



# CATALOGUE DE FORMATIONS

Adresse : 7 Rue des Palmiers Apart. N°2 Bardo 2000

Tel: (+216) 94 62 51 18 & (+216) 22 16 00 07

E-mail :formation@expertiaa.com

Site: www.expertiaa.com

# QUI sommes nous ?

## Formation Audit / Conseil

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES  
ACTIONS SUR MESURE EN  
ENTREPRISE & CONSEIL



Expertiaa est un cabinet de conseil et de formation professionnelle. Il a pour mission d'accompagner les acteurs de la filière **agroalimentaire** en leur apportant une réponse efficace à leur besoin en formation, audit et conseil.

Expertiaa dispose d'un réseau de formateurs et consultants, ayant une expérience confirmée dans leur domaine d'expertise, qui sont capables de répondre aux problématiques industrielles.

## Sommaire

- ▶ Nos prestations.....**3**
- ▶ Modules de formations .....**4 - 7**
- ▶ Bulletin d'inscription.....**9**

## CONTACTS

- **Adresse** : 7 Rue des Palmiers Essaidia Appart. N°2
- **Tel**: (+216) 94 62 51 18 & (+216) 22 16 00 07
- **E-mail** : [formation@expertiaa.com](mailto:formation@expertiaa.com)
- **Site** : [www.expertiaa.com](http://www.expertiaa.com)
- **Facebook**: [www.facebook.com/Expertiaa](http://www.facebook.com/Expertiaa)

# Nos prestations

## ▪ Conseil personnalisé

ISO 9001, ISO 14001 , ISO 22000 , FSSC22000, IFS, BRC, HACCP, Bonnes pratiques d'hygiène , ISO 17025 et Gestion laboratoire, Certificat sanitaire , Certificat Halal, Certificat NT, Certificat Biologique.

## ▪ Audits

Audits fournisseurs, audits ISO 9001/ISO 22000/FSSC 22000/ISO 14001/ISO 17025, audits Hygiène, audit NEP et audit PRP/CCP/PRPO

## ▪ Formations

Formations inter et intra-entreprise: 100 thèmes proposés sur l'actualité agroalimentaire dans les domaines suivants:

- Ⓜ Management Qualité
- Ⓜ Management de l'Environnement
- Ⓜ Santé et Sécurité au travail
- Ⓜ Management de la Sécurité des Aliments
- Ⓜ Maîtrise des utilités
- Ⓜ Maîtrise de l'hygiène
- Ⓜ Maîtrise du nettoyage
- Ⓜ Microbiologie alimentaire
- Ⓜ Emballages alimentaires
- Ⓜ Evaluation sensorielle
- Ⓜ Outils qualité
- Ⓜ Gestion production
- Ⓜ Recherche & Développement
- Ⓜ Pâtes alimentaires
- Ⓜ Technologie laitière et fromagère
- Ⓜ Viandes, volailles et poissons

# Nos References



# Nos Formations

## Module 1

### Management Qualité

- MQ001 Exigences de la norme ISO 9001 version 2015
- MQ002 Management des risques selon l' ISO 31000 version 2018
- MQ003 Conduite de l'audit interne selon l' ISO 19011 version 2018
- MQ004 Comment réussir un l'audit interne pour un système intégré
- MQ005 Conduite des audits fournisseurs
- MQ006 Bien gérer les réclamations clients
- MQ007 Responsable système de management intégré **.New**



## Module 2

### Management de l'environnement

- ME001 Exigence de la norme ISO 14001:2015
- ME002 L'analyse du cycle de vie du produit
- ME003 Les méthodes d'analyse environnementale
- ME004 Gestion des aspects environnementaux et des situations d'urgence
- ME005 Approche intégrée pour la production durable et propre



## Module 3

### Management de la santé et la sécurité au travail

- SS001 Exigences de la norme ISO 45001:2018
- SS002 Les méthodes et techniques d'élaboration d'une étude de danger et des plans d'urgence
- SS003 Secourisme et prévention des risques d'incendie et d'explosion
- SS004 Gestion et stockage des produits dangereux



## Module 4

### Management de la sécurité des Aliments

- SA001 Maitriser la norme ISO 22000 version 2018
- SA002 Les nouvelles exigences de la FSSSC 22000 version 5.1
- SA003 Maitriser les exigences du BRC version 8
- SA004 Maitriser les exigences de IFS version 6
- SA005 Food défense: Prévention des actes de malveillance
- SA006 Fraudes alimentaires
- SA007 Maitrise de l'HACCP
- SA008 Lecture et interprétation de la loi 25/2019 relative à la sanitaire des produits alimentaires et aliments pour animaux **.New**
- SA009 Animation de l'équipe sécurité des aliments
- SA010 Corps étrangers : Maîtrise et prévention en IAA
- SA011 Allergènes: Maitrise et prévention en IAA
- SA012 Gestion des contaminants chimiques
- SA013 Etiquetage des denrées alimentaires, allégations nutritionnelles et allégations de santé
- SA014 La conformité de l'étiquetage selon la réglementation européenne INCO
- SA015 Exigence de fabrication des produits biologiques
- SA016 Culture Food Safety **.New**



#### Module 5

### Maitrise des utilités en IAA

- MU001 Maîtriser l'eau en IAA
- MU002 Interpréter les rapports d'analyse des eaux
- MU002 Maîtrise des eaux des chaudières
- MU003 Maîtrise des risques sanitaires liés aux fluides industriels (Vapeur, Air comprimé, lubrifiants, fluides caloporteurs)



#### Module 6

### Maitrise de l'hygiène

- MH001 Bonnes Pratiques d'Hygiène en IAA
- MH002 Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration
- MH003 Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA
- MH004 Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la maintenance
- MH004 Métier de l'Hygiéniste. **New**



#### Module 7

### Maitrise du Nettoyage en IAA

- MN001 Conduite du nettoyage-désinfection en usine
- MN002 Nettoyage des circuits fermés en NEP
- MN003 Validation des opérations de nettoyage
- MN004 Biofilms en IAA: Stratégies de prévention et d'élimination



#### Module 8

### Microbiologie Alimentaire

- MA001 Microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes
- MA002 Etablissement des critères microbiologiques
- MA003 Impact des microorganismes sur les produits laitiers
- MA004 Pathogènes alimentaires
- MA005 Levures et moisissures : Identifier les contaminants fongiques
- MA006 DLC/DLUO: Outils d'aide à la détermination



#### Module 9

### Emballages Alimentaires

- EA001 Alimentarité des matériaux et objets au contact des aliments
- EA002 Maîtriser la qualité des cartons ondulés et élaboration des cahiers de charges correspondants
- EA003 Maitrise des caractéristiques des emballages plastiques



#### Module 10

### Evaluation Sensorielle

- ES001 Maitriser les outils de l'analyse sensorielle
- ES002 Utilisation de l'analyse sensorielle pour le contrôle qualité des produits



**Module 11****Outils Qualité**

- OQ001 Conduite de réunions
- OQ002 Elaboration et optimisation des plans de contrôle qualité
- OQ003 Contrôle du contenu net des préemballés
- OQ004 Méthode de Résolution des problèmes en groupe "MRPG"
- OQ005 Tableaux de bord et indicateurs de performance

**Module 12****Gestion Production**

- GP001 Performance industrielle en IAA
- GP002 Comprendre et appliquer la démarche 5S
- GP003 Responsabiliser vos équipes de production

**Module 13****Recherche & Développement - Marketing**

- RD001 DLC/DLUO: Outils d'aide à la détermination
- RD002 Fondamentaux de la biochimie alimentaire
- RD003 Management de projets
- RD004 Techniques de créativité
- RD005 Elaboration du plan marketing export
- RD006 La participation réussie aux salons de l'agroalimentaire

**Module 14****Stockage des aliments**

- SA001 Bonnes pratiques de manutention, stockage et transport des aliments
- SA002 Maîtrise de la chaîne de froid

**Module 15****Pâtes alimentaires**

- PA001 Formulation et innovation des Pâtes alimentaires
- PA002 Maîtrise du séchage des Pâtes alimentaires
- PA003 Contrôle des produits céréaliers
- PA004 Exigences de fabrication des produits biologiques céréaliers
- PA005 Optimisation de la production des Pâtes alimentaires
- PA006 Analyse sensorielle des Pâtes alimentaires
- PA007 Protocole de détermination de la DLC et DLUO
- PA008 Maîtriser de l'eau industrielle en industrie des Pâtes alimentaires
- PA009 Maîtrise du Nettoyage et désinfection



#### Module 16

### Technologie laitière et fromagère

- LF001 Bases de microbiologie laitière
- LF002 Les bases de la technologie fromagère
- LF003 Contrôle des produits fromagers
- LF004 Maitrise du Nettoyage et désinfection



#### Module 16

### Viandes, Volailles et Poissons

- VP001 Optimisation du barème de stérilisation des conserves de poissons
- VP002 Microbiologie appliquée aux produits de la pêche
- VP003 Innovation des conserves des conserves de produits de la pêche
- VP004 Maitrise des phases de transformation des muscles de viandes et volailles
- VP005 Microbiologie appliquée aux viandes et volailles



#### Module 17

### Gestion d'équipe et communication

- Com001 Formation des formateurs
- Com002 Leadership et gestion d'équipes
- Com003 Communication et gestion des conflits



Pour recevoir le programme  
**détaillé** des formations merci de  
nous contacter

Tel: (+216) 94 62 51 18

(+216) 22 16 00 07

E-mail: [formation@expertiaa.com](mailto:formation@expertiaa.com)



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE PRESTATION

## Comment s'inscrire ?

Par téléphone, en appelant au

**(+216) 94 62 51 18**

**(+216) 22 16 00 07**

Toute inscription par téléphone doit être confirmée par l'envoi d'un e-mail, en complétant le bulletin d'inscription ci-après et en l'envoyant sur l'adresse :

**[formation@expertiaa.com](mailto:formation@expertiaa.com)**

A la réception d'un bon de commande, nous vous adresserons la confirmation de votre inscription par écrit précisant les modalités pratiques de la formation.

## Bulletin d'Inscription

Participation au séminaire de formation portant sur : \_\_\_\_\_

Le thème : .....

Date : .....

Lieu : .....

### Participants:

	Nom et Prénom	Fonction	E-mail	GSM
1				
2				
3				
4				

### Coordonnées de l'entreprise :

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Tél. : ..... Fax : ..... E-mail : .....

Matricule Fiscal : .....

Responsable Formation : \_\_\_\_\_

Nom et Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : ..... Fax : ..... E-mail : .....

*Cachet et Signature de l'Entreprise*

Adresse : 7 Rue des Palmiers Appart. N°2 Bardo 2000  
Tel: (+216) 94 62 51 18 & (+216) 22 16 00 07  
E-mail :formation@expertiaa.com  
Site: www.expertiaa.com



Adresse : 7 Rue des Palmiers Appart. N°2 Bardo 2000  
Tel: (+216) 94 62 51 18 & (+216) 22 16 00 07  
E-mail :formation@expertiaa.com  
Site: www.expertiaa.com