



AXEL
groupe

AXEL

GROUPE

Formations 2025

AVANT PROPOS

Ces thèmes sont donnés à titre indicatif, le contenu peut être ajusté en fonction des souhaits de l'entreprise.

Des formations sur des thématiques peuvent aussi être mise en place à la demande

FORMEZ VOUS AVEC AXEL GROUPE

Axel Groupe vous propose un large choix de formation. Nos formations ont pour but de vous aider à approfondir vos connaissances dans le domaine de l'agroalimentaire.

NOS FORMATEURS

- Audrey REY
- Marie BIZZARRI
- Marion SAUVESTRE
- Cédric SENDERENS
- Jean Louis ROUQUAYROL
- Bruno SECHET

SOMMAIRE

Page

1.Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène **3**

2.Étiquetage des produits alimentaires **4**

3.Maîtrise des allergènes à l'aide de la table VITAL 4_ **5**

4.Audit Interne **6**

5.IFS version 8 **7**

6.FSSC version 6 **8**

7.BRC version 9_ **9**

8.Actualité réglementaire **10**

9.Food Fraude **11**

10.Food Défense **12**

11.Contact alimentaire **13**

12.Méthode HACCP **14**

13.Gestion de Crise **15**

1. MAITRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

OBJECTIFS

- Connaître les dernières évolutions réglementaires en lien avec le secteur d'activité
- Mettre à jour son PMS en fonction des nouveautés
- Sélectionner des matières premières et des emballages conformes

PROGRAMME

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Le Paquet Hygiène
- La réglementation spécifique au produit fabriqué
- L'IFS v7 : objectifs/ récapitulatif des points clés

ZOOM SUR LES POINTS CLÉS DU PMS :

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- La traçabilité
- Le contrôle à réception
- La maîtrise des températures
- Le nettoyage et la désinfection
- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel
- Le plan HACCP (notions de CCP et PRPO, actions préventives...)
- Les informations pour le consommateur

LES ALLERGENES :

- Contexte réglementaire -
- La preuve de maîtrise des contaminations croisées
- Les seuils de déclenchement des allergies
- Les allergènes non réglementés

LE RISQUE CORPS ETRANGERS

- Les divers corps étrangers pouvant être en lien avec une réclamation client
- Notion de corps étrangers endogènes et exogènes
- Moyens de maîtrise

LES CONTAMINANTS CHIMIQUES

- Les divers résidus pouvant causer une contamination
- Les contaminants chimiques dans les aliments (pesticides, mycotoxines...)
- Le contact alimentaire

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 3 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

2.ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire applicable à l'étiquetage des produits de biscuiterie
- Savoir prendre en compte la partie réglementaires mais aussi les exigences liées à l'interprofession
- Être autonome dans la relecture des étiquetages
- Avoir les bons réflexes lors de la création de nouveau produits

PROGRAMME

CONTEXTE

- Les textes français et européens
- Le Code de la Consommation
- Le Règlement INCO

LA DÉNOMINATION DE VENTE DES PRODUITS

- Le répertoire des dénominations et autres Codes
- Les exigences en matière de composition
- Les notions de pourcentage minimum de certains ingrédients
- Denrées aromatisées : prise en compte de la note de la DGCCRF

LA FORMULATION DES PRODUITS

- La conformité des ingrédients incorporés
- Additifs : bien comprendre le R CE 1333/2008

LA LISTE DES INGRÉDIENTS

- Les exigences réglementaires
- Le QUID
- Cas des ingrédients qui ne sont pas considérés comme ingrédients
- Cas de l'eau
- Notion de proportion variable

LES ALLERGÈNES

- Les allergènes UE et non UE
- Mise en avant des allergènes sur les étiquetages de produits (visuel + liste des ingrédients)
- Cas des allergènes fortuits

ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE

- Présentation du R UE 2018/775
- Notion d'ingrédient primaire
- Condition d'indication de l'origine sur un étiquetage

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 8 heures (2 modules de 4 heures)

Animateur

- Consultant axel groupe ou partenaire

Pas de prérequis

3. MAÎTRISE DES ALLERGÈNES À L'AIDE DE LA TABLE VITAL 4

OBJECTIFS

- Connaître les allergènes à déclaration obligatoire
- Identifier les allergènes fortuits dans son entreprise
- Savoir mettre en place une méthode permettant de prendre une décision adaptée

PROGRAMME

- Contexte réglementaire UE et non UE
- Contaminations croisées : Quels risques?
- Quelles informations demander aux fournisseurs?
- Table VITAL : Définition et objectifs
- Présentation des nouveautés suite à la publication de la table VITAL 4
- Méthodologie selon VITAL 4 pour une analyse des risques adaptée
- Mise à jour de son étude HACCP
- Mise à jour des fiches techniques et des étiquettes

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 7 heures

Animateur

- Consultant axel groupe ou partenaire

Pas de prérequis

4.L'AUDIT INTERNE

OBJECTIFS

- Connaître les obligations en matière d'audit
- Savoir mettre en place des audits efficaces
- Avoir les bons réflexes sur le terrain

PROGRAMME

CONTEXTE

- Contexte réglementaire
- IFS Food et BRC Food : Objectifs et organisation des référentiels

LES AUDITS

- Les différents types d'audits
- Audit interne : définition
- Contexte et objectifs d'un audit interne
- Choix de la fréquence
- Importance de l'analyse et de l'observation

LA PLANIFICATION

- Plan d'audit
- Choix des services à auditer
- Préparation de l'audit interne :
 - Types de questions
 - Approche opérationnelle et technique
 - Logistique de préparation
 - Choix des situations à observer

CONDUITE DES AUDITS INTERNES

- Maîtrise du temps et du lieu
- Règles déontologiques et professionnelles de l'auditeur
- Maîtrise de la réglementation

RÉDACTION DES COMPTES RENDUS D'AUDIT

- Choix du support
- Synthèse de l'audit
- Mise en avant des non conformités
- Contenu du rapport d'audit

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 10 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

5.IFS VERSION 8

OBJECTIFS

- Connaître les évolutions de L'IFS version 8
- Être prêt pour ses audits de certification
- Extraire les différences significatives entre la version 7 et la version 8 du référentiel IFS Food, en comparant l'ensemble des chapitres pas à pas

PROGRAMME

- Les nouveautés de l'IFS version 8
- Les dates de déploiement/échéances
- Le protocole d'audit et conséquences sur les certifications
- Le système de notation
- Zoom sur les différentes KO
- Food safety Culture
- Système de management de la qualité et HACCP

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

6.FSSC VERSION 6

OBJECTIFS

- Lister les changements majeurs de la version 6 du FSSC 22000
- Être prêt pour ses audits de certification
- Comprendre les nouvelles exigences additionnelles concernées par votre catégorie FSSC22000, à identifier les écarts par rapport à la V5.1 en vous donnant des exemples opérationnels.

PROGRAMME

- Qu'est-ce que le FSSC 22000
- Protocole de certification
- Principes de la norme ISO 22000:2018
- Risques et Opportunités
- HACCP, PRP (ISO-TS-2002 – 1)
- Exigences Spécifiques de la FSSC 22000
- Culture de la Sécurité des Aliments

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

A distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Bruno Séchet

Pas de prérequis

Date

- 14 mars 2025

7.BRC VERSION 9

OBJECTIFS

- Être prêt pour ses audits de certification
- Appréhender les évolutions du système de notation et d'obtention de la certification
- Analyser pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC version 8
- Permettre aux participants d'interpréter le référentiel BRC Global standard for Food Safety version 9 et de le mettre en place au sein de leur entreprise

PROGRAMME

- Le protocole d'audit pour la certification BRC.
- Les exigences du BRC Food Safety, version 9
- La culture de la sécurité alimentaire du point de vue du BRC
- Exemples pratique et études de cas
- Recommandations pour la certification

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

8. ACTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les actualités réglementaires en lien avec son secteur d'activité
- Mettre à jour sa veille réglementaire et définir des plans d'action efficaces

PROGRAMME

LES POINTS RÉGLEMENTAIRES MARQUANTS DE L'ANNÉE ET LES ÉVOLUTIONS À VENIR

- Panorama nouvelle réglementation :
 - Etiquetage
 - Additifs
 - Allergènes
 - Contaminants chimiques
 - Contact alimentaire
- Récapitulatif des sujets « stagnants » et projets en cours

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION : PETIT POINT RÉGLEMENTAIRE

- Récapitulatif du contexte réglementaire et normatif
- Mise en application sur le terrain
- Les erreurs à ne pas commettre

RETRAITS RAPPELS ET FRAUDES ALIMENTAIRES

- Zoom sur les rappels marquants de 2023
- Comptes rendus de la DGCCRF
- Les fraudes alimentaires

NORMES ET RÉFÉRENTIELS : ETATS DES LIEUX ET ÉVOLUTIONS ET SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS :

- IFS
- BRC
- ISO 22000
- FSSC 22000

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Études de cas
- Soutien à la formation des stagiaires

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Audrey Rey
- Marie Bizzarri
- Aline Galmiche

Pas de prérequis

Date

- 13 mars 2025

9. FOOD FRAUDE

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences en matière de gestion de la fraude
- Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières (matières premières, ingrédients, additifs, auxiliaires, packaging...) et de lutte contre les actes malveillants
- Être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

PROGRAMME

CONTEXTE

- Exigences des normes et des référentiels
- Le GFSI : présentation/ objectifs
- Exigences réglementaires
- Historique des fraudes alimentaires et des actes malveillants sur ces dernières années

LA FOOD FRAUDE :

- Définition et objectifs
- Notion de vulnérabilité
- Implication du service achats dans la démarche Food Fraude
- Organisation de l'étude Food Fraude
- Création d'une équipe
- Critères d'évaluation
- Identification des matières premières à risque
- Les pays d'approvisionnement
- Le calcul de l'indice de sûreté d'un fournisseur
- Zoom sur les matières premières à risque
- Choix des moyens de surveillance

ÉVOLUTIONS ET MISES À JOUR DES ÉTUDES FOOD FRAUDE

- L'actualité réglementaire
- L'actualité sur les fraudes alimentaires et les actes malveillants en lien avec la filière
- Les nouveautés

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

*A distance

Durée

- 8 heures

Animateur

- Bruno Séchet

Pas de prérequis

Date

- 14 février 2025

10.FOOD DÉFENSE

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences en matière de gestion de Food Défense
- Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières (matières premières, ingrédients, additifs, auxiliaires, packaging...) et de lutte contre les actes malveillants
- Être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

PROGRAMME

CONTEXTE

- Exigences des normes et des référentiels
- Le GFSI : présentation/ objectifs
- Exigences réglementaires
- Historique des fraudes alimentaires et des actes malveillants sur ces dernières années

LA FOOD DÉFENSE :

- Définition et objectifs
- Notion de malveillance
- Les points fondamentaux à ne pas oublier
- Les méthodologies pour mettre en place une étude efficace
- Les actions sur le terrain

ÉVOLUTIONS ET MISES À JOUR DES ÉTUDES FOOD DÉFENSE :

- L'actualité réglementaire
- L'actualité sur les fraudes alimentaires et les actes malveillants en lien avec la filière
- Les nouveautés

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 8 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

11. CONTACT ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences réglementaires
- Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de risque

PROGRAMME

CONSTATS

QU'EST-CE QUE LE CONTACT ALIMENTAIRE ?

- Définition
- Inertie

ANALYSE DES RISQUES INCOMPLÈTE

- Point important
- Autre point important
- Cas de la "décalque"

LES INFORMATIONS DU FOURNISSEUR

LES MÉCONNAISSANCES

- Exigences réglementaires
- A propos des textes spécifiques

QUELLES SOLUTIONS ?

- Règle n°1 : Lister tous les éléments liés au "contact alimentaire"
- Règle n°2 : Bien connaître la réglementation applicable à chaque cas
- Règle n°3 : Demander des garanties aux fournisseurs
- Règle n°4 : Savoir actualiser son analyse des risques

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Études de cas
- Soutien à la formation des stagiaires

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 2 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

12.MÉTHODE HACCP

OBJECTIFS

- Connaître les obligations en matière d'audit
- Savoir mettre en place des audits efficaces
- Avoir les bons réflexes sur le terrain

PROGRAMME

Le HACCP, COMMENT ? POURQUOI ?

- Contexte réglementaire
- Les normes et les référentiels
- L'équipe HACCP

LE MANUEL HACCP

- Mise en place d'une présentation détaillée
- L'adaptation à son secteur d'activité
- Prise en compte des dangers spécifiques

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

- Contenu des diagrammes
- Prise en compte des recyclages
- Cas des process sous traités en partie ou en totalité

L'ANALYSE DES DANGERS

- Savoir présenter les différents dangers avec pertinence
- Les sources de contamination
- Les actions préventives et les moyens de surveillance adaptés
- PRPO/CCP : identification, surveillance et actions correctives
- Les contaminations croisées

LES SUPPORTS

- Les cahiers des charges
- Les documents d'enregistrement internes
- Les analyses

LA MISE EN PLACE DU HACCP SUR LE TERRAIN

- Formation du personnel
- Les erreurs à éviter
- Les moyens de vérification

ANIMATION DU HACCP AU FIL DES ANNÉES

- Les réunions HACCP
- Mise à jour de l'étude : Quand ? Comment ?

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis

13. GESTION DE CRISE

OBJECTIFS

- Connaître les étapes essentielles de la gestion de crise
- Connaître les rôles des membres de la crise
- Connaître les exigences des normes de sécurité alimentaire en matière de gestion des incidents, rappels, plans de continuité d'activité.
- Apprenez à vous préparer à la crise.
- Apprenez les règles clés de la communication en temps de crise
- Savoir se préparer aux exercices de simulation de crise

PROGRAMME

- Présentation
- Comprendre les incidents et les crises
- Panoramas des risques et crises
- Les phases de gestion de crise : Préparation - Anticipation/Alerte - Gestion - Après crise - REX
- Intervenants externes - Rôles internes

- Exercice de simulation de crise
- Médiatisation et communication
- Discussion de cas pratiques - Crise ex-Covid
- Résumé et conclusions

Méthodes pédagogiques

- Travail en groupe
- Études de cas
- Soutien à la formation des stagiaires

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateurs

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis