

**Edition 2024**

---

# **FORMATION**

**A destination des industries carnées**

**Abattage – Découpe - Transformation  
Charcuterie - Salaison**



**Développer, enrichir &  
préserver vos compétences**





# ...Au SOMMAIRE



**05 L'ADIV**

**06 L'offre de formation ADIV**

**11 Les formations référencées au catalogue OCAPIAT**

---

## THÉMATIQUES

**13 Protection animale à l'abattoir**

**15 Techniques d'abattage & de découpe**

**16 Affûtage-affilage**

**17 BPH – Hygiène et Sécurité Sanitaire**

**19 100% Muscle**

**19 Qualité des carcasses et des viandes**

**20 Produits carnés crus et cuits**

**21 Salaisons sèches**

**23 Environnement**

**24 Ressources humaines / sécurité**

**25 Stratégie d'entreprises – Filière viandes**

---

**26 Calendrier des séminaires de formation 2024**


**27 Partenariat IFRIA Auvergne Rhône Alpes / ADIV**

**28 Les formateurs**

**30 Nous contacter**



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




L'offre de formation ADIV

Parcourir les catégories Chercher une formation


### CATALOGUE DE FORMATIONS

Type de formation	Formation certifiante	Eligible CPF
Indifférent	Indifférent	Indifférent




**AFFUTAGE – AFFILAGE du couteau**

Formation présentielle  
Durée : 7 heures (1 jour)  
Accessible




**Altérations précoces des produits carnés conditionnés en portion unitaire (LVC)**

Formation à distance  
Durée : 7 heures (2 jours)  
Accessible




**Bonnes Pratiques Hygiéniques de travail en abattoir**

Formation présentielle  
Durée : 7 heures (1 jour)  
Accessible




**Bonnes Pratiques Hygiéniques de travail en atelier de découpe**

Formation présentielle  
Durée : 7 heures (1 jour)  
Accessible




**Conduite de l'étuvage séchage des saucissons secs et assimilés**

Formation présentielle  
Durée : 7 heures (1 jour)  
Accessible




**Contrôle Qualité des viandes à réception des matières premières**

Formation présentielle  
Durée : 7 heures  
Accessible



**Contrôles qualité des matières premières porc**

Formation présentielle  
Durée : 7 heures  
Accessible



**Contrôles qualité des matières premières porc - dénomination et initiation à la découpe**

Formation présentielle  
Durée : 10 heures et 30 minut...  
Accessible



Découvrez notre catalogue en ligne

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





## R&D - AUDIT - CONSEIL - EXPERTISE - FORMATION

Forte de près de 50 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 m<sup>2</sup>**  
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**  
apprenants en formation continue
- 30 000**  
heures de formation suivies par les apprenants
- 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 en Outre-Mer





**Qualiopi**  
processus certifié



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre de la catégorie de l'action  
suivante :  
**ACTIONS DE FORMATION**

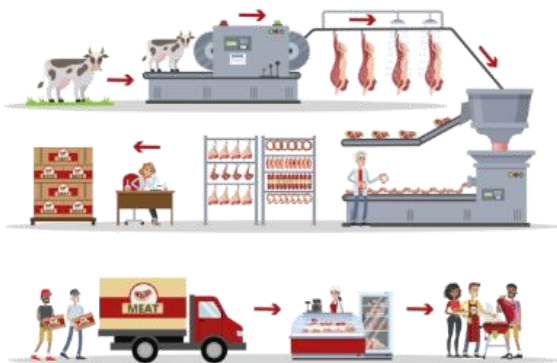
# ADIV Formation

**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 d'opérateurs et d'encadrants.*

## 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**

**ENVIRONNEMENT**

**RESSOURCES HUMAINES / SÉCURITÉ**

# 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 26*
- 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, 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 vidéos



### Des quizz

Petites salaisons

Aidez votre participation, 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 l'acide

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 webinaires



### 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 2023...



**1130**

Apprenants formés



+ de 10 000 heures  
de formation suivies  
par les apprenants



**100%**  
de réussite au  
Certificat de  
compétence pour la  
protection des animaux  
dans le cadre de leur  
mise à mort (sur 238  
candidats)



**9,3/10** ★★★★★  
Satisfaction des apprenants

**9/10** ★★★★★  
Satisfaction des entreprises

## Nos ressources

### PARTICIPATION À 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 1000m<sup>2</sup> 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

3

Optimiser ensemble le planning des séquences de formation (sur votre site ou dans nos locaux)

2

Concevoir un programme de formation en adéquation avec les objectifs et les modalités pédagogiques définis conjointement

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 À 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

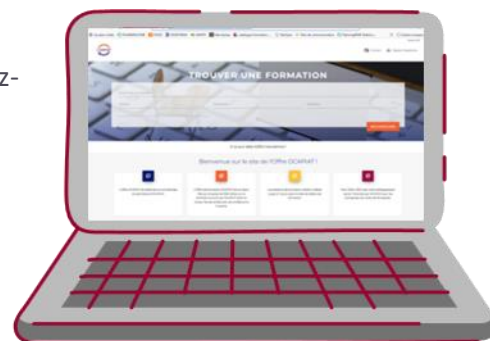


L'offre OCAPIAT est destinée à toutes les entreprises adhérentes de OCAPIAT.

**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://offredeformation.ocapiat.fr/catalogui/#/home>



### Les formations ADIV référencées

La technologie des viandes appliquée à la production de saucisson sec	Auvergne-Rhône-Alpes
Bonnes pratiques d'hygiène Bonnes pratiques d'hygiène des métiers de la viande (Formation à destination des équipes de production)	Auvergne-Rhône-Alpes
Maîtriser la qualité (hygiène et sécurité) sanitaire des produits carnés (Formation à destination des responsable Qualité (PMS - HACCP)	Auvergne-Rhône-Alpes
Maîtriser la qualité (hygiène et sécurité) sanitaire des produits carnés (Formation à destination des équipes de production, type BPH)	Occitanie
Affûtage et affilage du couteau	Occitanie Pays de la Loire
Techniques de conditionnement	Bourgogne-Franche-Comté
Production de viandes hachées selon le cahier des charges 100% muscle	National



# Thématiques



- 13** PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR
- 15** TECHNIQUES D'ABATTAGE & DE DÉCOUPE
- 16** AFFÛTAGE-AFFILAGE
- 17** BPH – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE
- 19** 100% MUSCLE
- 19** QUALITÉ DES CARCASSES ET DES VIANDES
- 20** PRODUITS CARNÉS CRUS ET CUITS
- 21** SALAISONS SÈCHES
- 23** ENVIRONNEMENT
- 24** RESSOURCES HUMAINES / SÉCURITÉ
- 25** STRATÉGIE D'ENTREPRISES - FILIÈRE VIANDES

## Signification des PICTOGRAMMES



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



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



Formations pouvant être réalisées **À DISTANCE**

# PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR

BOVINS – EQUIDÉS | OVINS – CAPRINS | PORCS

## Certificat de compétence pour la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort

Fiche RS5647 | certificateur MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE | Publication 10-12-2021

### ● RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR (RPA)

**PUBLICS CIBLES :** Responsables qualité et abattoir

#### OBJECTIFS :

- 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



*TAUX DE RÉUSSITE de 100% pour les RPA (603 candidats) depuis 2013.*

### ● OPERATEUR EN PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR (OPA)

**PUBLICS CIBLES :** Opérateurs en 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

*TAUX DE RÉUSSITE de 100% pour les OPA (2066 candidats) depuis 2013.*

BOVINS – EQUIDÉS | OVINS – CAPRINS | PORCS

<b>POUR LES RPA &gt;&gt;</b>	2j / 1 espèce	980€HT / 1 espèce
	2,5j / 2 espèces	1170 €HT / 2 espèces
	3j / 3 espèces	1360 €HT / 3 espèces

<b>POUR LES OPA &gt;&gt;</b>	1j / 1 espèce	380€HT / 1 espèce
	1,5j / 2 espèces	570€HT / 2 espèces
	2j / 3 espèces	760€HT / 3 espèces



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

3 sessions à Clermont-Ferrand

Du 9 au 11 avril | Du 25 au 27 juin | du 24 au 26 septembre

# PROTECTION ANIMALE À L'ABATTOIR

BOVINS – EQUIDÉS | OVINS – CAPRINS | PORCS

## AMÉLIORER VOS PRATIQUES EN MATIÈRE DE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR

## FORMATION ACTION

### PUBLICS CIBLES :

RPA et Opérateurs en abattoir ayant obtenus leur certificat de compétence

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Réaliser les opérations relatives à son poste de travail dans le respect de la protection animale (PA)
- Gérer les cas particuliers suivant les MON en vigueur dans l'abattoir
- 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, services 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

# TECHNIQUES D'ABATTAGE ET DE DÉCOUPE



- ✓ 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 27

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

**BOVINS – OVINS – PORCS - VOLAILLES**

### PUBLICS CIBLES :

Opérateurs débutants ou nouveaux salariés, destinés à travailler en industries de 1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> 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
- Le développement des **compétences métiers** spécifiques (technicité des gestes, cadence de travail, respect des règles d'hygiène et sécurité)

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

**BOVINS – OVINS – PORCS - VOLAILLES**

### 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 27

## UNE FORMATION EN 2 TEMPS

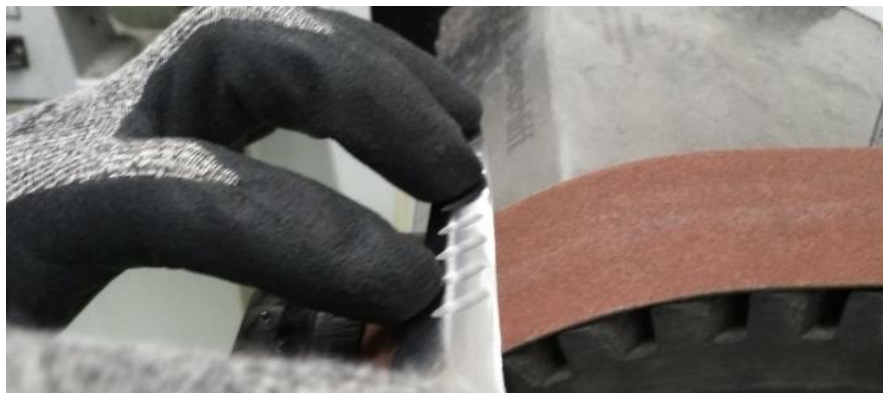
### ① DE LA PRATIQUE EN ATELIER POUR...

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 à distance)
- ✓ Un suivi « **POST FORMATION** » sur site ou à 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 :

Responsables 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 :

Personnels 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
- ✓ les 19 et 20 juin



## ● BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES DE TRAVAIL EN FILIÈRE VIANDE



### 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 :

Dirigeants, directeurs industriels, responsables et/ou assistants 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 6 juin
- ✓ 800€ HT/stagiaire

## ● PLAN DE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE



### PUBLIC CIBLE :

Responsables 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 10 octobre
- ✓ **Transformation** : le 17 octobre
- ✓ A Clermont-Ferrand
- ✓ 800€ HT/stagiaire

## ● CLASSER LES PRODUITS CARNÉS PAR FAMILLE DE RISQUES MICROBIOLOGIQUES

### PUBLIC CIBLE :

Services 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/conservation.



- ✓ 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



- ✓ 7 heures
- ✓ le mardi 2 juillet
- ✓ A Clermont-Ferrand
- ✓ 800€ HT/stagiaire



#### 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)

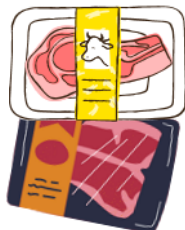


#### PUBLIC CIBLE :

Personnels 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 :

Responsables et assistant(e)s qualité, responsables 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, dénervation, 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

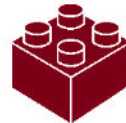
## ● MAÎTRISER LA FABRICATION DU JAMBON CUIT

### PUBLIC CIBLE :

Responsables atelier, conducteurs/trices de ligne de fabrication, encadrements de production, personnels 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



## ● MAÎTRISER LA FABRICATION DE CHARCUTERIES CUITES



### PUBLIC CIBLE :

Encadrements de production, chargés de qualité, acheteurs, fournisseurs

### 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

## ● 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 :

Responsables atelier, conducteurs/trices de ligne de fabrication, encadrements 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
- ✓ Mercredi 27 après-midi et jeudi 28 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 :

Responsables atelier, conducteurs/trices de ligne de fabrication, encadrements 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
- ✓ Mardi 18 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 26 et mercredi 27 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 saucisson 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 28 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, conducteurs/trices 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(e)s, directeurs/trices d'industrie, responsables qualité, assistant(e)s 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 22 et 29 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
- ✓ Jeudi 7 novembre de 9h00 à 17h00
- ✓ A distance
- ✓ 700€ HT/stagiaire



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



## SALAISONS SÈCHES

### ● SUPPRESSION / RÉDUCTION DES NITRATES ET NITRITES DANS LES SALAISONS SÈCHES : PERFORMANCES & LIMITES

#### PUBLICS CIBLES :

Directeurs/trices de site, responsables R&D, responsables de production, responsables qualité

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

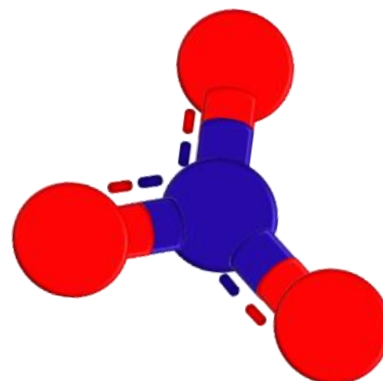
- Décrire les engagements professionnels, les projets d'étude en cours
- Lister les rôles des conservateurs aux niveaux sanitaires, technologiques et santé
- Identifier les stratégies de réduction/suppression des nitrate-nitrite dans les charcuteries cuites et sèches & évaluer leurs performances & limites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



- ✓ 7 heures
- ✓ Jeudi 12 décembre de 9h00 à 17h00
- ✓ A distance
- ✓ 700€ HT/stagiaire



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



## ENVIRONNEMENT

### ● VALORISATION DES CO-PRODUITS

#### PUBLICS CIBLES :

Directeurs/trices d'abattoir, responsables de production, responsables QHSE

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Décrire les engagements professionnels, les projets d'étude en cours
- Lister et classer les co-produits
- Identifier les voies de valorisation envisageables et les traitements correspondants à l'abattoir



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



- ✓ 7 heures
- ✓ Le mardi 4 juin
- ✓ A Clermont-Ferrand
- ✓ 800€ HT/stagiaire

## ● CONSTRUIRE ET ANIMER UN RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

**PUBLICS CIBLES :** Directeurs/trices, services RH, chefs de ligne

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Réaliser un état des lieux des emplois et des compétences de son entreprise
- Construire et animer les outils de gestion des compétences
- Définir un plan d'action



- ✓ A partir de 21 heures
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis sur demande



## ● MANAGEMENT EN FILIÈRE VIANDES

**PUBLICS CIBLES :** Directeurs/trices, encadrants

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Analyser son environnement
- Identifier les indicateurs de pilotage de son activité
- Définir les différents styles de management et choisir les plus appropriés aux situations rencontrées
- Définir les fondamentaux de la communication et les appliquer au quotidien
- Identifier, évaluer et résoudre les conflits
- Utiliser les leviers de la motivation
- Différencier les types d'entretien, organiser leur mise en place



- ✓ A partir de 14 heures
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis sur demande



## ● FORMATION DE FORMATEUR / TUTEUR

**PUBLICS CIBLES :** Responsables qualité & production, conducteur d'étuves et de séchoirs

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Assurer l'intégration et l'accompagnement d'une personne sur un poste de travail
- Organiser une action de formation interne de la définition du besoin à l'évaluation
- Adapter son approche pédagogique en situation de travail



- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site
- ✓ Devis et programme sur demande

## ● GESTE ET POSTURE, SÉCURITÉ ET RISQUE ROUTIER

**PUBLICS CIBLES :** Opérateurs de production, personnels administratifs, encadrants, chauffeur

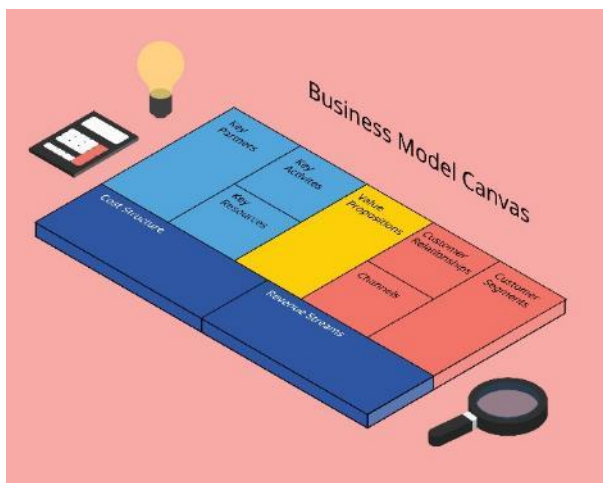
### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier les enjeux de la sécurité pour les salariés et l'entreprise
- Lister les facteurs de risque
- Détecter les pratiques et situations à risque
- Identifier l'impact des postures du travail sur le bien-être au travail
- Adopter des postures de travail optimales



- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site ou à l'ADIV
- ✓ Devis et programme sur demande





- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis et programme sur demande

## ● FORMALISER VOTRE BUSINESS MODEL GRÂCE AU BUSINESS MODEL CANVAS (BMC) – EN FILIÈRE VIANDES

### PUBLICS CIBLES :

Dirigeant(e)s d'entreprises de la filière viandes, porteurs/euses de projets de développement d'activités ou de rachat d'entreprises

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier les étapes nécessaires à la création d'un business modèle
- Identifier les différents types de modèles économiques
- Expliquer les composantes de la matrice Business Model Canvas (BMC)
- Analyser la valeur de son offre et son positionnement
- Définir son modèle économique à travers l'outil BMC
- Construire des scénarios d'évolution

## ● DÉFINIR ET STRUCTURER SON BUSINESS PLAN – EN FILIÈRE VIANDES

### PUBLICS CIBLES :

Dirigeant(e)s d'entreprises de la filière viandes, porteurs/euses de projets de développement d'activités / de rachat d'entreprises

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier les éléments composants le Business Plan
- Réaliser une analyse de marché : étapes et outils
- Evaluer sa rentabilité
- Définir les plans d'action
- Identifier les risques
- Rédiger et présenter le Business Plan



- ✓ Durée variable
- ✓ Sur votre site (ou à l'ADIV)
- ✓ Devis et programme sur demande







### LES + DE CES FORMATIONS

Des formateurs intégrant les spécificités des entreprises de la filière viandes et disposant d'une connaissance du marché et des indicateurs et ratios clés des métiers de l'abattage et de la transformation des viandes.

# A vos agendas



## Les dates à retenir en 2024

Actions de formation	Dates	Modalités	Pages
Certificat de compétence pour la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort Bovins – Equidés   Ovins – Caprins   Porcs	session 1 du 9 au 11 avril session 2 du 25 au 27 juin session 3 du 24 au 26 septembre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.13
Maîtriser la fabrication du saucisson sec   14h	Mardi 26 et mercredi 27 mars	 En présentiel A Clermont-Ferrand	p.21
Conduite de l'étuvage – séchage des saucissons secs et assimilés   7h	Jeudi 28 mars	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.22
Maîtrise des risques pathogènes (Salmonelle, Listeria, Staphylocoque, Bacillus) en filière saucissons secs   7h	22 et 29 mars de 9h00 à 12h30	A distance 	p.22
Valorisation des co-produits   7h	Mardi 4 juin	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.23
Durée de vie Microbiologique   7h	Jeudi 6 juin	En présentiel A Clermont-Fd	p.18
Technique de production de viandes pour « haché » selon le cahier des charges « 100 % muscle »   7h	Mardi 2 juillet	 En présentiel A Clermont-Fd	p.19
Maîtriser la fabrication de petites pièces séchées   7h	Mardi 18 juin	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.21
Maîtriser la qualité sanitaire des produits carnés (HACCP & PMS)   14h	mercredi 19 et jeudi 20 juin	 En présentiel A Clermont-Ferrand	p.17
Plan de contrôle microbiologique en abattoir et atelier de découpe   7h	Jeudi 10 octobre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.18
Plan de contrôle microbiologique en atelier de transformation   7h	Jeudi 17 octobre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.18
Réduction du sel dans les salaisons sèches   7h	Le jeudi 7 novembre de 9h00 à 17h00	A distance 	p.22
Maîtriser la fabrication du jambon sec   10,5 h	Mercredi 27 après-midi et jeudi 28 novembre	En présentiel A Clermont-Ferrand	p.21
Suppression / réduction des nitrates-nitrites dans les salaisons sèches : performances & limites   7h	Le jeudi 12 décembre 9h00 à 17h00	A distance 	p.23

# 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 OTIA 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

**Amélie MIOLANE**

Formatrice

Chargée de projets Formation Continue

[a.miolane@ifria-ara.fr](mailto:a.miolane@ifria-ara.fr)

06 72 63 83 42

**Matéo Moulineau**

Chargée de Projets Formation Continue

[m.moulineau@ifria-ara.fr](mailto:m.moulineau@ifria-ara.fr)

06 30 30 11 27

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

# NOS FORMATEURS



Xavier ALEYRANGUES

31 ans d'expérience

Opérations unitaires  
'abattage

Hygiène et Sécurité Sanitaire

Protection animale

Déchets / sous produits  
animaux



Formation



Christophe CHENILLE

24 ans d'expérience

Opérations unitaires de  
découpe et de  
transformations

Hygiène et Sécurité Sanitaire

Protection animale

100% muscle

Formateur PRAP



Formation



Denis TIXIER

34 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

28 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

27 ans d'expérience

Génie des procédés  
(produits carnés)

Microbiologie hygiène et  
sécurité

Ingénierie du process

Performance industrielle



Technologie &  
Microbiologie



Charlène LENEVEU-JENVRIN

11 ans d'expérience

Microbiologie prévisionnelle

Biologie moléculaire

Biologie cellulaire

Biochimie

Bio-informatique

Docteur en Biologie cellulaire



Technologie &  
Microbiologie



Florent **MASSOULIER**

28 ans d'expérience

Conformités réglementaires  
QHSE

Performances et  
compétitivité

Stratégie marketing, étude  
de marché, approche  
consommateurs



Franck **STEPHAN**

17 ans d'expérience

Mécatronique, Robotique  
Automatisme

Management &  
Gestion de projet

Formation



Alain **PEYRON**

34 ans d'expérience

Management & Stratégie  
d'entreprises

Génie des procédés et  
industrialisation

Ingénierie industrielle

Lean management



Manuela **HEBRARD**

19 ans d'expérience

Ressources Humaines &  
Ingénierie Pédagogique

Communication

Management



# INGÉNIERIE DE FORMATION & GESTION DE PROJET



**Manuela HEBRARD**

**Responsable Pôle d'activité Formation**

**19 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](mailto:manuela.hebrard@adiv.fr)

+33 (0)4 73 98 53 80

[www.adiv.fr](http://www.adiv.fr)

## PROGRAMME DE FORMATION

Les programmes de formation des sessions INTER-ENTREPRISE sont disponibles sur demande : [manuela.hebrard@adiv.fr](mailto: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, cas pratique...)
- 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](mailto: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

