

TRANSITION ALIMENTAIRE & RSE

Répondre aux Défis de la Transition Alimentaire dans la Fabrication de Biscuits, Pains d'Épices et Sucrierie



INTRA : dans vos bureaux ou à distance



Formation accessible en entrée et sortie permanente



Ouvert à tout public (personnes en situation de handicap – nous contacter)

Taux de satisfaction :

90 %

(5 votes)

98.2 % *

DE CLIENTS SATISFAITS

* sur l'ensemble de nos formations

INFORMATIONS



Participants 2 à 8 personnes



Durée 10 jours / 70h



Plage horaire 8h30 à 12h00
14h00 à 17h30



Intervenants Hervé Lambert
RéGINE Fischer
Yves Lajat



Prix Intra : à partir de 1500 €/j
Cout global : 15 000 € HT
Inter : 1 875 € HT / pers

Ce prix inclut les frais de dossier, l'ingénierie pédagogique et la gestion du système documentaire Qualiopi.

Intra : conçues spécifiquement pour et sont limitées aux employés d'une seule organisation.

Inter : ouvertes à des participants provenant de différentes organisations.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation vise à fournir aux participants les compétences nécessaires pour transformer leur entreprise de fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrierie en un acteur plus durable et compétitif dans le contexte de la transition alimentaire et de la durabilité.

PRE-REQUIS

- Connaissances de base en agroalimentaire.
- Expérience professionnelle dans la fabrication de biscuits, de pains d'épices, ou dans des domaines similaires.
- Maîtrise de la langue de la formation.
- Motivation et engagement pour l'apprentissage.
- Accès à un ordinateur et à Internet.
- Intérêt pour les pratiques durables et la transition alimentaire.

PUBLIC CONCERNE

- Chefs d'entreprise et dirigeants du secteur de la fabrication de biscuits, de pains d'épices, et de sucrerie.
- Cadres et responsables de la production, de la qualité, et de la RSE.
- Employés du secteur agroalimentaire dans des rôles liés à la fabrication, à la qualité, à la sécurité alimentaire, et à l'environnement.
- Tout individu intéressé par les enjeux de la transition alimentaire et de la durabilité dans ce secteur.
- Accessibilité possible aux personnes en situation de handicap sous condition d'étude et d'acceptation de votre dossier par nos services experts

LIEUX ET DATES

- Formation accessible en entrée et sortie permanente.
- Les démarrages ou fins de périodes de formation peuvent être planifiés tout au long de l'année civile, sans dates prédéterminées à l'avance.
- Possibilité de dispenser la formation en INTRA: dans vos locaux ou à distance.
- Délai d'accès de 10 jours à partir de la signature de la convention et/ou de l'accord de financement de l'OPCO

METHODES MOBILISEES

- Réalisation d'un diagnostic RSE pour leur entreprise.
- Élaboration d'un plan stratégique de durabilité.
- Mise en place de processus de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire.
- Utilisation d'indicateurs de performance clés (KPI) et d'objectifs et résultats clés (OKR).
- Proposition et mise en œuvre d'un projet innovant.
- Préparation d'une stratégie de communication.
- Évaluation de l'impact environnemental
- Présentations des résultats et des plans d'action.

MATERIEL UTILE

- Ordinateur portable équipé d'une Webcam
- Une connexion internet
- Application ZOOM ou TEAMS

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Accompagnement individuel ou en groupe
- Formation accessible en ligne
- Assistance téléphonique après la formation
- Vidéoprojecteur, PowerPoint, paperboard

CONTEXTE

La transition alimentaire est un changement fondamental des modes de production et de consommation dans le secteur agroalimentaire, notamment dans la fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrerie. Ce changement est motivé par plusieurs facteurs, tels que le changement climatique, l'évolution des modes de consommation, la réglementation accrue, la nécessité de développer des pratiques plus durables et la gestion des crises qui affectent ce secteur.

Les entreprises de fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrerie sont confrontées à plusieurs impacts :

- 1. Évolutions des pratiques pour le bien-être animal :** Les consommateurs exigent des pratiques plus respectueuses des animaux, ce qui implique des changements dans les ingrédients utilisés et les processus de production.
- 2. Demande croissante de produits plus sains et durables :** Les consommateurs souhaitent des biscuits et des pains d'épices issus de matières premières plus durables, biologiques, moins transformées, favorisant ainsi la transition vers une alimentation plus saine.
- 3. Nécessité d'adaptation des métiers, emplois et compétences :** Les métiers de la fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrerie évoluent en réponse à ces transformations, nécessitant de nouvelles compétences et formations.

PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 : Introduction à la Transition Alimentaire et la Durabilité

Matin

- Présentation des enjeux de la transition alimentaire.
- Compréhension des défis et opportunités dans la fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrerie.

Après-midi

- Visite d'une entreprise locale de fabrication de biscuits pour observer les pratiques actuelles.

PROGRAMME DE FORMATION

Jour 2 : La Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE)

Matin

- Introduction à la RSE dans le contexte de l'agroalimentaire.
- Diagnostic RSE : Méthodologie et exercices pratiques.

Après-midi

- Présentation des résultats du diagnostic RSE.
- Atelier de groupe pour identifier les actions RSE spécifiques à chaque entreprise.

Jour 3 : Gestion de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire

Matin

- Normes de qualité et sécurité alimentaire.
- Élaboration de procédures de gestion de la qualité.

Après-midi

- Visite d'une unité de production pour comprendre la gestion de la qualité en pratique.
- Exercices pratiques de mise en place de processus de qualité.

Jour 4 : Utilisation des Indicateurs de Performance (KPI/OKR)

Matin

- Introduction aux KPI et OKR.
- Sélection des KPI pertinents pour les entreprises participantes.

Après-midi

- Mise en place d'un tableau de bord avec les KPI et OKR.
- Suivi des performances en temps réel.

Jour 5 : Projet d'Innovation pour la Durabilité

Matin

- Gestion de projets d'innovation dans la fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrerie.
- Proposition de projets d'innovation.

Après-midi

- Travail en équipes pour développer des projets innovants.
- Présentation des projets devant le groupe.

PROGRAMME DE FORMATION

Jour 6 : Communication et Sensibilisation

Matin

- Stratégies de communication interne et externe pour promouvoir la durabilité.
- Élaboration d'un plan de communication.

Après-midi

- Création de supports de communication.
- Simulation de campagnes de sensibilisation.

Jour 7 : Évaluation de l'Impact Environnemental

Matin

- Méthodes d'évaluation de l'impact environnemental.
- Analyse des pratiques actuelles dans les entreprises participantes.

Après-midi

- Élaboration d'un plan d'action pour réduire l'impact environnemental.
- Ateliers de mise en œuvre de mesures environnementales.

Jour 8-9 : Exercices Pratiques sur l'Entreprise

- Deux jours dédiés à la mise en pratique des compétences acquises dans les entreprises participantes, en travaillant sur les plans d'action, la mise en place de processus de durabilité, et la gestion des projets d'innovation.

Jour 10 : Présentation des Résultats et Plan d'Action

Matin

- Présentation des travaux réalisés au cours des deux jours d'exercices pratiques.
- Partage des meilleures pratiques.

Après-midi

- Élaboration de plans d'action concrets pour chaque entreprise.
- Remise de certificats de formation.

Ce programme de formation de 10 jours combine des sessions théoriques, des ateliers pratiques en entreprise et des visites sur le terrain pour garantir une compréhension approfondie des concepts de durabilité et de transition alimentaire, ainsi que leur application directe dans le secteur de la fabrication de biscuits, de pains d'épices et de sucrerie.

A L'ISSUE DE CETTE FORMATION, LES PARTICIPANTS SERONT CAPABLES

- Comprendre les enjeux de la transition alimentaire et de la durabilité.
- Réaliser un diagnostic RSE pour leur entreprise.
- Mettre en place des processus de qualité et de sécurité alimentaire.
- Utiliser des KPI et OKR pour améliorer la performance.
- Développer et gérer des projets d'innovation durable.
- Élaborer des stratégies de communication.
- Évaluer et réduire l'impact environnemental.
- Présenter efficacement leurs résultats et plans d'action.

LES AVANTAGES DE CETTE OFFRE

- Expertise sectorielle spécialisée.
- Compréhension approfondie des enjeux de la transition alimentaire et de la durabilité.
- Acquisition de compétences pratiques grâce à des ateliers en entreprise.
- Optimisation de la performance avec des KPI et OKR.
- Développement de projets d'innovation durable.
- Maîtrise de la communication efficace.
- Réduction de l'impact environnemental.
- Réponse aux attentes des consommateurs.
- Adaptation à un secteur en constante évolution.

MODALITES D'EVALUATION (EN AMONT)

- Un entretien individuel précédera toute inscription
- Questionnaire de pré-évaluation
- Évaluation des connaissances à l'entrée en formation

MODALITES D'EVALUATION (EN AVAL)

- Évaluation des connaissances à la fin de la formation
- Attestation de formation
- Certificat de réalisation

MODALITES DE FORMATION A DISTANCE (FOAD)

- La formation pourra être suivie via la plateforme ZOOM ou TEAM. Le formateur vous indiquera sur quel support la formation sera dispensée.
- Pour pouvoir suivre cette formation dans de bonnes conditions une simple connexion internet et une webcam sont nécessaires.
- En cas de souci de connexion, le formateur sera disponible via le numéro de téléphone indiqué dans votre convocation.
- Evaluation continue pendant la formation à travers de nombreux exercices pratiques
- En fin de formation le stagiaire devra remplir et renvoyer la feuille d'émargement et l'évaluation à chaud de la formation.

LES INTERVERNANTS

Hervé LAMBERT

Intervenant senior, dirigeant du cabinet ARGOS, spécialisé pour toutes les questions de stratégie et de finance dans les petites entreprises depuis près de 30 ans. Master II et CNAM ITB.

Régine Fischer

Coach certifiée par l'Institut Coaching d'Alsace, Ex-directrice de Mission Locale, avec un réseau étendu dans les collectivités publiques et des compétences en communication, elle met à disposition ses diverses compétences en ingénierie pédagogique et financière. Profil de formatrice avec compétences en direction de business unit.

Yves LAJAT

Directeur de C2A, catalyseur d'innovation en optimisation organisationnelle, maintenance industrielle et écologie des déchets, avec une portée internationale en Afrique et Maghreb.

LES SOLUTIONS DE FINANCEMENT

- Notre service d'ingénierie pédagogique et financière mobilise des fonds publics pour trouver les meilleures solutions de financement adaptées à votre projet de formation.
- Nous avons établi une collaboration de longue date avec les OPCO (opérateurs de compétences) afin de faciliter l'accès aux dispositifs de financement prévus par la loi «avenir professionnel».
- Ces dispositifs offrent aux personnes en formation et à leurs entreprises plusieurs options de prise en charge selon les critères spécifiques de chaque OPCO.

Pour de plus amples informations, notre équipe de gestionnaires spécialisés est à votre disposition pour vous guider dans le choix de vos formations et vous accompagner dans les démarches administratives.