

COMMISSION INTERNATIONALE DES INDUSTRIES
AGRICOLAS ET ALIMENTAIRES

INTERNATIONAL COMMISSION FOR FOOD INDUSTRIES

COMISIÓN INTERNACIONAL DE LAS
INDUSTRIAS AGRÍCOLAS Y ALIMENTARIAS

CALENDRIER DES FORMATIONS

2012



FORMATIONS INTER ET INTRA

Toutes éligibles dans le cadre d'un Plan de formation ou d'un D.I.F

DÉVELOPPEMENT DURABLE

FONDAMENTAUX

GESTION DES RISQUES DE MARCHÉ

MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ

DÉVELOPPEMENT MARKETING

INNOVATION ET GESTION DE PROJET

GESTION DES CRISES

MANAGEMENT INDUSTRIEL

LES + PÉDAGOGIQUES



Adaptation des apports théoriques
à l'expérience et aux besoins de chaque stagiaire



Dossier de participant comportant les présentations
des différentes interventions



La participation donne lieu à l'établissement
d'une convention de formation,
d'une attestation de stage ainsi que
d'une validation des acquis par le responsable du stage



Ces formations sont éligibles aux divers régimes de
déduction au titre de la formation continue



Si vous souhaitez une intervention spécifique,
Contactez-nous : formation@ciia-c.com

**COMMISSION INTERNATIONALE
DES INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES**

42, rue Scheffer 75116 PARIS

Tél. : 01 53 70 22 46 – Fax : 01 53 70 20 54

<http://www.ciia-c.com> - e-mail : ciia@wanadoo.fr

TABLE DES MATIÈRES

FORMATIONS INTER

- P. 03 Allégations & étiquetages
- P. 04 Analyse fonctionnelle comme avantage concurrentiel et création de valeur
- P. 05 Développement durable et conception des produits
- P. 06 Marchés à terme (*dispensée en Français ou en Anglais*)
Commodity futures markets in agriculture and food business
- P. 07 Pesticides & mycotoxines
- P. 08 Conservation des produits alimentaires sous atmosphères protectrices
- P. 09 Démarche HACCP & certification ISO 22000
- P. 10 Qualité – Sécurité des aliments / Analyses & autocontrôles
- P. 11 Quelle stratégie pour la certification des entreprises en sécurité des aliments

FORMATIONS INTRA

- P. 12 Analyse fonctionnelle dans l'entreprise comme outil de différenciation
- P. 13 Fondamentaux en Alimentation animale
- P. 14 Traçabilité vitivinicole
- P. 15 Être auditeur interne

MODULE : Gestion des crises en Agroalimentaire

- P. 16 Présentation du module – Exercice de simulation...
- P. 17 Élaborer la cartographie des risques et enjeux
- P. 18 Gestion des crises : procédure et cellule de crise
- P. 19 Bâtir le plan de continuité des activités de l'entreprise
- P. 20 Communiquer vers les médias & stratégie de communication

- P. 21 WORKING BREAKFAST
- P. 22 FORMULAIRE D'INSCRIPTION
- P. 24 DEMANDE D'INFORMATION
- P. 25 CONDITIONS GÉNÉRALES





ALLÉGATIONS & ÉTIQUETAGES



Comment concilier les obligations réglementaires, la demande du consommateur et les souhaits du service marketing ?

OBJECTIFS :

Permettre à chaque participant d'appliquer les règles de l'étiquetage, en intégrant la stratégie commerciale et marketing de son entreprise et /ou de sa filière.

- * Intégrer les contraintes réglementaires dans son environnement
- * Concevoir les différentes mentions de l'étiquetage
- * Appliquer ces règles aux différents secteurs de l'agroalimentaire
- * Concevoir l'étiquetage nutritionnel
- * Faire le choix des allégations adéquates

La formation repose sur une alternance d'apports réglementaires et méthodologiques, d'exemples concrets de produits fabriqués ou en cours de conception...

A la fin de la formation, chacun disposera d'un recueil de textes réglementaires et de fiches méthodologiques pour la conception des différentes mentions de son propre étiquetage.

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs de produits
Responsable Commercial
Responsable Marketing
Responsable Qualité
Responsable Technique
Fabricants d'étiquettes.

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

L'hébergement reste au choix et à la charge du participant

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>

ANALYSE FONCTIONNELLE COMME AVANTAGE CONCURRENTIEL ET CRÉATION DE VALEUR

L'analyse fonctionnelle et l'analyse de la valeur sont des outils puissants et très opérationnels qui permettent rapidement de s'approprier des méthodes et générer des résultats notables.



OBJECTIFS :

- * Capitaliser sur les changements des enjeux concurrentiels et clients
- * Répondre aux besoins clients avec un avantage concurrentiel
- * Partager les clés de l'**analyse fonctionnelle**
- * Créer une vraie valeur ajoutée en équipe de projet
- * Échanger des expériences et mises en situation

Pour renforcer la différenciation des offres «produits & services», optimiser leur structure technico-économique, co-construire avec des clients ciblés des contrats durables et rentables...

Il est important de revisiter ses méthodes de travail.

Trop de projets ou offres ont affecté leur rentabilité voire viabilité parce que les équipes sont trop vite parties vers une solution technique plutôt que fonctionnelle et sans oser reformuler le besoin client.

PUBLIC CONCERNÉ

Directeurs généraux

Chefs de produits, commerciaux

Ingénieurs développement

Contrôle de gestion

Responsables et équipes impliquées dans les processus innovation, commercial, marketing, production, contrôle qualité, logistique

TARIF

543,00 € Plein Tarif

440,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>



DÉVELOPPEMENT DURABLE & ÉCO-CONCEPTION DES PRODUITS



La crise économique, inaugurée en 2007 par la flambée des cours de matières premières, puis par les faillites de grandes institutions financières, incite les entreprises à combiner réactivité et durabilité.

OBJECTIFS :

- * Saisir l'enjeu du développement durable, concept issu initialement d'une réflexion politique dans un cadre international qui est aujourd'hui transposé de multiples manières au niveau des opérateurs économiques
- * Proposer une procédure de conception de nouveaux produits et de re-engineering des processus de production s'inscrivant dans la perspective du développement durable
- * Échanger des expériences

Le développement durable est une préoccupation récurrente des citoyens et une attente de plus en plus forte des consommateurs depuis un demi-siècle. Cette attente trouve, d'ores et déjà, sa traduction dans le succès croissant des produits "bio", du commerce équitable, des économies d'énergie et du tri sélectif des déchets.

PUBLIC CONCERNÉ

Directeurs généraux
Chefs de produits
Ingénieurs développement
Responsables en charge des fonctions impliquées dans les processus innovation, marketing, production, contrôle qualité, logistique...

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

L'hébergement reste au choix et à la charge du participant

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>

LES MARCHÉS À TERME

La stabilité des prix des matières premières est rare, c'est l'exception.

La volatilité des prix sur les marchés de matières premières agricoles est forte.



OBJECTIFS :

Le but de ce séminaire est de présenter les techniques commerciales sur les marchés à terme de matières premières agricoles et alimentaires, notamment dans le cadre du commerce international, pour gérer les risques liés à la volatilité des prix.

Cette formation sera illustrée de nombreux exemples concrets.

- * Connaître le rôle et le fonctionnement des marchés à terme
- * Identifier les risques causés par la fluctuation des prix
- * Développer les méthodes, les outils et les pratiques de gestion de ces risques avec des contrats à terme et des options
- * Appréhender concrètement les apports réels et les limites de la gestion de ces risques
- * Piloter votre propre stratégie de gestion de ces risques

Cette formation peut être dispensée en INTRA (en français ou en anglais)

Veillez nous contacter

PUBLIC CONCERNÉ

Décideurs au sein de l'entreprise intervenant dans le choix, la conception ou la modification des méthodes et outils d'achat et de vente de matières premières agricoles...
Négoce, Coopérative agricole

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

L'hébergement reste au choix et à la charge du participant

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.cia-c.com>



PESTICIDES & MYCOTOXINES



Ce stage permet au responsable d'entreprise agroalimentaire d'avoir une large vue du sujet pour pouvoir prendre les bonnes décisions.

OBJECTIFS :

Etablir un bilan complet de la problématique des résidus de pesticides et de mycotoxines, maîtriser les risques tout au long de la filière, la réglementation et les moyens de contrôle.

- * Résidus de produits
- * Evaluation et risques toxicologiques
- * Maîtrise du risque
- * Point sur les techniques de réduction
- * Réglementation actuelle

PUBLIC CONCERNÉ

Responsables de laboratoire, qualité, R & D

Services techniques

Services achat des firmes agroalimentaires, agricoles
Fabricants de pesticides et semenciers

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

L'hébergement reste au choix et à la charge du participant

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>

CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES SOUS ATMOSPHÈRES PROTECTRICES

Cette technique de conservation qui concerne de nombreuses branches de l'agroalimentaire, intéresse les consommateurs car elle permet un allongement de la conservation des produits frais.



OBJECTIFS :

Ce stage a pour but une actualisation de connaissances des différents acteurs contribuant à la qualité de cette technique. Un accent particulier sera mis aussi sur les nouvelles perspectives qui peuvent s'ouvrir à cette technique.

- * Analyse des gaz utilisés
- * Présentation des nouvelles tendances technologiques, matériaux d'emballages et machines de conditionnement
- * Choix des additifs
- * Qualité microbienne des produits sous cette technique

PUBLIC CONCERNÉ

Responsable de laboratoire de contrôle, de R&D et technique des industries agroalimentaires

Fabricants de gaz, d'équipement, de conditionnement, d'emballages et d'additifs
Représentants de la distribution et de la restauration

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

L'hébergement reste au choix et à la charge du participant

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.cia-c.com>



DÉMARCHE HACCP & CERTIFICATION ISO 22000



A la fin de la formation, les participants disposeront d'un dossier regroupant les différents points abordés favorisant l'appropriation de la démarche

OBJECTIFS :

- * Identifier les atouts et les enjeux de l'ISO 22000
- * Utiliser le référentiel en matière de sécurité des aliments
- * Élaborer une politique de sécurité et outils pour aboutir à la certification

Dans un premier temps, le groupe de participants construit, avec l'appui technique du formateur, la démarche processus, rédige des documents et réfléchit sur les spécificités de la Norme ISO 22000.

Dans un second temps, le groupe de participants est mis en situation d'audit sur la base des documents rédigés.

Aucun pré-requis n'est nécessaire, cependant une connaissance de base en microbiologie ainsi que sur les dangers inhérents de son domaine d'activité sont conseillés. Les participants peuvent se munir de leur documentation d'entreprise (process de fabrication, descriptif technique des produits fabriqués...) afin d'échanger concrètement avec l'intervenant.

PUBLIC CONCERNÉ

Dirigeant de PME
Responsable, Technicien
Qualité
Chef de projets
Toute personne amenée à
gérer une démarche sécurité
des aliments

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

*L'hébergement reste au choix
et à la charge du participant*

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>

QUALITÉ & SÉCURITÉ DES ALIMENTS ANALYSES & AUTOCONTRÔLES

Y voir plus clair, comprendre et pouvoir choisir...
Des clés pour maîtriser à la fois vos obligations et
les moyens d'y satisfaire.



2 JOURS

OBJECTIFS :

- * Maîtriser les options prestations/autocontrôles
- * Choisir les analyses et les laboratoires
- * Améliorer la qualité de la production en motivant les opérateurs sur les vérifications à leurs postes de travail
- * Maîtriser une méthodologie de gestion d'un projet et identifier les risques d'échec sur la mise en œuvre des autocontrôles, en particulier dans le cadre HACCP

PUBLIC CONCERNÉ

Responsables Qualité, R & D

Responsables Achats

Responsables d'Atelier

Responsables de Production

TARIF

1026,00 € Plein Tarif

830,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

*L'hébergement reste au choix
et à la charge du participant*

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>



QUELLE STRATÉGIE POUR LA CERTIFICATION DES ENTREPRISES EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS



La Global Food Safety Initiative (GSFI) reconnaît aujourd'hui 10 schémas de certification du management de la sécurité des aliments.

Comment choisir ?

OBJECTIFS :

- * Actualiser les informations sur les référentiels en sécurité des aliments approuvés par la GFSI-Global Food Safety Initiative (ISO 22000, PAS 220, Synergy 22000, IFS, BRC...) ainsi que sur Qualimat Transport
- * Définir des critères de choix comme aide à la décision

Les responsables qualité, marketing et de production des IAA, en particulier des entreprises exportatrices, sont confrontés à un choix difficile s'ils veulent maîtriser les coûts. Au vu des spécificités respectives de ces schémas, ils doivent choisir de manière cohérente avec la stratégie globale de leur entreprise. Cette journée est organisée pour permettre ce choix, sur la base d'informations actualisées.

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs d'entreprises et/ou leur représentant

Responsables et techniciens Qualité

Responsables Production

Chefs de projets

TARIF

543,00 € Plein Tarif

440,00 € Tarif réduit pour :

- ◆ Inscription 20 jours avant ou
- ◆ 2 personnes de l'entreprise ou
- ◆ Inscrit à une autre formation ou
- ◆ Membre associé

LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>

ANALYSE FONCTIONNELLE DANS L'ENTREPRISE COMME OUTIL DE DIFFÉRENTIATION

Application d'un cas concret, défini par l'entreprise, afin de capitaliser sur la puissance opérationnelle de l'analyse fonctionnelle et de l'analyse de la valeur.



OBJECTIFS :

Pour renforcer la différenciation des offres « produits & services », optimiser leur structure technico-économique, co-construire avec des clients ciblés des contrats durables et rentables, il est important de revisiter ses méthodes de travail.

- * Décliner « l'Analyse fonctionnelle » sur un cas concret
- * Mettre en œuvre, en équipe de projet, les concepts et outils de l'analyse fonctionnelle au sein de l'entreprise
- * S'approprier ces nouvelles méthodes de travail
- * En faire un véritable avantage différenciateur et concurrentiel.

Cette formation complète les travaux d'initiation du stage « Analyse fonctionnelle... » SS09 (p.4) et permet de capitaliser ses acquis

PUBLIC CONCERNÉ

Directeurs généraux , Chefs de produits, commerciaux ,
Ingénieurs développement, Contrôle de gestion

Responsables et équipes impliquées dans les processus
innovation, commercial, marketing, production,
contrôle qualité, logistique

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants :Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué



FONDAMENTAUX RÉGLEMENTAIRES EN ALIMENTATION



Actualiser ses bases référentielles des textes réglementaires et contentieux en alimentation animale.

OBJECTIFS :

- * Assimiler les principes fondamentaux de la réglementation européenne et nationale en alimentation animale
- * Comprendre les problématiques actuelles de la profession et les interactions avec la sécurité sanitaire des aliments
- * Constituer une bibliographie référentielle des textes réglementaires sur un support numérique
- * Partage d'expérience avec les intervenants.

Ce module vise à familiariser les stagiaires aux textes réglementaires du droit européen et français et aux normes internationales dans le cadre de l'alimentation animale.

Il mettra également l'accent sur les problématiques actuelles de la profession et les interactions avec la sécurité sanitaire des aliments.

PUBLIC CONCERNÉ

Responsable réglementation

Techniciens de production

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants : Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué



TRAÇABILITÉ VITI-VINICOLE

Intégrer efficacement les obligations de traçabilité dans les process.



OBJECTIFS :

- * Actualiser ses connaissances sur les normes et réglementations de la traçabilité depuis la réforme
- * Comment gérer, contrôler et valoriser un système de traçabilité

PRÉ-REQUIS

Connaissance de la méthode HACCP, d'un diagramme de fabrication et de la biochimie du vin

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs d'entreprises et/ou leur représentant

Responsable (s) Qualité, Production, Technique de cave, Concepteur, Œnologue

Personnel de Fédération, Cadres de Coopératives adhérentes

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants : Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué



ÊTRE AUDITEUR INTERNE

2 JOURS

Maîtriser et utiliser les techniques et les outils de l'audit en jouant alternativement le rôle d'auditeur puis d'audité.

OBJECTIFS :

- * Cerner les objectifs de l'audit comme outil de progrès et transmettre ses atouts aux audités
- * Identifier, formuler et évaluer les écarts
- * Présenter les conclusions de l'audit : oral et écrit
- * Analyser les spécificités des référentielles qualités applicables en IAA et 19011 vis à vis de la démarche d'audit.

La formation s'organise généralement en 2 journées. La première journée donne les bases de l'audit et simule la préparation du travail préalable de l'auditeur.

La deuxième journée permet une pratique de l'audit basée sur une situation d'entreprise fictive. Certaines séquences du jeu de rôle seront filmées, afin de permettre un retour d'expérience.

A la fin de la formation, chaque participant dispose d'un dossier regroupant des fiches méthodologiques de l'audit.

Cette formation peut être opportunément associée au stage « Démarche HACCP & certification ISO 22000 » SS05 (p.6)

PUBLIC CONCERNÉ

Directeurs généraux d'entreprises

Toute personne et/ou équipe amenée à gérer une démarche d'audit interne

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants : Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué

MODULE :

GESTION DE CRISE EN AGROALIMENTAIRE

*Les stagiaires seront sensibilisés aux enjeux de la gestion de crises et des spécificités dans le secteur agroalimentaire. En effet, malgré les renforcements réglementaires, les entreprises ne sont pas à l'abri d'une crise alimentaire. **Listeria**, botulisme, légionellose, **salmonelle** sont autant de risques d'intoxication alimentaire auxquels doivent se préparer les dirigeants.*

L'image de l'entreprise peut être mise en péril par un cas d'intoxication alimentaire ou une infection liée à la pollution de l'air.



Ce module d'entraînement vise à préparer les stagiaires à gérer le plus efficacement possible une situation de crise.

Les animateurs alternent exercices pratiques, débriefing, échanges et apports méthodologiques de façon à permettre aux participants d'expérimenter une situation de crise et en formulant eux-mêmes les principes de gestion de s'approprier une méthode commune.

Ce module comprend 4 formations et 1 exercice de simulation

Vous pouvez composer votre plan de formation en fonction de vos besoins en choisissant un ou plusieurs des éléments proposés. Ils peuvent être pris consécutivement ou sur une période prédéfinie.

« Mettez votre manuel à l'épreuve! » (Code Ref. GC 144) :

Cet exercice propose une mise en situation avec débriefing.

Sur demande, il sera établi selon un scénario avec la direction



ÉLABORER LA CARTOGRAPHIE DES RISQUES ET ENJEUX



Évaluer le niveau d'exposition de l'entreprise à différents scénarios de risques pour définir les stratégies de réponses à apporter.

OBJECTIFS :

- * Savoir identifier et cartographier les risques de l'entreprise
- * Connaître les outils et les méthodes permettant d'identifier et d'analyser les risques prioritaires de l'entreprise en termes d'exposition et de vulnérabilité
- * Savoir définir les stratégies de continuité des activités qui découlent de la cartographie des risques

Dans un environnement économique de plus en plus rapide et complexe, l'établissement de la cartographie des risques est devenue un outil et une pratique largement répandue dans les entreprises.

Les motivations peuvent être règlementaires, commerciales ou financières...

L'établissement de cette cartographie constitue la première étape dans la définition et le déploiement du dispositif de management global des risques en apportant des réponses à des questions stratégiques :

A quels risques l'entreprise est-elle la plus exposée ?

Quels seraient les impacts consécutifs à la réalisation de ces risques ?

Quelles sont les stratégies de continuité à mettre en œuvre et quels sont les dispositifs de maîtrise des risques à déployer ?

PUBLIC CONCERNÉ

Le premier jour est une étape de sensibilisation collective. Il peut donc regrouper un nombre conséquent de personnes :

Directeurs, Cadres supérieurs, Chefs de projet
Responsables de fonctions techniques : (production, qualité, risk manager, sécurité...)

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants : Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué



GESTION DES CRISES

Tester et renforcer votre procédure avec la cellule de crise ! Elle permet de mobiliser et de coordonner toutes les forces de la structure.



OBJECTIFS :

- * Connaître les enjeux de la gestion de crises et gérer une crise au moyen de la procédure existante
- * Expérimenter une situation de crise et s'approprier une méthode commune
- * Disposer des réflexes pour faire face à la crise et respecter les règles de communication liées au contexte

Au-delà de la théorie, la pratique est indispensable. L'analyse des risques et des enjeux en cause implique une très large participation des acteurs pour qu'ils soient tous conscients de la diversité des sources de risques et des incidences potentielles pour tous.

Les participants s'initieront à une démarche de prévention de crise alimentaire avec un exercice encadré, basé sur la procédure existante.

A la fin de la formation les animateurs feront le point sur la procédure existante et sur les améliorations à apporter.

La rédaction d'un guide de gestion interne jettera les bases de l'organisation de la cellule de crise.

PUBLIC CONCERNÉ

Le second jour avec l'exercice pratique invite les personnes potentiellement mobilisées lors d'une crise à être présentes :

Directeur de Site, Responsable qualité, Membres de l'équipe...

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants : Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué



BÂTIR LE PLAN DE CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE



Établir une stratégie de continuité des activités dans son entreprise pour éviter toute rupture fatale.

OBJECTIFS :

- * Connaître et s'appropriier les principes et méthodes de définition et de mise en place d'un PCA : identification des activités ressources critiques... définition d'une stratégie de continuité... construction d'un plan d'action de reprise des activités... pilotage et gouvernance
- * Savoir l'appliquer dans différents scénarios de risque

La rupture d'une activité causée par une pandémie, un incendie, un bug informatique majeur, une grève... est un risque qui peut être fatale pour une entreprise.

Il est donc de la responsabilité de ses cadres de disposer d'un Plan de Continuité des Activités (PCA).

La structure pédagogique de ce stage exposera de façon académique, dans un premier temps, l'élaboration du PCA puis présentera, dans un second temps, les spécificités du PCA en s'appuyant sur un cas concret.

**Cette formation peut être opportunément associée au stage
«Cartographie des risques» GC 141 (p.17)**

PUBLIC CONCERNÉ

Directeurs, Cadres supérieurs, Chefs de projet...
Responsables de fonctions techniques : (production, qualité, risk manager, sécurité...)

Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants : Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué

COMMUNIQUER VERS LES MÉDIAS ET STRATÉGIE DE COMMUNICATION EN TEMPS DE CRISE

Maîtriser sa communication pour éviter les messages contradictoires et lourds de conséquences

2 JOURS

OBJECTIFS :

- * Bien connaître le fonctionnement des médias pour mieux comprendre et accepter le rôle des journalistes
- * Comprendre les mécanismes pour une meilleure communication
- * Élaborer et délivrer un message clair
- * Préparer et construire ses interventions face à des journalistes
- * Apprendre à répondre à la pression des journalistes

L'un des risques majeurs d'une structure économique, comme d'ailleurs une structure sociale ou politique, est la destruction de son image. Plus la notoriété est grande, plus l'impact d'un fait remettant en cause le symbole d'une marque est lourd de conséquence.

La «théorique» de la formation permettra de bien connaître le fonctionnement des médias et celui des journalistes. Un préalable indispensable pour établir un échange avec la presse en toute confiance et en toutes circonstances.

La «pratique» repose sur de nombreux exercices filmé et commentés à partir des sujets ou actualités des participants. La pédagogie mise en œuvre permet à chacun de travailler le fond et la forme du discours sans négliger la gestuelle et l'attitude comportementale face à la caméra.

PUBLIC CONCERNÉ

Pour des raisons pédagogiques le groupe de ces 2 jours sera limité à 8 participants maximum:

Dirigeants d'entreprise, Directeurs de département...

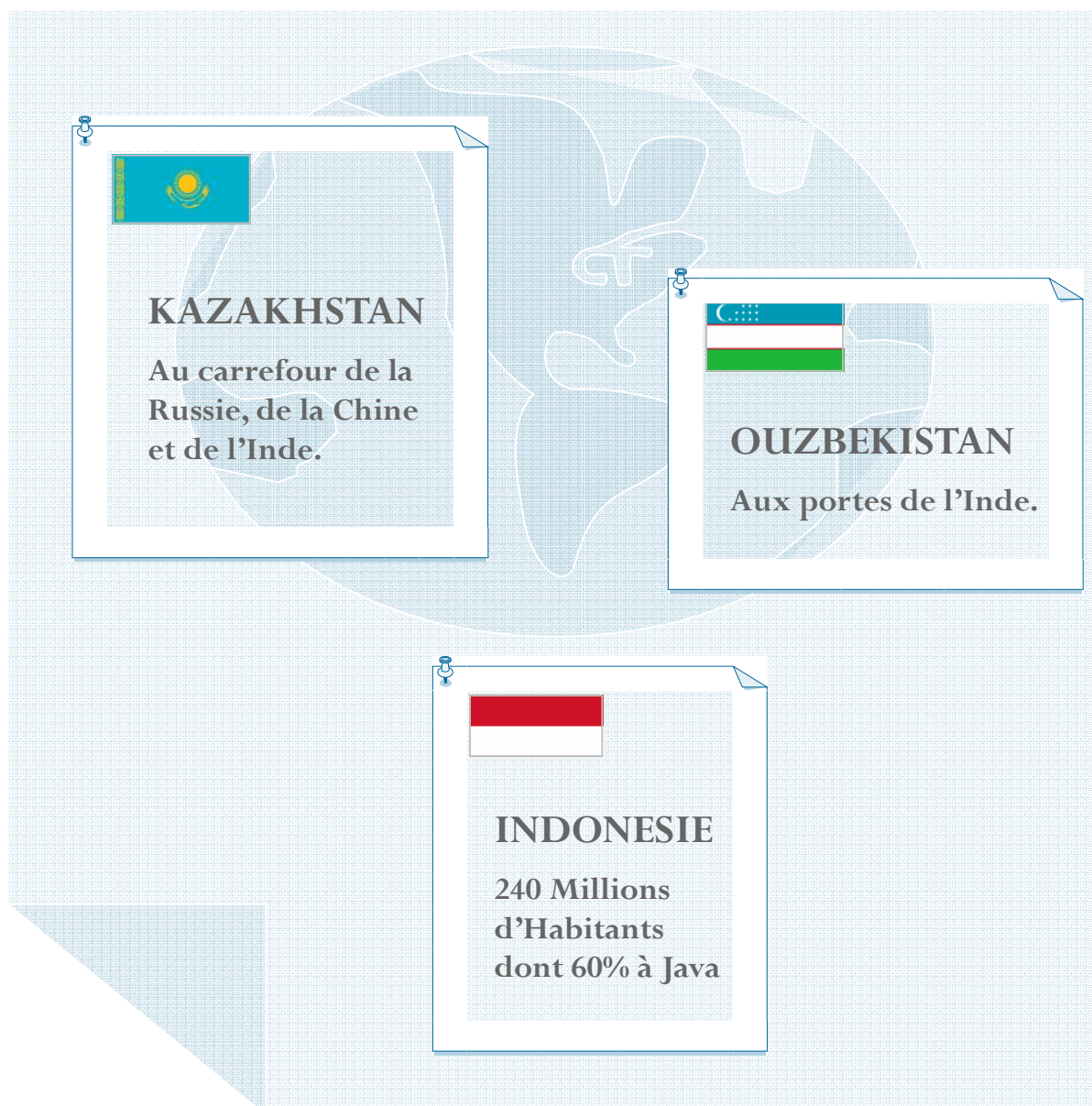
Afin d'adapter cette formation intra à vos besoins, communiquez nous les renseignements suivants :Disponibilité... Lieu... Objectifs : Besoins spécifiques recherchés. Public visé : Formation initiale/Fonction/Nombre de participants...

Nous établirons un projet comprenant le tarif appliqué



WORKING BREAKFAST

Petits déjeuners de travail sur les **opportunités d'affaires**
dans les pays émergents organisés en partenariat avec
les conseillers des ambassades à Paris



LIEU

CIIA — 42, Rue Scheffer
75116 PARIS

Fiche pratique sur notre site
<http://www.ciia-c.com>

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

A retourner à : CIIA 42, rue Scheffer – 75116 PARIS (France)

Tel. : (33) (0)1 53 70 22 46 Fax : (33) (0)1 53 70 20 54 formation@ciia-c.com



À REMPLIR PAR LE PARTICIPANT

Je souhaite m'inscrire à « Code Référence » :

Mr Mme Melle

Nom :

Prénom :

E-mail :

Tél :

Fax :

Fonction :



Société :

Secteur :

Adresse :

.....

Code Postal :

Ville/Pays :

Les attentes & questions que vous souhaitez aborder lors de la formation peuvent nous être communiquées par mail à l'adresse :

formation@ciia-c.com



A retourner à : CIIA 42, rue Scheffer – 75116 PARIS (France)

Tel. : (33) (0)1 53 70 22 46 Fax : (33) (0)1 53 70 20 54 formation@ciia-c.com

À REMPLIR PAR L'ENTREPRISE

Responsable : Formation Administratif

Nom :

Prénom :

E-mail :

Tél :

Fax :

Adresse de Facturation

.....

Code Postal :

Ville/Pays :

La CIIA, par son statut est une organisation Internationale Intergouvernementale et n'est pas assujettie à la TVA.

J'ai pris connaissance des conditions générales de vente et les accepte sans réserve

Date :

Signature & cachet
de l'entreprise

Je joins un chèque de :

..... €

Paiement par virement
bancaire



DEMANDE D'INFORMATION

A retourner à : CIIA 42, rue Scheffer – 75116 PARIS (France)

Tel. : (33) (0)1 53 70 22 46 Fax : (33) (0)1 53 70 20 54 formation@ciia-c.com

Mr Mme Melle

Nom :

Prénom :

E-mail :

Tél :

Fax :

Fonction :

Société :

Secteur :

Ville/Pays :



Je souhaite recevoir le détail d'une formation - Réf.

Je souhaite recevoir les informations d'un WB - Pays

Je souhaite un devis pour une formation « INTRA » - Réf

Commentaires :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Informations pratiques et conditions générales d'inscription aux formations organisées par la CIIA



Les formations organisées par la CIIA sont ouvertes à tous les cadres du secteur agroalimentaire ou travaillant en relation avec celui-ci, que leur employeur soit membre associé de l'organisation ou non.

Elles peuvent être sollicitées par les salariés dans le cadre du droit individuel de formation mis en place en France.

■ AVANT L'INSCRIPTION

N'hésitez pas à nous contacter pour demander des informations complémentaires sur les programmes, les horaires, les intervenants,...

Inscrivez-vous si possible minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

La clôture des inscriptions est effective 15 jours avant le début du stage ou dès le taux de capacité atteint (entre 8 & 15 personnes maximum selon les thèmes abordés)

■ INSCRIPTIONS

Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.

Retournez-le par fax au 01.53.70.20.54, par courrier 42, rue Scheffer 75116 PARIS ou par courriel : formation@ciia-c.com.

Dès l'assurance de la mise en place de la formation, une confirmation de prise en compte de votre inscription vous sera envoyée par mail ou par fax.

Avant la session, nous vous adressons :

Une convocation nominative par participant,

L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès,

Une liste d'hôtels pour vous loger (réservation à votre charge),

Le programme détaillé et les horaires.

■ TARIFS

Du fait de son statut d'organisme international, la CIIA est exonérée de la T.V.A. Les prix sont donc nets. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners et les documents pédagogiques.

■ TARIF DÉGRESSIF

Souhaitant encourager la formation des salariés, la CIIA prévoit des remises en fonction du nombre d'inscriptions reçues : Venant d'une même entreprise 1 salarié sur plusieurs stages ou plusieurs salariés sur une ou plusieurs formations bénéficieront des avantages suivants :

2ème inscriptions -20 %, -30% sur la 3ème, -40% sur la 4ème, -50% sur la 5ème et +. (Ces réductions s'appliquent uniquement aux frais d'enseignement)

■ ■ PAIEMENT

Dès l'inscription ou à facturation,

Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « CIIA »,

Par virement bancaire, mentionnez clairement votre adresse de facturation ou le cas échéant, en précisant celle de votre OPCA, AGEFOS ou FAF

A noter que la CIIA est un organisme de formation professionnelle agréé sous le n° existence 11752 14 50 75.

■ ■ DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

A la confirmation du stage :

Une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur, en double exemplaire dont l'un est à retourner avant le début du stage à la CIIA, signé et revêtu du cachet de l'entreprise.

Une facture

A l'issue de la formation :

- 1) Le programme suivi
- 2) L'attestation de présence nominative.

■ ■ ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

Report : Un stagiaire peut être remplacé par un autre à tout moment.

Annulation tardive :

Pour toute inscription annulée dans les 6 jours ouvrés précédant le début du stage, il sera facturé entre 50 et 100% du prix total du stage. Ce montant correspond aux sommes réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de la dite formation (art.L.920-9 du code du travail).

Annulation ou abandon en cours de stage : Facturation à 100%.

■ ■ ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE LA CIIA

La CIIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

La CIIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique. Dans ce cas, la CIIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais.

La CIIA se réserve la possibilité de modifier le calendrier prévisionnel et s'engage à informer le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Le calendrier est régulièrement mis à jour sur le site Internet : www.cija-c.com

■ ■ MODALITÉS D'ACCUEIL

Les formations se déroulent dans des salles de réunion à Paris ou autres villes mentionnées sur le calendrier et sur le programme détaillé de chaque formation.

Les poses café et les repas du midi sont compris dans le tarif. Ils sont pris en commun entre stagiaires et intervenants.

L'hébergement et le repas du soir sont à la charge des stagiaires.



CIIA
42, rue Scheffer
75116 PARIS (France)

Téléphone : (33) (0)1 53 70 22 46
Télécopie : (33) (0)1 53 70 20 54
Messagerie : formation@ciia-c.com