prime de garde d'enfants. Celle-ci peut atteindre **jusqu'à 1000€ par an et par enfant**. En outre, il existe toute une série d'autres avantages et d'interventions financières, en cas de maladie par exemple.

Conseils sur mesure

Des solutions à vos problèmes

Votre entreprise ne peut pas suivre le rythme de la croissance ? Votre personnel souffre-t-il de maux de dos récurrents ? Vos opérateurs ne parviennent pas à maîtriser la nouvelle ligne de production ? L'absentéisme est-il en hausse ? Quel que soit le problème, sachez qu'il existe toujours une solution.

En collaboration avec ses partenaires, Alimento a mis au point un certain nombre de scans qui permettent d'identifier les principaux obstacles. Ils vous permettent d'aller directement au cœur du problème : un expert établit un diagnostic et élabore immédiatement une solution sur mesure. Nos scans sont simples, rapides et, surtout, efficaces.

Afin que ces interventions restent abordables pour tous, les entreprises comptant jusqu'à 100 salariés ont droit à une intervention plus élevée d'Alimento.

Politique RH

La façon dont une entreprise traite son personnel détermine fortement la productivité et le bien-être de ses travailleurs. Vous désirez des salariés motivés et satisfaits ? Investissez donc dans une politique RH professionnelle et sur mesure pour votre entreprise.

- HR-Scan
- Scan Recrutement
- Service conseil "Former et apprendre"

Organisation du travail

L'organisation du travail a un impact non seulement sur les résultats, mais aussi sur le bien-être et l'implication des collaborateurs.

- Scan Organisation
- Scan PME

Bien-être au travail

Des salariés engagés, motivés et en forme valent de l'or. Ne laissez pas planer des menaces sur le bien-être de ceux-ci telles que la charge de travail, le stress ou les conflits. Les risques pour la santé tels que le travail en équipe, le travail de nuit ou le travail sédentaire nécessitent également une attention toute particulière.

- ErgoScan
- Scan Bien-être
- Scan Santé
- Trajet de reprise du travail

Découvrez tous nos services conseils sur www.alimento.be/conseil

S'inscrire

Conditions générales

Alimento organise ses propres formations, travaille avec des partenaires et propose des formations sur mesure. Les modalités varient donc en fonction du type de formation.

Comment s'inscrire et payer ?

- **Les formations interentreprises d'Alimento :** l'inscription est possible uniquement via www.alimento.be/formations. Alimento vous enverra une facture. L'annulation est possible jusqu'à une semaine avant la formation, sans frais d'annulation. Ensuite, l'employeur peut demander une attestation.
- **Les formations interentreprises via nos partenaires :** pour l'inscription, le paiement, l'annulation, l'évaluation et les attestations, vous pouvez contacter le partenaire. Vous devez toujours payer directement le partenaire. Alimento peut rembourser une partie des frais de formation, mais jamais plus que le montant hors TVA de la facture.
- **Les formations sur mesure :** elles ont toujours lieu en concertation avec votre entreprise, Alimento et le formateur.

Intervention financière dans les coûts

Saviez-vous que dans les filières sécurité alimentaire, technologie alimentaire, logistique et sécurité au travail, de nombreuses formations sont gratuites pour les entreprises de moins de 100 salariés ? Les entreprises de plus de 100 travailleurs reçoivent quant à elles une intervention financière de 50%.

Pour toute autre formation, l'intervention d'Alimento dans les coûts s'élève à 150 € par jour et par participant, avec un maximum de 450 € par jour et par groupe (à partir de 3 personnes). S'il s'agit de formations courtes, cette intervention est convertie en 20€ par heure et par participant.

Pour certaines formations, nous appliquons une aide financière différente mais vous retrouverez toujours les montants exacts sur notre site web.

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).

Retrouvez nos conditions générales sur www.alimento.be/conditions

Formations
Sécurité alimentaire
et qualité

CADRE LÉGAL

HACCP - module de base

Découverte de la méthode HACCP : les 7 principes et les 12 étapes d'un système HACCP dans une entreprise alimentaire.

Durée : 1 jour

HACCP - module avancé

Les nouvelles exigences sur un système HACCP imposées par les référentiels IFS BRC et FSSC. Les lacunes et les défauts "classiques" d'un système HACCP (prérequis : avoir suivi la formation de base HACCP ou expérience terrain de HACCP).

Durée : 1 jour

Étiquetage légal des denrées alimentaires préemballées

Connaître les législations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées et le règlement R1169/2011. Calculer les valeurs nutritionnelles et leur mode de présentation sur les étiquettes. Étiquetage OGM et des allergènes.

Durée : 1 jour

Accompagnement dans la mise en place de votre système d'autocontrôle

Le formateur-consultant vous aide à mettre en place la méthode HACCP et un système de traçabilité (par exemple au rythme d'une journée d'accompagnement tous les 15 jours - rythme à définir par l'entreprise). Uniquement intra-entreprise.

RÉFÉRENTIELS COMMERCIAUX

Le référentiel BRC

Connaître le référentiel. Outils pour situer votre système actuel par rapport aux exigences du référentiel souhaité. Marche à suivre pour étendre votre système actuel vers le référentiel souhaité. La certification et les organismes certificateurs.

Durée : 2 jours

Accompagnement dans la mise en place du référentiel (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, ...)

Le formateur-consultant vous aide à mettre en place le référentiel souhaité (par exemple au rythme d'une journée d'accompagnement tous les 15 jours - rythme à définir par l'entreprise). Uniquement intra-entreprise.

AUTRES FORMATIONS POUR RESPONSABLES QUALITÉ

Gestion d'incident

Les obligations légales et principes généraux de la gestion d'incident : traçabilité, notification, la procédure de retrait/rappel de produits, les tests d'efficacité, le système FEVIA si incident multisectoriel. La communication interne et externe (médias en particulier). 2ème jour optionnel : mise en situation.

Durée : 1 ou 2 jour(s)

FORMATIONS POUR LE PERSONNEL DE TERRAIN

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Expliquer à tous les collaborateurs la notion de danger alimentaire. Prévenir les dangers grâce aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH), introduction à la méthode HACCP et à la traçabilité afin d'en assurer le respect par tous. Uniquement sur mesure.

Durée indicative : ½ jour

Faire passer le message hygiène aux opérateurs (pour chefs d'équipe et relais qualité)

Aperçu du rôle du chef d'équipe vis-à-vis des collaborateurs et de la relation chef d'équipe/responsable qualité. Principes de communication : l'assertivité, l'écoute active, faire passer un message difficile, ... Exercices et jeux de rôle.

Durée : 1 jour

AUDITS ET INSPECTIONS

Audit interne d'un système de management de sécurité alimentaire (HACCP, BRC, IFS, FSSC, ISO, ...)

Le processus d'audit : préparer un audit, mener un audit, rédiger et présenter un rapport d'audit, tirer les conclusions d'un rapport d'audit. Zoom sur l'importance de la communication et la qualité d'un bon auditeur. Deuxième jour : jeux de rôle.

Durée : 2 jours

Formations
Environnement

Législation de base en environnement

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

Intégration Q-E : Qualité - Environnement

Mettre une démarche QE en oeuvre dans votre entreprise. Apprenez à analyser l'état initial, structurer une démarche, piloter un projet et dégager des solutions adaptées à votre contexte.

Indicateurs clés de performance environnementaux

L'intérêt des indicateurs de performance environnementaux. Les identifier, les mesurer et les analyser.

Revue énergétique et indicateurs de performance énergétiques (IPE)

Recueil de données disponibles sur vos sources et consommation d'énergie. Identification de vos « Usages Énergétiques Significatifs » et des variables affectant votre consommation d'énergie. Analyse de votre performance énergétique.(...) et identification des opportunités d'amélioration de la performance énergétique.

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

Vous avez besoin d'une formation ou souhaitez continuer à apprendre ?
Avec le Fonds de carrière, vous pouvez suivre des formations via votre employeur ou de votre propre initiative et obtenir un remboursement des frais.

alimento.be/mesformations

ALIMENTO

Qui peut suivre des formations ?
Quelle(s) formation(s) ?
Combien peuvent-elles coûter ?
Comment demander un remboursement ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

Formations
Technologie alimentaire

CALENDRIER

Microbiologie des produits frais et surgelés - focus sur Listeria monocytogenes

Au programme de cette formation : identifier les caractéristiques des microorganismes dans les produits frais et surgelés ; choisir les méthodes pour détecter et/ou les quantifier dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires et déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser.

Date : les 29 et 30 janvier 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Formuler des produits glutenfree

Apprenez à sélectionner les substituts les plus pertinents, déterminez la faisabilité industrielle d'une production sans gluten et appréhendez une méthodologie de formulation/reformulation de produit.

Date : 1er février 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Adrianor

NOUVEAU - Allergènes : focus sur le nettoyage

Cette formation sur les allergènes est focalisée sur l'élimination des allergènes lors du nettoyage et de la désinfection en industrie agroalimentaire. Comment qualifier vos procédures de nettoyage et désinfection pour l'élimination des allergènes ?

Date : 6 février 2024
Formateur : Sawsen Dehaine – Actalia
FORMATION À DISTANCE

Nettoyage à sec en agroalimentaire

But : maîtriser les techniques de nettoyage et de désinfection en milieu sec. Optimiser les connaissances en nettoyage et désinfection des surfaces ouvertes ; maîtriser l'utilisation des produits de nettoyage, les techniques de nettoyage ainsi que la sécurité et l'ergonomie, optimiser l'organisation des prestations dans l'espace et le temps et valider la qualité de nettoyage.

Date : 7 février 2024
Formateur : Erwan Billet – Hydiac
FORMATION À DISTANCE

Outils de détermination de la durée de vie microbiologique des aliments

Au programme : caractérisation physico-chimique de l'aliment, test de vieillissement, test de croissance, microbiologie prévisionnelle… Les formateurs mettront à disposition leur expertise durant ce module pour utiliser des outils de façon complémentaire et pertinente en fonction de votre produit et de vos besoins.

Date : les 8 et 9 février 2024
Formateur : Catherine Denis et Valérie Stahl – Actalia
FORMATION À DISTANCE

La métrologie des températures

Objectifs : citer les règles élémentaires de la métrologie, savoir distinguer les processus de mesure critiques des processus de mesure non critiques, comprendre l'adéquation entre les tolérances des procédés utilisés et les tolérances des processus de mesure mis en place.

Date : 15 février 2024
Formateur : Jérémie Corrège – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Gestion du risque Escherichia coli entérohémorragiques (ECEH) en industries agroalimentaires

Au programme : connaître les caractéristiques de E. coli (ECEH) et ses conditions de développement ; déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser ; choisir les méthodes pour mettre en évidence E. coli dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires.

Date : les 19 et 20 février 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Intérêt nutritionnel de la fermentation

Dans le contexte de la réglementation de la fermentation avec l'autorisation du terme probiotique pour les compléments, saisissez de nouvelles opportunités pour innover dans le domaine des ingrédients et aliments fermentés !

Date : 20 février 2024
Formateur : Emilie Chanséaume-Bussiere – Nutrifizz
FORMATION À DISTANCE

Les plans d'expériences pour surfaces de réponses, un outil pour l'optimisation pour la formulation et le développement de produits alimentaires

Faites l'acquisition pratique des plans pour surfaces de réponses dans le cadre de la formulation d'un produit alimentaire. Chaque stagiaire pourra mettre en oeuvre l'ensemble des notions théoriques et pratiques abordées dans son milieu professionnel pour répondre à ses besoins immédiats ou futurs.

Date : les 21 et 22 février 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel des 3 Clés)
Formateur : Unilasalle – Institut Polytechnique

Additifs, auxiliaires technologiques – technologie et législation

Vous serez, à l'issue de cette formation, capable de distinguer un additif d'un auxiliaire technologique et d'identifier les substances soumises à l'obligation d'étiquetage et définir comment les mentionner sur l'étiquette, dans la fiche de spécifications.

Date : 22 février 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel des 3 Clés)
Formateur : Laetitia Van Vyve – CoAli

NOUVEAU - Conservation des produits céréaliers et détermination de la DDM

À l'issue de cette formation, vous serez capable :

- de comprendre les causes d'altération d'un biscuit
- d'identifier des solutions pour optimiser la durée d'un biscuit
- de mettre en place des points de contrôle au niveau de la production et de l'emballage

Dates : les 14 et 28 mars 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : Gilles Bertheau – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - B.A-BA de la technologie fromagère

Initiez-vous à la technologie fromagère et maîtrisez des savoirs fondamentaux. Apprenez les principales caractéristiques des familles de fromages, la composition des laits, les process fromagers et les caractéristiques des ferments lactiques, d'affinage et les conditions d'affinage.

Dates : les 15, 22 et 29 mars et les 5 et 12 avril 2024 (de 13h30 à 15h30)
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

Microbiologie de base

Au programme : savoir ce qu'est un microorganisme et comment il se développe dans les aliments. Focus sur les principaux agents pathogènes. Connaître les règles de maîtrise du risque microbien. Savoir interpréter un résultat d'analyse microbiologique.

Dates : les 19 et 20 mars 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Maîtrise des pathogènes environnementaux

Au cours de cette formation, recevez une explication approfondie du module générique 'Maîtrise des pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire', validé et publié par l'AFSCA. Vous connaîtrez aussi la logique générale et l'approche pour la mise en œuvre de la surveillance environnementale.

Date : 20 mars 2024
Formateur : Catherine Keirse (Eva Moens Consult BV).
FORMATION À DISTANCE

Validation des opérations de nettoyage et désinfection

Établir un plan de nettoyage en entreprise implique de la valider en mettant en oeuvre des tests et contrôles microbiologiques et chimiques. Ces derniers seront passés en revue (méthodes par empreinte, frottis, ATPmétrie, cytométrie de flux, mesure du pH,...). Vous analyserez ensuite les protocoles de validation et de surveillance de la détergence et de la désinfection.

Date : 21 mars 2024
Formateur : Erwan Billet – Hydiac
FORMATION À DISTANCE

Mise au point des barèmes en discontinu

Apprenez à connaître les modalités de pénétration de la chaleur dans les produits et emballages et les facteurs critiques. Mesurez la température au coeur de l'emballage, calculez une valeur stérilisatrice/cuisatrice, identifiez les différentes méthodes pour optimiser un barème en tenant compte de la sécurité et de la qualité des produits.

Dates : les 26 et 27 mars 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : CTCPA

Connaissance et maîtrise des produits de nettoyage et de désinfection

Les sujets suivants seront étudiés : identification du besoin hygiène en IAA, connaissance des évolutions sur la réglementation des produits, appréhender les différents produits et services proposés par les fournisseurs, quelle chimie choisir et les produits non chimiques.

Date : 9 avril 2024
Formateur : Erwan Billet – Hydiac
FORMATION À DISTANCE

Atelier pratique sur les texturants

Faites le point sur les principales catégories d'agents de texture et sur leurs fonctionnalités : choix, mise en oeuvre, démarche de reformulation clean label, mesure de texture, etc. Applications pratiques en laboratoire.

Date : les 9 et 10 avril 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Christine Chene – Adrianor
FORMATION À DISTANCE

Microbiologie des produits pasteurisés réfrigérés

Cette formation fera le point sur la microbiologie des produits pasteurisés non acides, leurs principaux microorganismes, la détermination de la DLC ainsi que sur les démarches pour la sécurisation d'un produit pasteurisé non acide.

Dates : les 15 et 16 avril 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Matières grasses : bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité

Découvrez comment faire un choix éclairé de corps gras. Appréhendez la naturalité des différents corps gras au regard de leurs origines et leurs impacts santé. Les outils vous aideront à maitriser la qualité du produit fini en lien avec l'altération des matières grasses.

Date : 23 avril 2024
Formateur : Caroline Rouveyrol – CRITT PACA
FORMATION À DISTANCE

Les bases de l'analyse sensorielle

Au cours de cette journée, apprenez les bases de l'analyse sensorielle et à les utiliser dans votre métier. Vous en ressortirez avec des exemples d'outils simples et rapides à mettre en place.

Date : 16 mai 2024
Lieu : Institut Meurice
Formateur : Claire Lehoux – Institut Meurice

Les nouvelles exigences sur la transformation des produits bio

Un nouveau règlement BIO européen est entré en application au 1/01/2022 et sera complété par des actes secondaires. Découvrez ce que cela implique sur vos activités de transformation alimentaire.

Date : 28 mai 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : Audrey Lesturgeon – CRITT PACA
FORMATION À DISTANCE

Donnez plus de goûts à vos produits !

Cette formation vous permettra de mieux appréhender l'impact sensoriel de chacun des ingrédients et de leurs interactions ainsi que les techniques de formulation du goût.

Dates : les 29 et 30 mai 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Clémence Bossé – Evidence Aromatic

NOUVEAU - Séminaire technique Actalia - Produits laitiers & environnement

Amélioration de la maîtrise de ses process fromagers par la compréhension des mécanismes et des facteurs d'influence : égouttage, variabilité de la matière et savoir-faire fromager. Préparation à l'affichage environnemental : outils d'évaluation, bases de données et leviers d'action.

Date : 4 juin 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : ACTALIA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - B.A-BA de la technologie de la concentration thermique

Apprenez à connaître les caractéristiques des laits et co-produits et aptitude à la concentration, le rôle des étapes de fabrication, les procédures d'hygiène mise en oeuvre en concentration. Vous analyserez le rôle des paramètres de production en préparation des laits et concentration.

Dates : les 7, 14, 21 et 28 juin ainsi que le 4 juillet 2024, de 13h30 à 15h30
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

Maitriser l'usage des colorants, des colorants naturels et des ingrédients colorants

Objectifs de cette formation : connaître les grandes classes de colorants, identifier les facteurs de stabilité des colorants, maitriser leurs conditions de mise en oeuvre (partie illustrée par des mises en pratique simples), les contrôles ainsi que les tests de vieillissement.

Date : 13 juin 2024
Formateur : Christine Chene – Adrianor
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)

Outils de détermination et de maîtrise de la date de durabilité minimale (DDM)

Il n'existe aucune norme encadrant la détermination de DDM (ou DLUO) des produits alimentaires. Faites le point sur les méthodes utilisables dans une démarche de détermination de DDM et développez votre propre méthodologie de travail.

Dates : les 18 et 19 juin 2024
Formateur : Christine Chene – Adrianor
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
FORMATION À DISTANCE

Les bactéries sporulées en industrie agroalimentaire

Approfondissez vos connaissances sur les bactéries sporulées, la distinction entre les pathogènes et les bactéries d'altération, le choix des méthodes de détection et de quantification (air et aliments) ainsi que la détermination de l'origine des sources de contamination et leur maîtrise.

Dates : les 20 et 21 juin 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Levures et moisissures responsables d'altérations alimentaires

Au programme : qu'est-ce qu'une levure et qu'est-ce qu'une moisissure ? Comment se développent-elles ? Les mycotoxines : qui sont-elles et qui les produit ? Quelles règles connaitre pour maîtriser le risque d'altération et/ou la sécurité sanitaire ? Comment étudier les levures et les moisissures ?

Dates : les 1er et 2 juillet 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

B.A-BA de la technologie du séchage des produits laitiers

Apprenez à connaître les caractéristiques majeures des poudres de lait et co-produits, les équipements organes majeurs d'une installation de séchage et leur rôle, les paramètres de conduite d'une tour de séchage. Vous analyserez le rôle des paramètres de conduite du séchage sur la qualité des produits.

Dates : les 6, 13, 20 et 27 septembre ainsi que le 4 octobre 2024 (de 13h30 à 15h30)
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - B.A-BA de la technologie beurrière

Apprenez à connaître les caractéristiques majeures des beurres 82% et de la crème de beurrerie, le diagramme de fabrication du beurre, les contrôles réalisés pour chacune des étapes majeures et les principaux défauts.

Dates : les 6, 13, 20 et 27 septembre 2024 (de 10h00 à 12h00)
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

Gestion du risque Salmonella en industries agroalimentaires

Au programme : connaître les caractéristiques de Salmonella et ses conditions de développement ; déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser ; choisir les méthodes pour mettre en évidence Salmonella dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires..

Dates : les 16 et 17 septembre 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Sélection des emballages plastiques

Tour d'horizon des caractéristiques et des contraintes techniques des différentes matières plastiques et leurs exigences réglementaires. Faites vos choix les plus pertinents de matériaux d'emballage.

Dates : les 25 et 26 septembre 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
Formateur : ADRIA

Métrologie des équipements de pesage et contrôle des préemballages en IAA

Maîtrisez les outils pour comprendre, concevoir et exploiter un plan de contrôle des contenus des préemballages et des produits, en ce compris le plan de contrôle de l'industriel avec ou sans utilisation du «e» et le cas particulier des trieuses pondérales.

Dates : 3 octobre 2024 (de 13h30 à 17h00) et 4 octobre 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : ADRIA
FORMATION À DISTANCE

Les arômes alimentaires

L'arôme est l'un des éléments déterminants dans le choix d'un produit par le consommateur. Le goût participe largement à la fidélisation des consommateurs. Il est donc important de maitriser les fonctionnalités des arômes ainsi que les bases de la formulation du goût.

Date : 9 octobre 2024 (de 9h00 à 17h00) et 10 octobre 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : Clémence Bossé - Evidence Aromatique
FORMATION À DISTANCE

Bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie

Cette formation est divisée en 3 parties : les principes généraux et directeurs ; les équipements, instruments, matériels et appareillages en laboratoire de microbiologie ; la description, utilisation, nettoyage/désinfection, contrôle, calibration et le travail en laboratoire de microbiologie.

Dates : les 14 et 15 octobre 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Biofilms en IAA : stratégies de prévention et d'élimination

Maîtrisez les outils vous aidant à développer une stratégie de prévention et d'élimination des biofilms (méthodes de détection sur surfaces ouvertes ou fermées, stratégies de nettoyage, désinfection, ...).

Dates : les 16 et 17 octobre 2024
Formateur : ADRIA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Ingrédients sucrants : réduisez la teneur en sucres sans édulcorants

Approfondissez votre connaissance des ingrédients sucrants, leurs fonctions, leurs limites technologiques et organoleptiques. Découvrez l'effet de facteurs extérieurs sur la perception de la saveur sucrée ainsi que l'interaction avec d'autres perceptions qui impacte la réponse sensorielle. Mise en pratique des aspects théoriques.

Dates : les 5 et 6 novembre 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
Formateur : ADRIANOR et CRITT PACA

Formulation des produits veggies

Les produits veggies sont bien perçus par les consommateurs, car connotés bons pour la santé et l'environnement. Il existe des solutions aux propriétés nutritionnelles et fonctionnelles de plus en plus proches de celles des ingrédients traditionnels d'origine animale. Faites le point sur l'offre ingrédients, leurs fonctionnalités et leur mise en oeuvre pour innover sur ce marché prometteur.

Dates : les 10 et 11 décembre 2024
Formateur : Christine Chene – ADRIA
FORMATION À DISTANCE

Métrologie appliquée à l'industrie agroalimentaire

Au programme : les règles élémentaires de la métrologie, la distinction entre les processus de mesure critiques des processus de mesure non critiques. L'adéquation entre les tolérances des procédés utilisés et des processus de mesure mis en place. Les notions d'étalon, d'étalonnage et vérification. Pratique de la métrologie des températures et l'extrapolation des connaissances acquises à d'autres mesures.

Date : 21 novembre 2024
Formateur : Jérémie Corrège – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Microbiologie des produits acides et/ou à faible Aw

À l'issue de cette formation, vous serez capable d'identifier les microorganismes se développant dans les types de produits acides et/ou à faible Aw et les moyens de conservation de tels produits.

Dates : les 25 et 26 novembre 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Établir sa déclaration nutritionnelle obligatoire

Analyses ou calcul ? Quelles méthodes employer ? Aidez vos collaborateurs à vérifier la conformité de vos étiquetages nutritionnels et à maîtriser les outils nécessaires pour fiabiliser les valeurs étiquetées (avec mises en pratique).

Date : 28 novembre 2024
Formateur : Christine Chene
FORMATION À DISTANCE

Formulation des produits veggies

Les produits veggies sont bien perçus par les consommateurs, car connotés bons pour la santé et l'environnement. Il existe des solutions aux propriétés nutritionnelles et fonctionnelles de plus en plus proches de celles des ingrédients traditionnels d'origine animale. Faites le point sur l'offre ingrédients, leurs fonctionnalités et leur mise en oeuvre pour innover sur ce marché prometteur.

Dates : les 10 et 11 décembre 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Christine Chene – ADRIA

Emballages papiers, cartons plats et ondulés

Appréhendez la fabrication et l'impression des emballages en papier-carton, leurs exigences réglementaires, identifiez leurs caractéristiques et applications, choisissez un type de carton adapté à vos contraintes.

Dates : les 4 et 5 décembre 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
Formateur : ADRIA

Statistiques : faites parler vos données !

Nous générons au quotidien une multitude de données, souvent peu exploitées alors que des solutions simples existent pour les faire parler. Acquérez les bases statistiques simples pour exploiter les données issues de vos activités (autocontrôles, ...), et découvrez comment un simple tableur peut vous simplifier la vie !

Date : 5 décembre 2024
Formateur : Mohammed El Jabri – ADRIA
FORMATION À DISTANCE

La garderie ? Nous finançons !

Recevez jusqu'à 1000 € par an pour chaque enfant jusqu'à l'âge de 12 ans !

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

La garde des enfants peut souvent coûter cher. Avec le Fonds de carrière, nous voulons aider financièrement les jeunes parents. Recevez une indemnité pour les frais de garde d'enfants grâce au Fonds de carrière.

alimento.be/gardedenfants

ALIMENTO

Qui a droit à une indemnité ?
Pour quels enfants ?
Quel est le montant de l'indemnité ?
Comment en faire la demande ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

Formations
Sécurité au travail et ergonomie

INCENDIE

E.P.I. (Équipier 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. (Équipier 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.

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 reconnaitre 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.

SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

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'utilisation d'échelles, d'échafaudages, de harnais, ... nécessite donc une formation afin d'acquérir les compétences nécessaires.

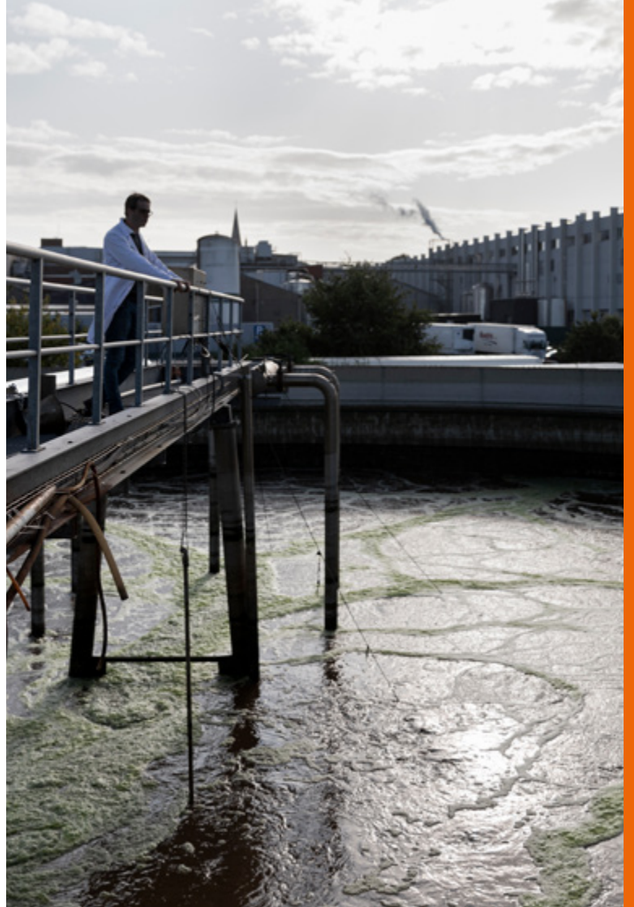
Sensibilisation à la sécurité au travail

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 accidents, ergonomie, équipements de protection, ...

CONSEILLER EN PRÉVENTION

Conseiller en prévention niveau 3

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



Formations
Logistique

MOYENS DE TRANSPORT INTERNES

Formations moyens de transport internes : chariot frontal, chariot latéral, chargeur, transpalette, pont, nacelle élévatrice, ...

Ces formations ont pour objectif d'apporter toutes les compétences théoriques et pratiques nécessaires à la conduite d'un engin de manutention. De l'utilisateur débutant au confirmé, plusieurs modalités existent afin de coller au mieux aux besoins des candidats.

Formation continue des chauffeurs C/CE

La formation continue des chauffeurs professionnels est une obligation légale. Nos centres sont agréés par le Ministère et vous permettent de suivre les 35 heures de formation prévues.

Formations
Technique, production et maintenance

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

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

RECHERCHE ANALYTIQUE DE PANNES

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.

FORMATIONS À LA UNE

Gestion des flux de production : concepts et outils de la qualité associés à la gestion de production

Au programme : maitriser un processus de fabrication au sein d'une entreprise. Appliquer une méthode de travail visant l'optimisation de la production. Maitriser les indicateurs utilisés dans l'optimisation de la gestion de la production et de la qualité. Utiliser les outils permettant d'atteindre cette optimisation tels que : 5S, résolution de problèmes, ...

Gestion d'un atelier de maintenance

Objectifs : établir l'organisation de l'atelier et du travail en diminuant les coûts et en augmentant le niveau de service. Optimiser la gestion de l'atelier en intégrant également les contraintes techniques, sociales, de sécurité et de qualité. Utiliser les techniques de communication et d'animation d'équipe.

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.

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
Potentiel humain et aptitudes commerciales

Workplace Innovation for the Food Industry : les labs d'innovation (WIFI)

Cette formation vise à obtenir une image complète de votre organisation du travail afin de mettre en place une organisation plus efficace et plus souple, de créer plus d'implication chez vos collaborateurs. Elle prend la forme de 4 ateliers qui abordent le thème de l'innovation organisationnelle.

Session 1 : 28/02/2024, 15/03/2024, 29/03/2024, 18/04/2024
Session 2 : 23/10/2024, 13/11/2024, 29/11/2024, 13/12/2024

Assertivité

Apprendre à développer ses compétences de communicateur, sa capacité à faire passer des messages difficiles et à utiliser de nouvelles techniques de communication.

Gestion de conflits

Comprendre ce qu'est un conflit (origine et comportements observables). Appréhender ces comportements et adopter la bonne réaction. Utiliser l'assertivité comme moyen d'affirmation de soi. Pratiquer la médiation.

Formation tutorat : parrain/marraine en entreprise

Améliorer l'accueil de nouveaux travailleurs grâce au parrainage, développer les travailleurs dans leur rôle de parrain/marraine. L'accent est mis sur le cadre, l'apprentissage, la communication et l'évaluation.

Management d'équipe

Clarifier le rôle de manager, développer un style de management adapté à chacun de ses collaborateurs, développer sa capacité à établir des relations positives, animer un groupe de travail et présenter efficacement ses idées.

Gestion du temps et du stress

Mettre en place des réflexes mentaux, émotionnels et comportementaux ouvrant à une gestion sereine et efficace de soi. Mettre en place de nouvelles approches de son temps. Être à même de reproduire des techniques de gestion rapide du stress.

Le tutorat

Fournir au tuteur les outils nécessaires pour accompagner le nouvel engagé dans sa fonction (rôle du tuteur, communication, analyse des besoins, construction d'un plan individuel et évaluation d'une action de formation).

Formations
Langues

Des formations linguistiques qui ouvrent à de nouveaux horizons

L'importance de pouvoir communiquer dans d'autres langues est de plus en plus nécessaire au sein de l'industrie alimentaire. Avoir confiance en soi est une condition sine qua none pour apprendre une nouvelle langue afin de pouvoir s'exprimer et comprendre les autres. Grâce aux formations, vos collaborateurs obtiendront cette confiance en se familiarisant avec cette nouvelle langue, sa structure, sa grammaire, son vocabulaire et sa prononciation.

Alimento propose un choix diversifié de formations en langues. Nos partenaires, agréés Qfor Food, permettent l'octroi de primes sectorielles.

Le contenu, la méthodologie et la durée du programme de formation sont définis suite à un screening des compétences du collaborateur et à l'écoute des besoins en compétences demandés par la fonction actuelle ou future du participant. L'apprentissage peut avoir lieu dans votre entreprise, dans un de nos centres de formation agréés ou encore à distance, voire même de manière hybride.

Il est possible de développer des formations sur mesure, ce qui permet de s'inscrire dans une démarche plus proche des attentes de votre entreprise, ou de s'inscrire dans une formation calendrier en interentreprises.

Pour progresser rapidement, quel que soit le niveau de départ, les centres de formation agréés vous proposent des modules intensifs, courts et efficaces, dans plusieurs langues : français, français langue étrangère, néerlandais, allemand, anglais, italien ou encore le polonais ...

Coup de projecteur sur le principe du blended learning

Le blended learning est une méthode de formation qui combine une variété de technologies et d'outils pédagogiques traditionnels et non traditionnels pour concevoir un processus d'apprentissage. Une formation en blended learning est une formation dont 30 à 80% du contenu est dispensé en ligne.

Quels en sont les avantages ?

- Il offre un accès facile.
- L'e-learning fournit un complément des cours réalisés en présentiel.
- L'e-learning vient consolider les connaissances acquises en présentiel.
- Il offre un aspect pédagogique et ludique.
- Il permet de personnaliser plus facilement les parcours de formation.
- Il facilite le suivi des progrès et des résultats obtenus.

Formations sur mesure

Les formations en langues peuvent être dispensées en format interentreprises ou sur mesure pour votre entreprise. Il est également (de plus en plus) possible de suivre des cours en ligne avec un formateur virtuel, des webinaires ou un apprentissage "mixte". Avec les formations sur mesure, le programme et les exercices sont adaptés en fonction des connaissances du ou des participants et des exigences du poste. La durée, le rythme et le niveau sont adaptés aux participants.

Intervention d'Alimento dans le coût des formations en langue :

- 20€ par heure.
- 40€ par heure de formation dans le cas de formations sur mesure pour les non-natifs faiblement scolarisés.

Formateurs agréés

Pour avoir droit à une aide financière d'Alimento, vous devez travailler avec un formateur agréé.
Vous trouverez tous nos formateurs agréés sur **www.alimento.be/formateurs**.

Formations
Informatique

Ces dernières années, la technologie informatique a connu une belle croissance. Afin de profiter pleinement de ce que l'ordinateur a à offrir, il est essentiel de suivre, de manière continue, des formations en informatique. Celles-ci permettent une optimisation de l'employabilité et offrent la possibilité d'un avancement potentiel. Elles apportent également une amélioration de la productivité dans l'entreprise et facilitent la communication avec les autres collaborateurs.

Via sa liste de formateurs agréés, Alimento vous propose des programmes de formation individuelle, en groupe, dans l'entreprise, dans un centre de formation, ou bien à distance, voire de manière hybride. Chaque projet est réfléchi avec l'entreprise pour amener des formations répondant aux attentes spécifiques. Découvrez ci-après une liste de formations (non-exhaustive) pour lesquelles différents niveaux sont possibles.

BUREAUTIQUE

Word
Excel
Outlook
Outils collaboratifs Office 365
PowerPoint
Access
SharePoint serveur
Power BI
MS-project
Google suite

SYSTÈME D'EXPLOITATION

Windows
Linux

INFRASTRUCTURE

Windows : serveur 2016
Les réseaux

NOUVEAUTÉS

Formation en cybersécurité

Dans un contexte européen de digitalisation accrue de l'économie et de la société en général, la cybersécurité est devenue une partie intégrante de la sécurité des citoyens. Alimento est à votre disposition pour vous présenter ce type de projet.

Cultivez vos compétences numériques (gratuit)

Les moyens de communication se sont sensiblement développés ces derniers mois, nous permettant de travailler à distance en restant le plus performant possible. Qu'en est-il pour vous ?

FORMATION À DISTANCE

Formations sur mesure

Les formations en informatique peuvent être dispensées en format interentreprises ou sur mesure pour votre entreprise. Il est également (de plus en plus) possible de suivre des cours en ligne avec un formateur virtuel, des webinaires ou un apprentissage "mixte". Avec les formations sur mesure, le programme et les exercices sont adaptés en fonction des connaissances du ou des participants et des exigences du poste. La durée, le rythme et le niveau sont adaptés aux participants.

Intervention d'Alimento dans le coût des formations en informatique

- 150€ par jour de formation/participant, avec un maximum de 3 participants et donc de 450€ par jour de formation
- 20€ par heure de formation/participant, avec un maximum de 3 participants et donc de 60€ par heure de formation

Formateurs agréés

Pour avoir droit à une aide financière d'Alimento, vous devez travailler avec un formateur agréé. Vous trouverez tous nos formateurs agréés sur www.alimento.be/formateurs.

Ces listes de formations en informatique ne sont pas exhaustives. Retrouvez notre offre complète sur www.alimento.be/formations

Formations
Bien-être

STRESS ET BURN OUT

Gestion du stress

Comment mieux faire face aux tensions génératrices de stress. Reconnaître ses propres signes de stress, identifier ses sources de tensions. Être capable de mettre en place les techniques efficaces de gestion du stress adaptées à la situation.

Burn out : comprendre, dépister, agir

Aider les participants à comprendre le phénomène et ses effets. Définir de manière précise le burn out pour éviter les faux diagnostics. Identifier les facteurs de risques afin de permettre de réagir rapidement.

LES ASPECTS PSYCHOSOCIAUX

Personne de confiance : formation de base

Fournir aux participants les connaissances nécessaires en matière de législation, de procédures et d'intervention psychosociale, telles que déterminées par le code du bien-être au travail.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Accompagner le retour au travail après une absence de longue durée

Formation sur le cadre législatif dans lequel le retour au travail s'insère. Comprendre les étapes clés de la réintégration d'un travailleur. Élaborer un plan de retour au travail, améliorer la gestion de la politique bien-être des organisations.

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

Tout le monde se pose parfois des questions sur son travail ou son avenir. Parlez-en avec un coach et réfléchissez à des solutions concrètes. Le Fonds de carrière prend en charge les coûts de cet accompagnement de carrière.

alimento.be/accompagnementdecarriere

ALIMENTO

Qui peut suivre des formations ?
Quelle(s) formation(s) ?
Combien peuvent-elles coûter ?
Comment demander un remboursement ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

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 !

Brabant Wallon

Benoît Dutat

- benoit.dutat@alimento.be
- 0474 33 75 56

Bruxelles

Jean-Denis Hennebert

- jean-denis.hennebert@alimento.be
- 0473 65 42 44

Hainaut

Véronique D'Hert

- veronique.dhert@alimento.be
- 0473 65 42 48

Liège

Cécile Beauve

- cecile.beauve@alimento.be
- 0473 65 01 54

Luxembourg

Véronique Gély

- veronique.gely@alimento.be
- 0472 06 30 92

Namur

Frédéric Baugniet

- frederic.baugniet@alimento.be
- 0476 90 18 25

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