



Site de Pont de Claix

Formation Continue Courte

2021 - 2022

MAJ OCT 2021

ENILV
4 rue de la paix
38800 Le Pont de Claix
Tel : 04 76 09 81 45
Mail : enilv38@educagri.fr



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Domaine HQSE – HACCP

- Hygiène en restauration commerciale (2 jours)
- Formation à la méthode HACCP (3 jours)
- Travailler dans le secteur alimentaire (y compris HACCP) (5 jours)

Domaine Commerce et Communication

- Relation Clientèle (5 jours)
- Tenue du poste caisse (3 jours)



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Domaine HQSE – HACCP

Nous étudions toutes demandes dans le cadre des formations intra-entreprises et tâchons de vous apporter la proposition de formation et/ou de conseil la plus adaptée à vos besoins.

Contact ENILV - CFPPA – 4 rue de la Paix 38800 Le Pont de Claix

Tél 04 76 09 81 45 – enilv38@educagri.fr

n° déclaration d'existence 8274P000174 – Siret 19740927900019



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Hygiène en Restauration Commerciale

(prévues à l'article L.233-4 du code Rural)

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre et mettre en place les bonnes pratiques de l'hygiène en restauration commerciale

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les sources de dangers
- Justifier et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître et comprendre les principes du nettoyage et de la désinfection
- Connaître le Paquet Hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire

Finalité

Acquérir les capacités à l'organisation et la gestion de l'activité dans les conditions d'hygiène conformément à la réglementation (Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011).

Contenus de la formation : Paquet Hygiène -définitions générales-

- **LE PAQUET HYGIENE**
- **LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE –PMS**
 - . Bonne Pratiques d'Hygiène (BPH) ou prérequis
 - . Plan HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
 - . Traçabilité - Gestion des non-conformes
- **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**
 - . Les types de dangers
 - . Les micro-organismes
 - . Les principales maladies alimentaires : TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
- **L'HYGIENE ALIMENTAIRE**
 - . Les BPH au quotidien
 - . Hygiène des manipulateurs
 - . Nettoyage et désinfection
 - . Organisation du travail - Contrôle à réception
 - . L'importance du stockage alimentaire - Gestion des Excédents
 - . Traitements des déchets et poubelles
- **LES MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIENE**
 - . Le système documentaire de surveillance
 - . Les fiches de contrôles, le contrôle à réception des marchandises

Contact ENILV - CFPPA – 4 rue de la Paix 38800 Le Pont de Claix

Tél 04 76 09 81 45 – enilv38@educagri.fr

n° déclaration d'existence 8274P000174 – Siret 19740927900019



Formation Continue Courte Intra et Inter

- . Assurer la traçabilité – L'enregistrement des températures
- . Le planning de nettoyage et de désinfection
- . Les équipements : maintien des règles d'hygiène
- REALISATION DE JEUX PEDAGOGIQUES AFIN DE METTRE EN APPLICATION LES REGLES ET LES OUTILS VUS EN FORMATION

Méthodes et modalités pédagogiques

L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :

Exposés théoriques et pratiques – Echanges et Réflexions en groupe – Etude de cas concrets et Mises en situation – Jeux pédagogiques adaptés à la typologie des participants

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources règlementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation

Non certifiante

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements restauration commerciale (numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA 82 0008 03 2012)

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis sont évalués à la fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation

DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

DUREE : 2 JOURS - 14 HEURES

DATES : 7 ET 8 DECEMBRE 2021

LIEU : ENILV LE PONT DE CLAIX

FORMATRICE : SAMIRA BENAMMAR

TARIF : A PARTIR DE 20 € /HEURE/STAGIAIRE INTER-ENTREPRISE OU INTRA-ENTREPRISE

FINANCEMENT : CPF ET/OU POLE EMPLOI ET/OU OPCO

L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS AVANT LE DEMARRAGE

Renseignements : samira.benammar@educagri.fr



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Formation à la méthode HACCP

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître et mettre en application le Paquet d'Hygiène et la méthode HACCP
- Savoir bâtir un plan HACCP dans les 12 étapes : mettre en place et/ou remettre à jour le plan HACCP de l'entreprise

Contenus de la formation

- LA REGLEMENTATION EN APPLICATION
 - . Le principe du Paquet Hygiène et du « Codex Alimentarius »
 - . Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- LES FACTEURS A RISQUE ALIMENTAIRE
 - . Les principales sources de contaminations
- LES MOYENS DE MAITRISE
 - . Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
 - . Comment éviter les contaminations
 - . Comment éviter les multiplications
- PRESENTATION DE L'HACCP
 - . Définition de la méthode HACCP
 - . Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
 - . Détail et explication des 7 principes
 - . Comprendre les 12 étapes selon le Codex Alimentarius
- MISE EN APPLICATION (ETUDE DE CAS) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP : diagramme de fabrication, analyse de dangers, analyse des risques...
- Synthèse et bilan de formation
- **MISE EN PRATIQUE DE LA METHODE HACCP SUR UNE APPLICATION CULINAIRE ET ENTRETIEN DES LOCAUX EN CUISINE PEDAGOGIQUE**



**Formation Continue Courte
Intra et Inter**

Méthodes et modalités pédagogiques

L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :

- Exposés théoriques et pratiques
- Echanges et réflexions en groupe

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources règlementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation

Non certifiante

Attestation de formation

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis sont évalués en fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation

DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

DUREE : 3 JOURS - 21 HEURES

DATES : 7 – 8 ET 9 DECEMBRE 2021

LIEU : ENILV LE PONT DE CLAIX

FORMATRICE-TEUR : SAMIRA BENAMMAR – LUCIEN MPO

TARIF : A PARTIR DE 20 € /HEURE/STAGIAIRE INTER-ENTREPRISE OU INTRA-ENTREPRISE

FINANCEMENT : CPF ET/OU POLE EMPLOI ET/OU OPCO

L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS AVANT LE DEMARRAGE

Renseignements : samira.benammar@educagri.fr



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Travailler dans le secteur alimentaire (y compris HACCP)

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Commerce alimentaire.

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître et mettre en application le Paquet d'Hygiène et la méthode HACCP dans les différents secteurs alimentaires
- Acquérir les savoirs et savoir-faire de base en restauration, en entretien des locaux et du matériel

Contenus de la formation

LES SECTEURS PROFESSIONNELS EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Les différents types de restauration
- Le Commerce alimentaire (Grande distribution et Commerce de détail)
- Approche d'autres secteurs professionnels en contact avec des produits alimentaires (Industries Agro-Alimentaire)

LES PREMIERES REGLES D'HYGIENE A CONNAITRE DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

- Réglementation
- Les risques alimentaires
- L'Hygiène du personnel
- L'Hygiène des manipulations

L'EXEMPLE DE LA RESTAURATION

- Le vocabulaire professionnel : le matériel
- La marche en avant
- Les protocoles de décontamination
- Les taillages
- La cuisine d'assemblage
- Les différentes pâtes
- Les cuissons
- Traçabilité
- Entretien des locaux et du matériel

La restauration est un **exemple de mise en application de la démarche HACCP**. Elle permet non seulement d'illustrer les différentes étapes d'HACCP mais aussi **rendre plus accessible sa maîtrise**.

MISE EN APPLICATION EN CUISINE PEDAGOGIQUE

- Initiation aux techniques de base en restauration
- Entretien des locaux et du matériel

PRESENTATION DE L'HACCP

- . Définition de la méthode HACCP
- . Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
- . Détail et explication des 7 principes

Contact ENILV - CFPPA – 4 rue de la Paix 38800 Le Pont de Claix

Tél 04 76 09 81 45 – enilv38@educagri.fr

n° déclaration d'existence 8274P000174 – Siret 19740927900019



Formation Continue Courte Intra et Inter

- . Comprendre les 12 étapes selon le Codex Alimentarius
- MISE EN APPLICATION (ETUDE DE CAS) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP : diagramme de fabrication, analyse de dangers, analyse des risques...

Méthodes et modalités pédagogiques

- L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :
 - Exposés théoriques et pratiques
 - Echanges et réflexions en groupe
- Mise en application en cuisine pédagogique, magasin pédagogique et self pédagogique

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources réglementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation

Non certifiante
Attestation de formation

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis sont évalués en fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation

- DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

- DUREE : 5 JOURS - 35 HEURES

- DATES : DU 28 AU 31 MARS 2022 ET 1ER AVRIL 2022

- LIEU : ENILV LE PONT DE CLAIX

- FORMATRICE-TEUR : SAMIRA BENAMMAR – LUCIEN MPO

- TARIF : A PARTIR DE 20 € /HEURE/STAGIAIRE INTER-ENTREPRISE OU INTRA-ENTREPRISE

- FINANCEMENT : CPF ET/OU POLE EMPLOI ET/OU OPCO

- L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS AVANT LE DEMARRAGE

- Renseignements : samira.benammar@educagri.fr



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Domaine Commerce et Communication



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Relation Clientèle

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant développer leur communication professionnelle dans le cadre de leur emploi ou leur futur emploi dans les secteurs du commerce, de la restauration ou tout autre secteur en lien avec une clientèle.

Cette formation nécessite de maîtriser la langue française.

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les bases de la communication orale
- Maîtriser les différentes étapes de la vente et l'accompagnement du client
- Prendre conscience des enjeux dans une relation avec un client
- Transférer ces acquis pour vendre ses propres compétences et réussir son entretien d'embauche

Contenus de la formation

LES BASES ET LES ENJEUX DE LA COMMUNICATION

- Schéma de la communication (émetteur, message, récepteur)
- Les Obstacles de l'écoute
- Transmission d'un message, réception d'un message, la reformulation
- Savoir s'affirmer
- Savoir s'adapter
- Savoir accepter
- Savoir oser
- Savoir formuler

LA COMMUNICATION, LA REPRISE DE CONFIANCE

- **Prendre la parole en public**

Mieux se connaître

Agir avec confiance

Faire l'inventaire de ses ressources et les rendre plus efficaces

Avoir le désir ardent de communiquer

Associer les auditeurs à notre parole

Organiser son intervention pour maintenir l'attention de l'auditoire

Savoir établir une stratégie du début de l'intervention ou une impression choc

Savoir gérer les questions du client

Conclure en conservant l'impact acquis durant toute l'intervention

Contact ENILV - CFPPA – 4 rue de la Paix 38800 Le Pont de Claix

Tél 04 76 09 81 45 – enilv38@educagri.fr

n° déclaration d'existence 8274P000174 – Siret 19740927900019



Formation Continue Courte Intra et Inter

- **La prise de confiance**
 - **L'impact du doute et la peur de l'échec**

L'échec : un apprentissage
Relativiser l'impact du doute, apprendre à supprimer cette pression.
Apprendre à appréhender le jugement d'autrui
 - **Renforcer sa confiance par :**
 - La communication (ouverture, politesse, sourires, amabilité...)
 - Le look, se sentir mieux dans sa peau
 - Les expériences (sportives, culturelles, professionnelles ...)

LA PLACE DU CLIENT DANS L'ENTREPRISE ET L'OFFRE DE SERVICE DE L'ENTREPRISE

APPROCHE DE LA VENTE ET DES SERVICES

Relation entre besoin et produits ou besoin et services, les comportements d'achat, pourquoi argumenter ?

LE DEROULEMENT D'UNE VENTE ET D'UNE PROPOSITION DE SERVICE

Accueil, prise de contact, orientation, recherche des besoins, présentation des produits ou des services

L'argumentation, la prise de rendez-vous, les renseignements

La conclusion et la prise de congé

La fidélisation

LES RECLAMATIONS

Les différents types de réclamations, attitude à adopter

Le traitement de la réclamation, le recours au responsable hiérarchique

La réponse apportée

REUSSIR SON ENTRETIEN D'EMBAUCHE

Les enjeux de l'entretien d'embauche

Savoir mettre en avant ses atouts

Méthodes et modalités pédagogiques

- L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :
 - Exposés théoriques et pratiques
 - Jeux de rôle

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources seront remises aux stagiaires.



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Mode de validation

- Non certifiante
- Attestation de formation

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis sont évalués en fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation

- **DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION**
 - **DUREE : 5 JOURS - 35 HEURES**
 - **DATES : DU 4 AU 8 AVRIL 2022**
 - **LIEU : ENILV LE PONT DE CLAIX**
 - **FORMATEURS : KARIM HADDOU – SERGE GAY**
- **TARIF : A PARTIR DE 20 € /HEURE/STAGIAIRE INTER-ENTREPRISE OU INTRA-ENTREPRISE**
 - **FINANCEMENT : CPF ET/OU POLE EMPLOI ET/OU OPCO**
 - L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS AVANT LE DEMARRAGE
 - **Renseignements : samira.benammar@educagri.fr**



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Tenue du Poste Caisse

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes ayant un projet professionnel en lien avec la maîtrise d'un poste de caisse.

Cette formation nécessite de maîtriser la langue française et les calculs simples.

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Gérer un poste caisse
- Connaître les différents modes de paiement
- Maîtriser le rendu-monnaie
- Adapter un comportement professionnel face aux clients

Contenus de la formation

COMPORTEMENT PROFESSIONNEL A LA CAISSE

Accueil du client, écoute, accompagnement, renseignements et conseil, prise de congé, fidélisation.
Lutte contre la démarque connue et inconnue

SECURITE

Règles de sécurité spécifiques au poste, conduites et comportement

GESTION DU STRESS

Conduite à tenir en cas d'agression

GESTES ET POSTURES

Le poste de travail, les erreurs à éviter, l'incidence des mauvais réflexes

Les troubles musculo-squelettiques liés aux mauvaises habitudes : comment les prévenir ?

CONNAISSANCE DES MATERIELS

Les différentes caisses et leurs périphériques.

ENREGISTREMENT

A partir d'informations sur les prix, de références, de codes-barres ou d'étiquettes, sans erreur de frappe, de manipulation, de manutention.

Soin à apporter aux produits en général et en particulier aux produits frais

OUVERTURE DE CAISSE

Matériel nécessaire, procédures, code d'accès.

Contact ENILV - CFPPA – 4 rue de la Paix 38800 Le Pont de Claix

Tél 04 76 09 81 45 – enilv38@educagri.fr

n° déclaration d'existence 8274P000174 – Siret 19740927900019



Formation Continue Courte Intra et Inter

ENCAISSEMENT

Différents modes de paiement, vérification chèques, contrôle cartes, vérification signatures.
Rendu monnaie, remises, escomptes.
Les bons de réduction, les paiements différés.

PRELEVEMENT

Procédures quotidiennes et de fin de semaine.
Préparation du prélèvement (le tri des billets au fur et à mesure).

FERMETURE

Procédures, tenue des fiches de caisse, du journal de caisse avec total et sous totaux par types de paiement.

Méthodes et modalités pédagogiques

- Exercices pratiques sur des caisses tactiles professionnelles avec des produits référencés, en magasin pédagogique.
- L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :
 - Exposés théoriques et pratiques
 - Jeux de rôle

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources seront remises aux stagiaires.

Mode de validation

Non certifiante
Attestation de formation

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis sont évalués en fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation

- DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

- **DUREE : 3 JOURS - 21 HEURES**
- **DATES : DU 7 AU 9 DECEMBRE 2021
DU 23 AU 25 MAI 2022**
- **LIEU : ENILV LE PONT DE CLAIX**
- **FORMATRICE : ISABELLE MONTJAUX**
- **TARIF : A PARTIR DE 20 € /HEURE/STAGIAIRE INTER-ENTREPRISE OU INTRA-ENTREPRISE**
- **FINANCEMENT : CPF ET/OU POLE EMPLOI ET/OU OPCO**

Renseignements : samira.benammar@educagri.fr

Contact ENILV - CFPPA – 4 rue de la Paix 38800 Le Pont de Claix

Tél 04 76 09 81 45 – enilv38@educagri.fr

n° déclaration d'existence 8274P000174 – Siret 19740927900019



Formation Continue Courte
Intra et Inter

Formation et financement

Formation continue pour adulte

Formation diplômante – stage – formation courte pour adulte –
Reconversion professionnelle – validation des acquis de l'expérience –
Formation à distance – formation à la carte

Une formation individualisée

Pour vos besoins spécifiques, nous pouvons vous proposer
des formations et des parcours personnalisés

Pour des stagiaires en situation de handicap, merci de nous contacter afin d'étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Comment financer une formation courte

Ces différentes formations peuvent être réalisées dans le cadre du plan de formation de l'entreprise (financement **OPCO**), **CPF**

Elles peuvent également être utilisés pour construire des parcours de professionnalisation en association avec des séquences de formation à distance et des formations intra-entreprises.

Toutes les formations courtes proposées peuvent se faire en intra-entreprise.

Ces formations peuvent être accessibles pour les **demandeurs d'emploi**, dans le cadre de prise en charge financière par Pôle Emploi, la Région...

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous

samira.benammar@educagri.fr