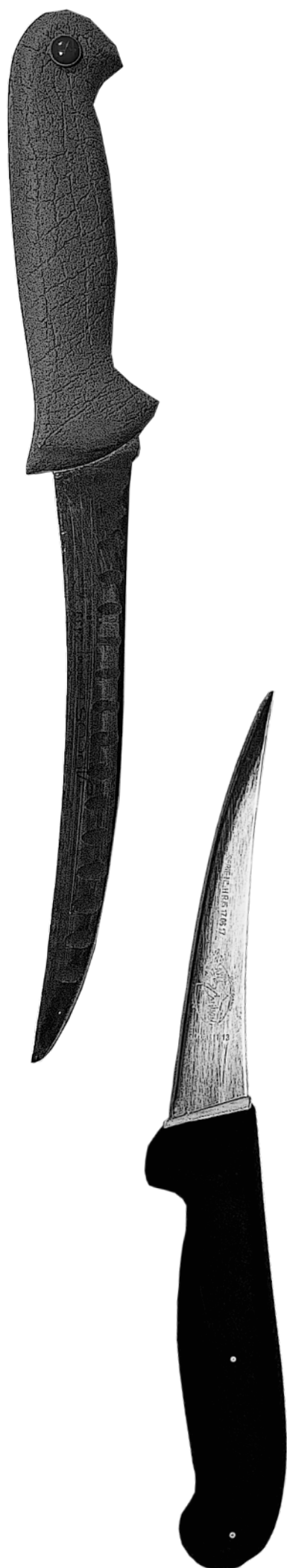


Catalogue Formation

Edition 2023



**Développer,
enrichir & préserver
vos compétences**

Abattage - Découpe
Transformation
Charcuterie - Salaison



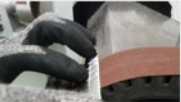







manuela.hebrard@adiv.fr 0473985380 LinkedIn Visitez notre site web

ADIV viande performances L'offre de formation ADIV

Parcourir les catégories Chercher une formation

CATALOGUE DE FORMATIONS

Type de formation Indifférent Formation certifiante Indifférent Eligible CPF Indifférent

 <p>AFFUTAGE – AFFILAGE du couteau</p> <p>Formation présentielle 7 heures (1 jour) Accessible</p>	 <p>AFFUTAGE – AFFILAGE du couteau</p> <p>Formation présentielle 7 heures (1 jour) Accessible</p>	 <p>Altérations précoces des produits carnés conditionnés en portion unitaire (UVCI)</p> <p>Formation à distance 7 heures (2 jours) Accessible</p>	 <p>Bonnes Pratiques Hygiéniques de travail en abattoir</p> <p>Formation présentielle 7 heures (1 jour) Accessible</p>
 <p>Bonnes Pratiques Hygiéniques de travail en atelier de découpe</p> <p>Formation présentielle 7 heures (1 jour) Accessible</p>	 <p>Conduite de l'étuvage séchage des saucissons secs et assimilés</p> <p>Formation présentielle 7 heures (1 jour) Accessible</p>	 <p>Contrôle Qualité des viandes à réception des matières premières</p> <p>Formation présentielle 7 heures Accessible</p>	 <p>Contrôles qualité en amont du hachage/cutterage des matières premières porc</p> <p>Formation présentielle 7 heures Accessible</p>



Découvrez notre catalogue en ligne

<https://adiv-formation.catalogueformpro.com/>

Scannez-moi !



...Au SOMMAIRE



- 04 L'ADIV**
 - 05 L'offre de formation ADIV**
 - 10 Les formations référencées au catalogue OCAPIAT**
-

THÉMATIQUES



- 12 Protection animale à l'abattoir**
 - 13 Techniques d'abattage & de découpe**
 - 14 Affûtage-affilage**
 - 15 BPH – Hygiène et Sécurité Sanitaire**
 - 17 100% Muscle**
 - 17 Qualité des carcasses et des viandes**
 - 18 Produits carnés crus et cuits**
 - 19 Salaisons sèches**
 - 21 Innovation & Développement produits**
-

- 22 Calendrier des séminaires de formation 2023**
- 23 Partenariat IFRIA Auvergne Rhône Alpes / ADIV**
- 24 Nos formateurs**
- 26 Vos contacts**





R&D - AUDIT - CONSEIL - EXPERTISE - FORMATION

Forte de plus de 45 ans d'expérience au côté des acteurs de l'aval des filières viandes, l'ADIV, **Institut Technique AgroIndustriel** accompagne votre recherche de performances, vos projets de développements et vos innovations.

Spécialistes de la viande et des produits carnés, ses équipes prennent en compte les réalités et les contraintes inhérentes à vos métiers, un gage d'efficacité et la garantie d'un projet maîtrisé sur les plans techniques, économiques, stratégiques et humains.

NOS POINTS FORTS



20
EXPERTS MÉTIER
ingénieurs & techniciens



1000 m²
DE PLATEFORME D'ESSAIS
agrée CE pour les activités de découpe et de transformation, des laboratoires et un atelier P2+



La connaissance du **TERRAIN**, des relations de **PROXIMITÉ** et de **CONFIANCE** avec les acteurs économiques

DES PRESTATIONS PERSONNALISÉES ET MODULABLES

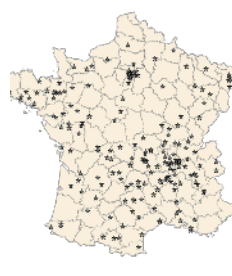
POUR SOUTENIR, STRUCTURER ET ACCOMPAGNER LES PROJETS DES ENTREPRISES SELON LEURS BESOINS

- Positionnement marché
- Stratégie d'entreprise
- R&D innovante
- Conseil technologique
- Audit technique, sanitaire et économique

- Amélioration des performances industrielles
- Accompagnement à la construction ou à l'aménagement de lignes industrielles ou outils de production
- Formations professionnelles

CES 3 DERNIÈRES ANNÉES

- 2 750**
stagiaires en formation continue
- 30 000**
heures de formation
- 200**
clients des domaines de l'abattage, la découpe, la transformation et la charcuterie-salaison
- 500**
prestations réalisées pour le compte d'entreprises
- 50**
programmes de R&D, créateurs de compétences et méthodes.



DES INTERVENTIONS SUR TOUT LE TERRITOIRE...

Y compris dans les Dom-Tom



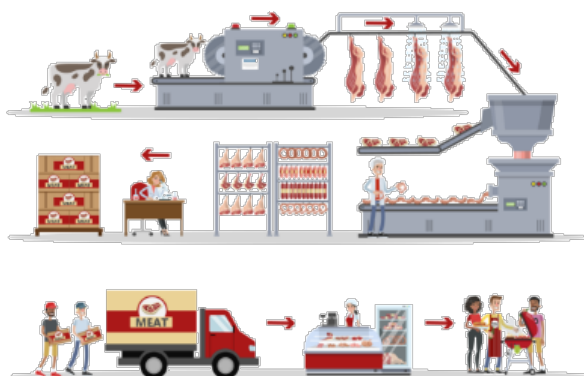
ADIV Formation

Développer, enrichir et préserver les compétences
Une offre à destination des professionnels des industries carnées

L'ADIV accompagne les entreprises dans la construction et la mise en place de projets de formation. Aguerries par leur présence au sein des entreprises, les ingénieurs et techniciens de l'ADIV interviennent sur les aspects techniques et technologiques (production, technicité, méthodes, qualité...) des différents métiers de la filière (abattage, découpe, transformation, charcuteries et salaisons...) pour toutes espèces et pour un public allant des opérateurs aux cadres.

Nos domaines de compétence

Bovins | Ovins | Porc | Volailles



- PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR
- TECHNIQUE D'ABATTAGE ET DE DÉCOUPE
- AFFUTAGE-AFFILAGE
- BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
SÉCURITÉ SANITAIRE
- 100% MUSCLE
- QUALITÉ DES CARCASSES ET DES
VIANDES
- PRODUITS CARNÉS CRUS ET CUITS
- SALAISONS SÈCHES
- AUDIT & ACCOMPAGNEMENT RH

Deux configurations d'actions de formation



FORMATION INTRA ENTREPRISE, SUR MESURE



- Des actions ciblées et personnalisées selon les besoins pour former une personne ou une équipe.
- Des tarifs forfaitaires
- Des formations spécifiquement développées pour les entreprises et leurs salariés
- Des interventions sur tous les aspects techniques de la production des différents métiers des filières viandes.



FORMATION INTER ENTREPRISES, SÉMINAIRES



- Un calendrier de formations pour les fondamentaux des filières viandes : l'abattage, la découpe, la transformation et la charcuterie-salaison... *A découvrir p 22*
- Un tarif par participant

Notre approche pédagogique

LA MISE EN PRATIQUE & DES STAGIAIRES PROACTIFS DANS LEURS APPRENTISSAGES

Des séquences d'analyse et de réflexion sur les pratiques construites grâce à **des outils témoins de l'activité** (films, prise de vue, témoignages, documents internes...) et **des supports pédagogiques de référence** (fondamentaux, référentiel, norme, guide de bonnes pratiques...).

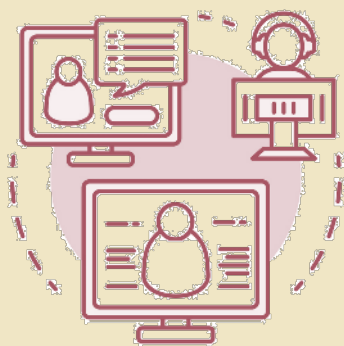
Les mises en situation de socle de la formation.

Alternance de méthodes complémentaires : expositive, interrogative, démonstrative & applicative

Des stagiaires accompagnés dans leur apprentissage par un formateur, expert métier.



Un espace extranet pour chaque action de formation & une plateforme E-learning



1 Un espace extranet pour chaque action de formation

Pour toutes formations, stagiaires, managers et responsables RH peuvent accéder à un extranet dédié pour échanger sur le déroulement de la session, partager des documents...



Vous y trouverez :

- ✓ Les programmes
- ✓ les évaluations à remplir
- ✓ Les documents partagés
- ✓ Le planning de vos actions
- ✓ Le livret d'accueil stagiaire
- ✓ Le règlement intérieur
- ✓ Les émargements

2 Une plateforme E-learning

Avec des activités synchrones ou asynchrones

Des webinaires



Des vidéos



Des quizz

Petites salaisons

Aide pédagogique, vous ne pouvez pas répondre.

1. Quelle est la première barrière contre la contamination à cœur des viandes : ?

Ciselage du muscle

Les conservateurs nitrités

Le sel et le sucre

2. Hors dérogation, quel délai entre l'abattage et la mise en fabrication est-il important de respecter :

moins de 2 jours

entre 2 et 3 jours

moins de 3 jours

Des activités

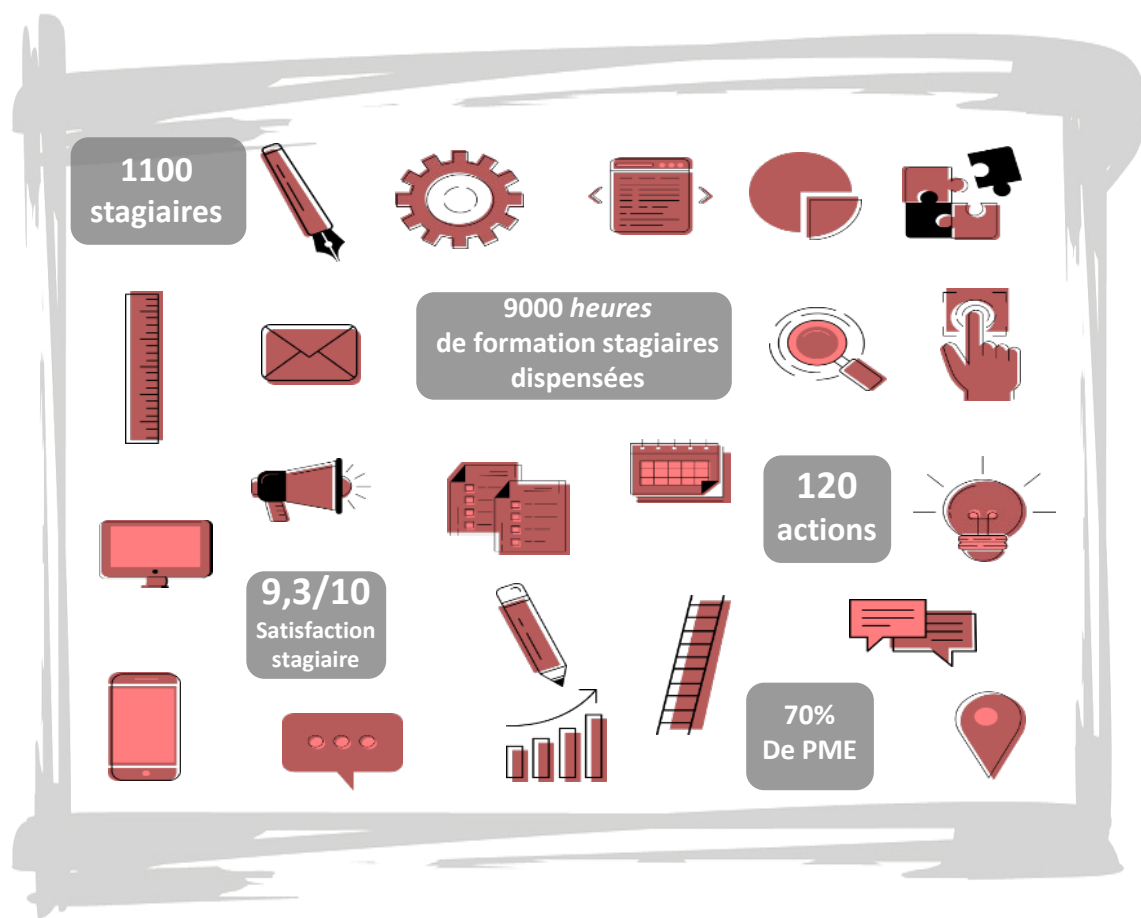
Complétez les blancs.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un ensemble de [] indispensables, concernant [] et [], nécessaire par la nouvelle réglementation européenne dénommée aussi « paquet hygiène » - Règlement (CE) n° 178/2002 Règlement (CE) n° 853/2004, Règlement (CE) n° 853/2004 pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

Le PMS reprend l'ensemble des démarches réalisées par l'établissement pour [] l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses produits vis à vis des dangers [] et [] Il appréhende les éléments essentiels à la préparation des obligations suivantes par des procédures et instructions, ainsi que les preuves de la vigilance de ces mêmes exigences (par des enregistrements)

Chiffres clés!

En moyenne chaque année



Nos ressources

PARTICIPATION A DES PROJETS DE R&D COLLABORATIFS

*Pour maintenir et développer les connaissances de nos formateurs
Etre moteur de l'innovation pour notre filière*

UNE BIBLIOTHÈQUE DE SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ACTUALISÉS (présentation, vidéo, cas pratique, grille d'analyse, test amont et fin de formation...)

Pour proposer des supports de qualité et adaptés aux problématiques des entreprises

ACCÈS AUX REVUES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES
Pour rassurer une veille réglementaire, innovation, métier et pédagogique et enrichir les contenus de nos actions

UNE PRÉSENCE ACCRUE EN ENTREPRISE (Audit, innovation produit & procédés, étude de marché, accompagnement des porteurs de projet de construction d'outils...)

Pour être proche du terrain et connaître les contraintes des entreprises.

UNE PLATEFORME AGROALIMENTAIRE DE 1000m² AGRÉE CE POUR LES OPÉRATIONS DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATIONS

UN RÉSEAU RICHE EN PARTENAIRES (RMT, UMT, INTERPROFESSION)
Pour connaître notre secteur, ses évolutions métier, ses problématiques d'intérêt collectif...

FOCUS SUR LES FORMATIONS SUR MESURE...



L'ADIV VOUS ACCOMPAGNE DANS LA CONSTRUCTION ET LA MISE EN PLACE DE PROJETS DE FORMATION SUR MESURE ET VOUS PROPOSE 4 ÉTAPES POUR ATTEINDRE VOS OBJECTIFS

- 1** Identifier et caractériser vos besoins
- 2** Concevoir un programme de formation en adéquation avec les objectifs et les modalités pédagogiques définis conjointement
- 3** Optimiser ensemble le planning des séquences de formation (sur votre site ou dans nos locaux)
- 4** Évaluer le retour de l'action en termes de progression des compétences

CRÉATION DE VALEUR POUR VOTRE ENTREPRISE

TRANSMISSION DE SAVOIR-FAIRE, enrichissement des **COMPÉTENCES**
et **PÉRENNITÉ** de l'entreprise

HARMONISATION DES PRATIQUES
et **QUALITÉ CONSTANTE DES PRODUITS**

FÉDÉRATION DE VOS SALARIÉS autour d'un objectif commun et **PERFORMANCE**

DES FORMATIONS-ACTIONS A DESTINATION DES OPÉRATEURS ET DES ENCADRANTS

OPÉRATEURS

- 1** Caractérisation et analyse des pratiques aux postes sur la thématique ciblée
(Approche exploratoire : observations, prises de vue, échanges...)
- 2** Optimisation des pratiques et mise à niveau des connaissances (séquence théorique en salle, exercices, exploitation des vidéos, identification de pistes d'amélioration...)
- 3** Accompagnement à la mise en application sur poste de travail (observation, améliorations et/ou corrections en direct sur poste de travail)

ENCADRANTS

- 1** Visite de l'outil de production : observation de l'organisation des ateliers, des équipements associés et des pratiques sur une thématique ciblée
- 2** Apport théorique en salle par le formateur et analyse des observations réalisées en amont
- 3** Accompagnement à l'élaboration d'un plan d'action pour l'optimisation des pratiques et des performances (réflexion conjointe des stagiaires avec le formateur en salle)

Des formations référencées au catalogue OCAPIAT



L'offre OCAPIAT est destinée à toutes les entreprises adhérentes de OCAPIAT.

100% des coûts pédagogiques financés par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés.

L'Offre de formation OCAPIAT est en ligne. Scannez le QR code ou rendez-vous sur le site OCAPIAT : <https://www.ocapiat.fr/inscrire-mes-salaries-offre-regionale-formations-tpe-pme/>



Scannez-moi !

Les formations ADIV référencées

Développer des formulations clean label / sans additifs pour innover	Auvergne-Rhône-Alpes
Process de fabrication des produits de charcuterie	Auvergne-Rhône-Alpes,
La technologie des viandes appliquée à la production de saucisson sec	Auvergne-Rhône-Alpes
Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort	Auvergne-Rhône-Alpes / Occitanie
Mise à mort dans le respect du bien être animal	Occitanie
Gestion du bien être animal	Auvergne-Rhône-Alpes Provence-Alpes-Côte d'Azur
Bonnes pratiques d'hygiène des métiers de la viande	Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie
Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection en agro-alimentaire	Bourgogne-Franche-Comté, Nouvelle-Aquitaine Occitanie Pays de la Loire, Provence-Alpes-Côte d'Azur
Mettre en place le Plan de maîtrise sanitaire	Occitanie
Maîtriser la qualité (hygiène et sécurité) sanitaire des produits carnés	Auvergne-Rhône-Alpes
Plan de contrôle microbiologique en abattoir et atelier de découpe	Auvergne-Rhône-Alpes
HACCP	Nouvelle-Aquitaine, Occitanie
Affûtage et affilage du couteau	Auvergne-Rhône-Alpes Pays de la Loire, Occitanie
Gestes et postures en abattoir et atelier de découpe	Pays de la Loire
Techniques de conditionnement	Occitanie
Utilisation du couteau en découpe de volailles / pouvoir de coupe	Pays de la Loire
S'initier à la découpe de porc	Occitanie

- 12 PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR
- 13 TECHNIQUES D'ABATTAGE & DE DÉCOUPE
- 14 AFFÛTAGE-AFFILAGE
- 15 BPH – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE
- 17 100% MUSCLE
- 17 QUALITÉ DES CARCASSES ET DES VIANDES
- 18 PRODUITS CARNÉS CRUS ET CUITS
- 19 SALAISONS SÈCHES
- 21 INNOVATION & DÉVELOPPEMENT PRODUITS



RAPPEL DE PICTOGRAMMES



Formations dispensées en **INTRA ENTREPRISE**, organisées sur demande sur site Adiv ou en entreprise selon les besoins



Formations dispensées en **INTER ENTREPRISES** (plusieurs entreprises présentes), organisées à date fixe sur la site ADIV à Clermont-Ferrand



Formations pouvant être réalisées **À DISTANCE**

Thématiques

PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR

BOVINS – EQUIDÉS | OVINS – CAPRINS | PORCS



RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR (RPA)

PUBLICS CIBLES :
Responsables qualité et abattoir

OBJECTIFS POUR LE PROFIL OPA:

- Reconnaître le comportement de l'animal et sa sensibilité et utiliser ces connaissances pour garantir sa protection tout au long des opérations d'abattage
- Indiquer les règles à respecter en matière de protection animale
- Situer le rôle des différents acteurs dans la démarche de protection animale : réglementation, système de gestion
- Identifier les points de contrôle, repérer les anomalies, choisir et appliquer les mesures correctives appropriées

OBJECTIFS POUR LE PROFIL RPA:

- Décrire la réglementation en vigueur en Europe et en France en matière de protection animale et l'expliquer au personnel
- Expliquer le comportement de l'animal et reconnaître sa sensibilité pour garantir son bien-être via une interaction favorable entre l'opérateur et l'animal
- Faire appliquer les gestes techniques aux postes concernés afin d'améliorer l'attitude du personnel vis à vis des animaux
- Identifier les points de contrôle, repérer les anomalies, choisir et appliquer les mesures correctives appropriées
- Analyser et évaluer le respect de la réglementation Protection Animale lors du processus d'abattage
- Construire le système de gestion de la protection Animale et l'évaluer

OPERATEUR EN PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR (OPA)

PUBLICS CIBLES :
Opérateurs en abattoir

FORMATION – ACTION

AMÉLIORER VOS PRATIQUES EN MATIÈRE DE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR

PUBLICS CIBLES :

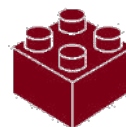
RPA et Opérateur en abattoir ayant obtenus leur certificat de compétence

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Savoir réaliser les opérations relatives à son poste de travail dans le respect de la protection animale (PA)
- Etre capable de gérer les cas particuliers suivant les MON en vigueur dans l'abattoir
- Etre en capacité de détecter les anomalies en lien avec le respect de la Protection Animale

LES + DE CETTE FORMATION

- Une formation « pratique » avec une **séquence d'observation sur poste** en abattoir (approche exploratoire sans perturbation de la production)
- Une session de débriefing en salle avec vidéo, photographie
- Des échanges avec l'ensemble des acteurs (opérateur, responsable, service vétérinaires...)
- Un **accompagnement à la mise en application sur poste** (amélioration et/ou correction en direct)
- Un compte-rendu et des **préconisations**



- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site
- ✓ **Devis sur demande, nous consulter**

BOVINS – EQUIDÉS | OVINS – CAPRINS | PORCS

POUR LES RPA >>	2j / 1 espèce	980€HT / 1 espèce
	2,5j / 2 espèces	1170 €HT / 2 espèces
	3j / 3 espèces	1360 €HT / 3 espèces

POUR LES OPA >>	1j / 1 espèce	380€HT / 1 espèce
	1,5j / 2 espèces	570€HT / 2 espèces
	2j / 3 espèces	760€HT / 3 espèces

3 sessions à Clermont-Ferrand

Du 28 février au 02 mars | Du 27 au 29 juin | du 26 au 28 septembre



TAUX DE RÉUSSITE de 100% pour les OPA et 100% pour les RPA



- ✓ Durée variable selon le nombre d'espèces
- ✓ Sur votre site
- ✓ Devis et programme sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10 stagiaires



- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis et programme sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10 stagiaires



PARCOURS PERSONNALISÉS
ADIV / IFRIA AURA
À DÉCOUVRIR PAGE 23

● MODULE INITIATION AUX TECHNIQUES D'ABATTAGE ET/OU DE DÉCOUPE

PUBLICS CIBLES :

Opérateurs débutants ou nouveaux salariés, destinés à travailler en industries de 1^{ère} ou 2^{ème} transformation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Repérer l'anatomie des espèces travaillées et lister les voies de valorisations
- Exprimer les rendements selon les différentes espèces
- Réaliser les gestes techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

LES + DE LA FORMATION

- L'acquisition des bases nécessaires à la compréhension de l'environnement et du poste de travail, **indispensable pour une bonne intégration**
- Le développement des **compétences métiers** spécifiques (technicité des gestes, cadence de travail, respect des règles d'hygiène et sécurité) et nécessaires à la prise en main des postes

● MODULE PERFECTIONNEMENT AUX TECHNIQUES D'ABATTAGE ET/OU DE DÉCOUPE

PUBLICS CIBLES :

Opérateurs déjà en poste à l'abattoir ou atelier de découpe

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Appliquer les gestes techniques pour une optimisation des performances qualitatives des opérations d'abattage
- Reconnaître les facteurs à risque (hygiène, sécurité, et protection animale)
- Adopter des comportements et méthodes de travail permettant de limiter au maximum le risque sanitaire et sécuritaire



- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis et programme sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10 stagiaires



PARCOURS PERSONNALISÉS
ADIV / IFRIA AURA
À DÉCOUVRIR PAGE 23

UNE FORMATION EN 2 TEMPS

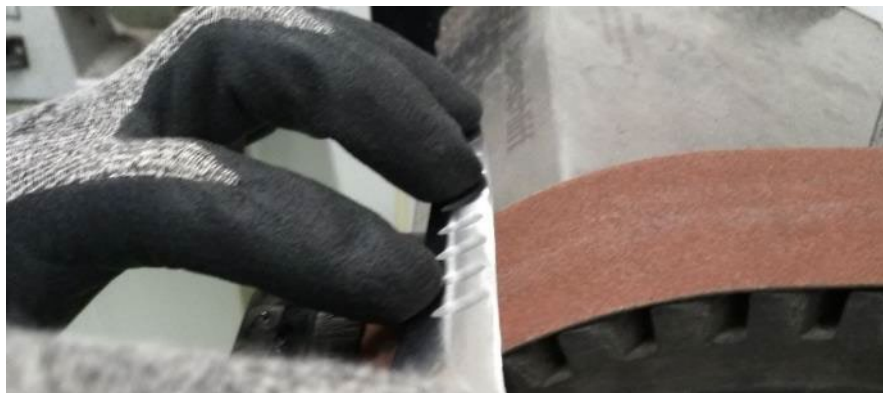
1 DE LA PRATIQUE EN ATELIER POUR...

Acquérir et/ou renforcer des savoir-faire avec des séquences de mises en situations pratiques consécutives à des démonstrations et instructions de travail dosées, guidées et explicitées par le formateur métier.

2 DE LA THÉORIE POUR...

Disposer d'un référentiel de base pour identifier le rôle des différents intervenants dans la chaîne de valeur de la filière, avoir une vision large sur les étapes de fabrication par niveau de transformation, connaître l'anatomie des carcasses et/ou produits travaillés et les risques sanitaires associés aux postes et à l'environnement de travail.

AFFUTAGE - AFFILAGE



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Contribuer à la mise en place de bonnes pratiques professionnelles permettant le maintien du pouvoir de coupe du couteau (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection, transport)
- Participer au choix du matériel adapté à la réalisation des opérations d'affûtage et/ou d'affilage et à l'organisation du travail au couteau, dans son atelier et dans l'entreprise.
- Remonter les dysfonctionnements identifiés et proposer des axes d'amélioration de manière concertée, selon l'organisation de l'entreprise.

LES + DU DISPOSITIF « DIAGNOSTIC & FORMATION »

- Un diagnostic approfondi de la démarche PréventiCoupe, centré sur le travail réel ainsi que sur les conditions et l'organisation du travail au couteau.
- Un accompagnement sous forme de **formation-action** :
 - ✓ Positionnement amont des stagiaires
 - ✓ Présentation des principales notions théoriques
 - ✓ Mise en situation pratique individuelle
 - ✓ Evaluation individuelle des acquis
- Des formateurs reconnus par **le réseau Assurance Maladie – Risques professionnels et certifiés PRAP IBC par l'INRS**
- ADIV est référencée par le réseau Assurance Maladie – Risques professionnels sous le N° 13/2016/AFFULA/O/274

POUR ALLER PLUS LOIN...

- ✓ Identification et formation de **RÉFÉRENTS/TUTEURS AFFÛTAGE-AFFILAGE**
- ✓ **ANIMATION DE GROUPES DE TRAVAIL PLURIDISCIPLINAIRES** pour la sensibilisation et/ou la mise en place d'un plan d'action
- ✓ Accompagnement à l'élaboration et/ou la mise en œuvre de votre **PLAN D' ACTIONS « PRÉVENTICOUPE »** (sur site ou a distance)
- ✓ Un suivi « **POST FORMATION** » sur site ou a distance

● PRÉVENTICOUPE DIAGNOSTIC & FORMATION



PUBLICS CIBLES :

Opérateurs amenés à utiliser le couteau dans leur contexte de travail quotidien

EN INTRA ENTREPRISE



- ✓ 7h de 2 à 6 stagiaires
- ✓ Sur votre site
- ✓ Devis et programme sur demande

PRÉREQUIS : un diagnostic de la démarche PréventiCoupe réalisé par un organisme de formation référencé

La formation Affûtage-Affilage peut bénéficier de financements de la CARSAT via des contrats de prévention ou des contrats TPE.

Renseignez-vous auprès de votre interlocuteur CARSAT.

● AFFÛTAGE ET AFFILAGE DU COUTEAU



PUBLICS CIBLES :

Opérateurs amenés à utiliser le couteau

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les risques d'accidents du travail et de TMS (troubles musculo-squelettiques)
- Utiliser les techniques et le matériel d'affûtage-affilage
- Reconnaître les critères de performance des outils (hygiène, taillant...)



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site
- ✓ **Devis sur demande, nous consulter**

● RESPONSABLE QUALITÉ EN ABATTOIR ET ATELIER DE DÉCOUPE

PUBLICS CIBLES :

Responsable Qualité intégrant un abattoir ou atelier de découpe (espèce bovine, ovine, porcine)



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier l'impact des opérations unitaires sur la qualité microbiologique des viandes
- Détecter les pratiques et situations à risque en abattoir
- Décrire les étapes techniques et critiques pour la qualité et la fiabilité des analyses microbiologiques (y compris nettoyage et désinfection)
- Identifier les critères microbiologiques et les procédures d'échantillonnage



- ✓ A partir de 14 heures
- ✓ A distance, sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis et programme sur demande

● MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS (HACCP & PMS)

PUBLICS CIBLES :

Personnel du service Qualité



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Elaborer, compléter ou mettre à jour un plan de maîtrise sanitaire
- Réaliser une analyse des dangers HACCP
- Maîtriser les étapes techniques et critiques pour la qualité et la fiabilité des analyses microbiologiques
- Détecter les pratiques et situations à risque afin d'y remédier



- ✓ A partir de 7 heures
- ✓ Sur votre site, à l'ADIV ou à distance
- ✓ Devis et programme sur demande



- ✓ 14 heures
- ✓ **Abattage-découpe** : les 22 et 23 février

- ✓ **Transformation** : les 21 et 22 juin
- ✓ A Clermont-Ferrand
- ✓ 1200€ HT/stagiaire



● BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES DE TRAVAIL EN ATELIER DE PRODUCTION

PUBLICS CIBLES :

Personnels de production des secteurs abattage, découpe et transformation



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier les enjeux de l'hygiène
- Différencier les risques alimentaires
- Reconnaître les facteurs de risque
- Détecter les pratiques et situations à risque
- Adopter des comportements et méthodes de travail permettant de limiter au maximum le risque sanitaire

LES + DE LA FORMATION SUR-MESURE

- **Une formation réalisée par des experts du métier**
- **Une approche exploratoire** avec observation et caractérisation des pratiques dans les différents secteurs de production
- **Une optimisation ciblée des pratiques et une mise à niveau des connaissances**
Séquence en salle, exploitation des vidéos, pistes d'amélioration...
- **Accompagnement en atelier à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène**
Amélioration et/ou correction des pratiques aux différents postes, validation des solutions préconisées avec le personnel concerné et l'équipe d'encadrement



- ✓ A partir de 7 heures
- ✓ Sur votre site
- ✓ Devis et programme sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10

D'autres thématiques peuvent être traitées, pour toutes demandes, nous consulter >>>



● DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE

PUBLICS CIBLES :

Dirigeant, directeur industriel, responsable et/ou assistant qualité

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier les principaux germes pathogènes ou d'altération et les facteurs de développement/réduction
- Déterminer et quantifier (VP, VS) l'impact contaminant ou décontaminant des opérations unitaires de fabrication d'un produit
- Décrire la méthodologie à mettre en œuvre pour réaliser un test de vieillissement ou un challenge test afin de déterminer une DVM



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV) ou à distance
- ✓ Devis sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10 stagiaires



- ✓ 7 heures
- ✓ En présentiel
- ✓ **A Clermont-Ferrand** : le 29 juin
- ✓ **A Lyon** : le 23 novembre
- ✓ 800€ HT/stagiaire

● PLAN DE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE



PUBLIC CIBLE :

Responsable qualité, encadrement de production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- identifier les germes dignes d'intérêt aux différents stades des process
- Construire et recadrer un plan de contrôle



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis et programme sur demande



- ✓ 14 heures
- ✓ **Abattage-découpe** : le 12 octobre
- ✓ **Transformation** : le 19 octobre
- ✓ A Clermont-Ferrand
- ✓ 800€ HT/stagiaire



● CLASSER LES PRODUITS CARNÉS PAR FAMILLE DE RISQUES MICROBIOLOGIQUES

PUBLIC CIBLE :

Service Qualité et production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire l'impact des procédés de transformation des produits sur la durée de vie microbologique
- Décrire l'impact des propriétés physico-chimiques des aliments sur la durée de vie microbologique des produits
- Décrire l'impact de la formulation et des matières premières (espèces de viandes et qualité) sur la durée de vie microbologique des produits
- Classer les produits carnés travaillés et manipulés par famille homogène selon le risque microbologique et les températures de cuisson/conserverie.



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande

100% MUSCLE

● TECHNIQUE DE PRODUCTION DE VIANDES POUR « HACHÉ » SELON LE CAHIER DES CHARGES « 100 % MUSCLE »

PUBLICS CIBLES :

Personnels de production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Appliquer en atelier le cahier des charges VH « 100 % Muscle »
- Evaluer l'acceptabilité des affranchis
- Distinguer les différentes natures des tissus en présence



- ✓ Durée variable selon les profils
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10 stagiaires



LES + DE LA FORMATION

Des mises en situations professionnelles et une évaluation de la démarche

- Interventions pratiques en atelier et démonstrations du formateur (correction immédiate des pratiques, modification des fiches de contrôle...)
- Diagnostic de la démarche et compte-rendu synthétique remis à l'issue de la formation (conseils, points forts et points à surveiller...)

QUALITÉ DES CARCASSES & DES VIANDES

● ALTÉRATIONS PRÉCOCES DES PRODUITS CARNÉS CONDITIONNÉS EN PORTION UNITAIRE (UVCI)



PUBLIC CIBLE :

Personnel en charge des services qualité, production et R&D

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier et maîtriser les facteurs qui concourent au vieillissement prématuré des UVCI
- Optimiser la détermination de la DLC des UVCI



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande



● CONTRÔLE QUALITÉ À RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

PUBLIC CIBLE :

Responsable et assistance qualité, responsable de production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire l'impact des caractéristiques physico-chimiques des matières premières sur leur potentiel technologique
- Apprécier les viandes et leur niveau d'élaboration (anatomie, pH, niveau de parage, dénervage, dégraissage)
- Réaliser les contrôles sur les matières premières
- Affiner son cahier des charges matières premières sur des critères mesurables



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site
- ✓ Devis et programme sur demande

PRODUITS CARNÉS CRUS ET CUITS

● FORMULATION ET PROCESS DÉDIÉS À L'INJECTION & AU BARATTAGE DE VIANDES



PUBLIC CIBLE :

Responsables qualité , R&D et production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier le rôle des additifs et ingrédients
- Définir un procédé adapté
- Optimiser les rendements et la tendreté des produits



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis et programme sur demande

● MAÎTRISER LA FABRICATION DE CHARCUTERIES CUITES



PUBLIC CIBLE :

Encadrement de production, chargé de qualité, acheteur, fournisseur

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire les différentes technologies de transformation
- Identifier les différentes étapes du process
- Reconnaître l'influence de la qualité des viandes sur les produits finis

- Identifier et analyser les paramètres qui impactent la maîtrise de la sécurité alimentaire des charcuteries cuites



- ✓ 14 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande



- ✓ 14 heures
- ✓ Mardi 6 et mercredi 7 juin
- ✓ 1200 € HT/stagiaire



● MAÎTRISER LA FABRICATION DU JAMBON CUIT

PUBLIC CIBLE :

Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production, personnel du service qualité

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Définir le rôle des différentes opérations unitaires du procédé
- Identifier les effets des opérations unitaires sur les qualités sensorielles, technologiques et sanitaires du jambon cuit
- Décrire chacune des opérations unitaires



- ✓ A partir de 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande



● TECHNOLOGIE ET TECHNIQUE DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DES VIANDES



PUBLIC CIBLE :

Responsables qualité, production et R&D

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire l'impact de la cuisson sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes
- Piloter la cuisson basse température en fonction de la qualité des produits
- Identifier les différents traitements intermédiaires
- Calculer les valeurs pasteurisatrices



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande

SALAISONS SÈCHES

● MAÎTRISER LA FABRICATION DU JAMBON SEC



PUBLIC CIBLE :

Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Evaluer la qualité des matières premières
- Décrire les mécanismes du procédé
- Piloter les paramètres et définir des systèmes de contrôle
- Identifier l'origine des défauts



- ✓ 10,5 heures
- ✓ Mardi 28 et mercredi 29 novembre
- ✓ 1000 € HT/stagiaire



- ✓ A partir de 10,5 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande

● MAÎTRISER LA FABRICATION DE PETITES PIÈCES SÉCHÉES

PUBLIC CIBLE :

Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Evaluer la qualité des matières premières
- Décrire les mécanismes du procédé
- Piloter les paramètres et définir des systèmes de contrôle
- Identifier l'origine des défauts



- ✓ 7 heures
- ✓ Jeudi 15 juin
- ✓ 800 € HT/stagiaire



- ✓ A partir de 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis sur demande



● MAÎTRISER LA FABRICATION DU SAUCISSON SEC

POUR UN PUBLIC RESPONSABLES QUALITÉ, PRODUCTION ET ATELIER



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Expliquer les paramètres de fabrication et identifier leur impact: ingrédients, étuvage, séchage, qualités, défauts possibles
- Reconnaître les mécanismes d'évolution physico-chimiques des composés et leurs conséquences sur la qualité du produit (acidification, texture, arôme, couleur...)
- Décrire et appliquer les contrôles et processus en place dans l'entreprise



- ✓ 14 heures
- ✓ Mardi 28 et mercredi 29 mars
- ✓ Tarif : 1200 € HT



- ✓ 14 heures minimum
- ✓ Sur votre site
- ✓ Devis et programme sur demande



UNE FORMATION QUI S'ADAPTE AUX OBJECTIFS ET AU PROFIL DES PARTICIPANTS

POUR UN PUBLIC OPÉRATEURS DE PRODUCTION
(SUR SITE EN INTRA-ENTREPRISE UNIQUEMENT)



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Définir le rôle des différentes opérations unitaires du procédé de fabrication du saucissons sec
- Identifier les effets des opérations unitaires sur les qualités sensorielles, technologiques et sanitaires
- Réaliser les opérations relatives à son poste de travail selon les procédures en place pour garantir la qualité du produit
- Identifier et mettre en place les actions correctives nécessaires

Observation, amélioration des pratiques aux différents postes, validation des solutions préconisées avec le personnel concerné et l'équipe d'encadrement

SALAISONS SÈCHES



- ✓ 7 heures
- ✓ Jeudi 30 mars
- ✓ A Clermont-Ferrand
- ✓ 800€ HT/stagiaire



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis et programme sur demande

CONDUITE DE L'ÉTUVAGE – SÉCHAGE DES SAUCISSONS SECS ET ASSIMILÉS

PUBLICS CIBLES :

Responsables qualité & production, conducteur d'étuves et de séchoirs

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire l'ensemble des mécanismes en jeu durant l'étuvage des produits
- Expliquer la construction d'un barème d'étuvage
- Adapter le pilotage de l'étuvage et du séchage à l'évolution du produit
- Identifier les principaux défauts associés à l'étuvage et au séchage

LES + DE LA FORMATION

- Illustration des apports théoriques sur les cellules d'étuvage-séchage de la plateforme d'essais de l'ADIV

Démonstration sur la plateforme ADIV...

MAÎTRISE DES RISQUES PATHOGÈNES (SALMONELLE, LISTERIA, STAPHYLOCOQUE, BACILLUS) EN FILIÈRE SAUCISSONS SECS



PUBLICS CIBLES :

Dirigeant, directeur industriel, responsable qualité, assistant qualité

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire la physiologie de différents germes pathogènes potentiellement contaminant du saucisson sec
- Indiquer leur prévalence dans les matières premières et les produits finis
- Identifier l'impact du procédé saucisson sec sur leur survie ou leur décroissance



- ✓ 7 heures (2x3,5 heures)
- ✓ Vendredi 24 et 31 mars de 9h00 à 12h30
- ✓ A distance
- ✓ 700€ HT/stagiaire



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis et programme sur demande

RÉDUCTION DU SEL DANS LES SALAISONS SÈCHES



PUBLICS CIBLES :

Responsables production, qualité et R&D

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier et quantifier les conséquences induites par la réduction du taux de sel
- Définir les stratégies techniques de réduction des taux de sel dans le saucisson sec et le jambon sec



- ✓ 7 heures (2x3,5 heures)
- ✓ Vendredi 27 octobre et 3 novembre de 9h00 à 12h30
- ✓ A distance
- ✓ 700€ HT/stagiaire



- ✓ 7 heures
- ✓ A distance
- ✓ Devis et programme sur demande



● SUPPRESSION / RÉDUCTION DES NITRATES ET NITRITES : PERFORMANCES & LIMITES

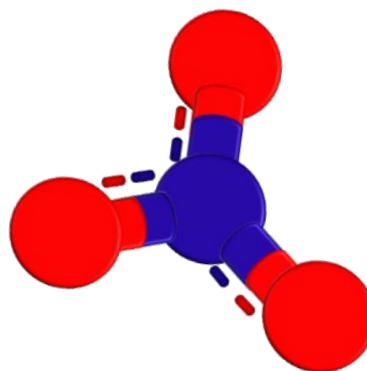


PUBLICS CIBLES :

Directeur de site, responsable Recherche & Développement, responsable de production, responsable qualité

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire les engagements professionnels, les projets d'étude en cours
- Lister les rôles des conservateurs aux niveaux sanitaires, technologiques et santé
- Identifier les stratégies de réduction/suppression des nitrate-nitrite dans les charcuteries cuites et sèches & évaluer leurs performances & limites
- Définir le statut technologique et réglementaire des solutions alternatives.



- ✓ 7 heures (2 sessions de 3,5 heures)
- ✓ Vendredi 1^{er} et 8 décembre de 9h00 à 12h30
- ✓ A distance
- ✓ 700€ HT/stagiaire



- ✓ 7 heures
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis sur demande
- ✓ Effectif maximum : 10 stagiaires

A vos agendas

Les dates à retenir en 2023



Actions de formation	Dates	Modalités	Pages
Responsable et opérateur Protection de l'animal à l'abattoir Bovins – Equidés Ovins – Caprins Porcs 	Session 1 du 28 février au 02 mars Session 2 du 27 au 29 juin Session 3 du 26 au 28 septembre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.12
Maîtriser la qualité (hygiène et sécurité) sanitaire des produits carnés 14h 	22 et 23 février (abattoir & découpe) 21 et 22 juin (transformation)	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.15
Maîtriser la fabrication du saucisson sec 14h 	Mardi 28 et mercredi 29 mars	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.19
Conduite de l'étuvage – séchage des saucissons secs et assimilés 7h	Jeudi 30 mars	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.20
Maîtrise des risques pathogènes (Salmonelle, Listeria, Staphylocoque, Bacillus) en filière saucissons secs 7h	24 et 31 mars de 9h00 à 12h30	A distance	p.20
Process de fabrication des produits de charcuterie (cuite) 14h 	6 et 7 juin	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.18
Maîtriser la fabrication de petites pièces séchées 7h	Jeudi 15 juin	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.20
Durée de vie Microbiologique 7h	29 juin à Clermont-Ferrand 23 novembre à Lyon	En présentiel A Clermont-Fd et Lyon	p.16
Plan de contrôle microbiologique en abattoir et atelier de découpe 7h 	Jeudi 12 octobre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.16
Plan de contrôle microbiologique en atelier de transformation 7h	Jeudi 19 octobre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.16
Réduction du sel dans les salaisons sèches 7h	Les vendredis 27 octobre et 3 novembre de 9h00 à 12h30	A distance	p.20
Maîtriser la fabrication du jambon sec 10,5 h	Mardi 28 et mercredi 29 novembre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.19
Suppression / réduction des nitrates-nitrites : performances & limites 7h	Les vendredis 1 ^{er} et 08 décembre de 9h00 à 12h30	A distance	p.21

DES PARCOURS PERSONNALISÉS

PARTENARIAT AVEC L'IFRIA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

POUR RECRUTER

DES ACTIONS DE FORMATION COLLECTIVE À DESTINATION DES DEMANDEURS D'EMPLOI

Pour répondre aux besoins de recrutement des entreprises agroalimentaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Plusieurs dispositifs peuvent être mis en place avec les différents partenaires (Pôle Emploi, la Région, les OPCO...) : POEC, POEI, CARED (Contrat d'Aide et de Retour à l'Emploi Durable) etc.

EXEMPLE DE RÉALISATION AVEC L'ADIV

POE « **Opérateur de production dans le secteur des viandes** » dont l'enjeu est de préparer à une future prise de poste déterminée par l'entreprise en amont du dispositif.

L'objectif est de préparer professionnellement un groupe d'une dizaine de personnes en vue d'une future insertion dans le secteur dans une entreprise de la filière viande, par le biais de contrats de formation en alternance ou de l'emploi direct. La formation se déroule sur 3 semaines en moyenne dont 1 semaine de stage en entreprise

POUR INTÉGRER OU FAIRE ÉVOLUER...

PARCOURS CERTIFIANT OTIA OPÉRATEUR DE TRANSFORMATION DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Pour former vos futurs collaborateurs ou pour faire monter en compétences vos salariés; une formule sur-mesure pour garantir l'intégration, l'évolution ou la transmission de votre cœur de métier.

L'équipe de l'IFRIA peut vous accompagner dans la formation des candidats.

Les apprenants sont salariés de l'entreprise : la formation, en alternance sur 6 mois minimum, peut s'effectuer en contrat de professionnalisation ou en sollicitant les CPF des salariés le souhaitant car cette formation vise un Titre Professionnel inscrit au RNCP.

EXEMPLE DE RÉALISATION AVEC L'ADIV

OTIA option découpe et travail au couteau ou option fabrication et logistique : **Opérateurs de Transformation en Industrie des Viandes** (Abattage, découpe, conditionnement, conduite de machine automatisée...)

LES + DE CES ACTIONS

1

INTÉGRATION & FIDÉLISATION

L'insertion de salariés (POEC, POEI, CARED...) et le développement de compétences avec le parcours OTIV sont facteurs d'intégration et de fidélisation du personnel

2

SAVOIR-FAIRE & SAVOIR ÊTRE

Ces actions permettent de former vos futurs collaborateurs aux savoir-faire de votre entreprise, en intégrant également le savoir-être, le respect des règles d'hygiène et de sécurité...

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

VOS CONTACTS IFRIA AUVERGNE RHÔNE ALPES

Typhaine ANIN

Chargée de Projets Formation
Professionnelle Continue
t.anin@ifria-ara.fr
06 30 30 11 27

Amélie MIOLANE

Formatrice
Chargée de projets Formation
Professionnelle Continue
a.miolane@ifria-ara.fr
06 49 16 96 33

IFRIA, antenne Auvergne
9 rue du Bois Joli
63800 COURNON D'Auvergne

NOS FORMATEURS



Xavier ALEYRANGUES

30 ans d'expérience

Opérations unitaires
'abattage

Hygiène et Sécurité Sanitaire

Protection animale

Déchets / sous produits
animaux



Formation



Christophe CHENILLE

23 ans d'expérience

Opérations unitaires de
découpe et de
transformations

Hygiène et Sécurité Sanitaire

Protection animale

100% muscle

Formateur PRAP



Formation



Denis TIXIER

33 ans d'expérience

Opérations unitaires de
désossage, de découpe et de
transformation

Qualités des produits carnés

Hygiène et Sécurité Sanitaire

Formateur PRAP



R&D, Marché-
Innovation



Souad CHRISTIEANS

27 ans d'expérience

Hygiène et sécurité sanitaire
des produits carnés

Challenge test
Biopréservation

Nettoyage des surfaces et
équipements

Docteur en microbiologie



Technologie &
Microbiologie



Laurent PICGIRARD

26 ans d'expérience

Génie des procédés
(produits carnés)

Microbiologie hygiène et
sécurité

Ingénierie du process

Performance industrielle



Technologie &
Microbiologie



Arnaud JOFFE

6 ans d'expérience

Opérations unitaires de
désossage, de découpe

Procédés de 3ème et 4ème
transformations des
produits carnés



Technologie &
Microbiologie



Sébastien VESVRES

15 ans d'expérience

Equipement et Process
d'abattage, découpe, et
transformation

Protection animale

Réglementations

Conception de plans &
dessins industriels



Pré-Ingénierie



Sylvain LABAYLE

21 ans d'expérience

Expertise métier abattage &
découpe des animaux de
boucherie

Réglementations

Ingénierie de projet
technique et économique
appliquée aux
investissements IAA



Pré-Ingénierie



Matthieu ALRIC

17 ans d'expérience

Pré-Ingénierie

Mécanisation & robotisation

Docteur et ingénieur en
génie mécanique et
robotique



Pré-Ingénierie



Charlène LENEVEU-JENVRIN

10 ans d'expérience

Microbiologie prévisionnelle

Biologie moléculaire

Biologie cellulaire

Biochimie

Bio-informatique

Docteur en Biologie cellulaire



Technologie &
Microbiologie



Florent MASSOULIER

27 ans d'expérience

Conformités réglementaires
QHSE

Performances et
compétitivité

Stratégie marketing, étude
de marché, approche
consommateurs



Pré-Ingénierie



Valérie SCISLOWSKI

20 ans d'expérience

Qualités nutritionnelles des
produits

Réglementation de
l'étiquetage INCO

Docteur en science et
nutrition



R&D, Marché-
Innovation

INGÉNIERIE DE FORMATION & GESTION DE PROJET



Manuela HEBRARD

Responsable Pôle d'activité Formation

18 ans d'expérience

*Grenoble Ecole de Management
Diplôme d'Etudes Supérieures
en Management*

RESSOURCES HUMAINES ET INGÉNIERIE DE FORMATION

- Gestion et organisation du pôle d'activité formation
- Conception et mise en place d'action de formation
- Gestion opérationnelle des dossiers de formation et des relations avec les entreprises, les financeurs et les apprenants
- Promotion & renouvellement de l'offre
- Respect des exigences Qualité de l'organisme de formation ADIV - Qualiopi

manuela.hebrard@adiv.fr

+33 (0)4 73 98 53 80

www.adiv.fr

PROGRAMME DE FORMATION

Les programmes de formation des sessions INTER-ENTREPRISE sont disponibles sur demande : manuela.hebrard@adiv.fr

Les programmes de formation Intra-entreprise sont établis en fonction des besoins formulés par les stagiaires et l'entreprise.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

Les actions de formation font l'objet de plusieurs évaluations :

- Positionnement amont des stagiaires et acquis en fin de formation (échanges, questionnaires interactifs ou papier, grille d'observation...)
- Enquête de satisfaction à chaud des stagiaires (Questionnaire papier)
- Enquête de satisfaction des commanditaires de l'action (questionnaire en ligne)

Les formateurs disposent de boîtiers de vote interactifs pour animer leurs sessions.

DÉLAIS D'ACCÈS AUX FORMATIONS

Les délais d'accès aux formations intra entreprise sont d'au maximum 3 mois à compter de l'acceptation du devis. L'ADIV s'attache à planifier ses formations en respectant les contraintes des entreprises et des bénéficiaires.

ADAPTATION DES DISPOSITIFS D'ACCUEIL AUX

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les locaux de l'ADIV répondent aux exigences réglementaires d'un ERP de type R de 5e catégorie, en matière d'hygiène et de sécurité et d'accessibilité.

Pour les formations se déroulant sur le site des entreprises, l'accessibilité est liée aux locaux du site d'accueil.



Pour tous renseignements ou toutes demandes d'aménagement :

Manuela HEBRARD
Tél.: 04 73 98 53 80
manuela.hebrard@adiv.fr

ADIV

WWW.ADIV.FR

ZAC des Gravanches

10, rue Jacqueline Auriol - 63039 CLERMONT-FERRAND Cedex 2

Tel. : +33(0)4.73.98.53.80 - Fax : +33(0)4.73.98.53.85

