Esc'al Formation

MARKETING & VENTE

MANAGEMENT

RESSOURCES HUMAINES

LANGUES ÉTRANGÈRES

INFORMATIQUE

SECURITÉ

AGROALIMENTAIRE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CATALOGUE DE FORMATIONS

Notre établissement vous propose un temps pour se former, afin de poursuivre votre progression dans vos projets professionels. Nous mettons à votre disposition des formateurs issus du monde professionnel et des spécialistes expérimentés dans les formations diplômantes. (Liste des formateurs à la disposition des futurs stagiaires).

En dehors des sessions programmées ponctuellement, les formations sont réalisées aux dates convenues avec le client au moment de la prise de commande.

Les tarifs sont adaptés en fonction des élements suivants :

- Formation individuelle ou de groupe,
- En inter ou en intra-entreprise,
- Choix du lieu de formation par le client nécessitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration, etc...).

Notre établissement et ceux de nos prestataires sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

TABLE DES MATIÈRES

MARKETING & VENTE 5
- TECHNIQUES ET COMPORTEMENTS DE VENTE 6
- VENTE SÉDENTAIRE 7

MANAGEMENT 9
- MANAGER, ANIMER, MOTIVER L'ÉQUIPE DE VENTE 10
- CONDUITE DE RÉUNIONS 11

RESSOURCES HUMAINES 13
- FORMATION TUTEUR 14
- ORGANISATION ET GESTION DU TEMPS 15
- GESTION DU STRESS 16
- GESTION DES CONFLITS 17

LANGUES ÉTRANGÈRES 19
- DÉBUTER EN LANGUE ÉTRANGÈRE 20
- REMISE À NIVEAU EN LANGUE ÉTRANGÈRE 21

INFORMATIQUE 25
- WORD INITIATION 26
- WORD PERFECTIONNEMENT 27
- EXCEL INITIATION 28
- EXCEL PERFECTIONNEMENT 29
- POWERPOINT 30

SÉCURITÉ 33
- HABILITATION ÉLECTRIQUE - CHARGÉ DE CHANTIER : B0, H0, H0V 34
- HABILITATION ÉLECTRIQUE - CHARGÉ D'INTERVENTIONS ÉLÉMENTAIRES : BS, BE ET/OU HE 35
- HABILITATION ÉLECTRIQUE - ÉLECTRICIEN : B1, B1V, B2V, HC, BR, BP 36
- SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL (SST) 37
- GESTES ET POSTURES 38
- CHSCT 39
- CACES® R486 PLATES-FORMES ÉLÉVATRICES MOBILES DE PERSONNES 40
- CACES® R489 (CAT 1A-1B / 2A-2B / 3) 41

AGRO-ALIMENTAIRE 43
- FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE 44
- FORMATION 100% MUSCLE 45
- DÉCOUPE ET TRANSFORMATION PRODUITS 46
- AFFUTAGE ET AFFILAGE 47
- HYGIÈNE EN MILIEU PROFESSIONNEL (ABATTOIRS) 48
- SÉCURITÉ AU TRAVAIL 49

Esc'al Formation

MARKETING & VENTE

TECHNIQUES ET COMPORTEMENTS DE VENTE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Identifier les étapes de l'entretien et acquérir une méthode de vente efficace pour questionner, argumenter, répondre et conclure positivement
- Savoir prendre appui sur des bases solides et sur son impact personnel pour concentrer les efforts vers les clients et les convaincre

Public :
Commerciaux, délégués commerciaux, etc...
Toute personne pratiquant ou devant pratiquer la vente «terrain»

Prérequis :
Connaissance minimum de la vente

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Identifier l'impact du commercial dans le processus de la vente
Psychologie de l'acte d'achat : motivation, intention, décision

L'offre commerciale

Votre rôle et votre impact personnel « Quel vendeur êtes-vous ? »

Le fil conducteur d'un entretien de vente
Les 6 phases de la vente

Préparer une visite
Les informations à réunir et les outils à prévoir

Construire l'objectif de la visite

Le téléphone
Franchir le barrage de la secrétaire

Qualifier le prospect

Obtenir un rendez-vous rentable

Établir un contact positif
La règle des 4 x 20

Se présenter, présenter sa société

Donner envie au client de s'exprimer

Structurer et adapter ses arguments

Présenter les prix avantageusement

Répondre en souplesse aux objections

Conclure pour vendre

Préparer sa prochaine visite pour optimiser son temps

OUTILS & MÉTHODES :

- Étude de cas
- Formation interactive et participative

Tarif de base*: 600€/jour

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

VENTE SÉDENTAIRE

OBJECTIFS :

- Développer son efficacité commerciale et perfectionner ses techniques de vente
- Maîtriser la relation clientèle en face à face et au téléphone
- Gérer les impératifs commerciaux imposés

Public :
Vendeurs sédentaires, assistants commerciaux, vendeurs en magasin ou au comptoir.

Prérequis :
Connaissance minimum en vente

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Utilisation commerciale du téléphone

Téléphone et image de marque

Attitudes et vocabulaire adaptés à l'entretien téléphonique

Acceuillir et faire face aux réclamations clients

La maîtrise de l'entretien commercial en face à face et au téléphone

Accueillir et prendre en charge son client

Comprendre la demande du client : découverte

Identifier les opportunités

Proposer les solutions

L'argumentation

Répondre aux objections

Présenter le prix et défendre ses marges

Obtenir l'engagement du client

Faire face aux situations agressives

Les actions commerciales de la vente direct

Répondre commercialement à une demande d'information

Prendre des commandes efficacement

Vente de remplacements, de produits complémentaires, de promotions

Suivi des clients et fidélisation

OUTILS & MÉTHODES :

- Apports théoriques, aut0-diagnostic, échanges et mises en situation
- Entraînements en simulations d'appels entrants + vidéo
- Assistance active axée sur les points repérés à améliorer
- Remise d'un aide-mémoire

Tarif de base*: 600€/jour

Esc'al Formation
36 rue du Mont, 42100 SAINT-ETIENNE
04 77 46 48 83 - contact@escalformation.com

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Esc'al Formation

MANAGEMENT

MANAGER, ANIMER, MOTIVER L'ÉQUIPE DE VENTE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Renforcer son efficacité managériale
- Stimuler la motivation de chacun de ses collaborateurs
- Créer et renforcer l'esprit d'équipe
- Résoudre les cas difficiles

Public :
Responsables des ventes, animateurs de réseau, manager d'équipe...

Prérequis :
Connaissance minimum en management

Durée :
21 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Développer les potentiels des vendeurs

Identifier les leviers de motivation des individus et de l'équipe

Diagnostiquer son équipe

Les outils de motivation

Exercer un management efficace

Valider son positionnement par rapport à l'équipe

Susciter la participation et développer l'esprit d'équipe

Le management situationnel

Intégrer les émotions dans le travail

Connaître et accepter ses propres mécanismes émotionnels

Motiver au quotidien

Savoir féliciter

Ecouter, informer

Faire accepter les objectifs

Proposer une mission, un plan d'action

Susciter et valoriser les idées

Adapter sa communication

S'entraîner à résoudre les cas difficiles

Réagir aux symptômes de démotivation

Savoir prendre des décisions impopulaires

S'appuyer sur l'expression des émotions pour résoudre les conflits, les insatisfactions

OUTILS & MÉTHODES :

- Étude de cas
- Formation interactive et participative

Tarif de base*: 600€/jour

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

CONDUITE DE RÉUNIONS

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Préparer et animer une réunion
- Prendre des décisions en réunion
- Évaluer une réunion

Public :
Manager, responsable d'équipe, responsable de projet, créateur d'entreprise.

Prérequis :
Connaissance minimum en management

Durée :
21 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Savoir justifier la réunion
Distinguer les différents types de réunions

Expliquer la nécessité de la réunion

Savoir préparer la réunion
Préparer l'organisation matérielle

Élaborer l'ordre du jour

Savoir impliquer les participants
Clarifier le rôle de chacun

Déterminer le rôle de l'animateur

Définir les fonctions exercées par le groupe

Savoir animer la réunion
Être créatif

Gérer les discussions

Gérer les comportements difficiles

Savoir prendre des décisions
Résoudre un problème

Définir un plan d'action

Savoir évaluer
Évaluer la réunion

Compte rendu

OUTILS & MÉTHODES :

- Formation interactive
- Jeux de rôle

Tarif de base*: 600€/jour

Esc'al Formation
36 rue du Mont, 42100 SAINT-ETIENNE
04 77 46 48 83 - contact@escalformation.com

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Esc'al Formation

RESSOURCES HUMAINES

FORMATION TUTEUR

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Participer à la définition des enjeux et des objectifs du parcours de professionnalisation
- Identifier et analyser clairement un métier, transmettre des savoir-faire
- Coordonner le processus de professionnalisation
- Garantir la cohérence interne du parcours de professionnalisation
- Connaître les différentes modalités d'évaluation des acquis du parcours de professionnalisation

Public :
Toute personne d'une entreprise pouvant être appelée à avoir la responsabilité d'un salarié bénéficiant d'un contrat en alternance (professionnalisation ou apprentissage)

Prérequis :
Avoir la fonction de tuteur ou de maître d'apprentissage d'un alternant en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage

Durée :
28 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Première journée
Définition générale et diversité des situations tutorales

Le tutorat et la formation en alternance

Le tutorat et la gestion des compétences dans l'entreprise

La fonction tutorale et les missions confiées au tuteur

Activités concrètes et compétences liées au tutorat

Principes de base de la pédagogie en alternance

Deuxième journée
Le concept de transmission

La définition et l'élaboration du plan de formation pratique

Les méthodes de formation en entreprise

Troisième journée
Le concept de coordination

Le partenariat avec l'organisme de formation

L'évaluation des compétences dans l'entreprise et en organisme de formation

Quatrième journée
Débriefing concernant les différents outils mis en œuvre par les tuteurs auprès des salariés en professionnalisation

OUTILS & MÉTHODES :

- Co-animation, jeux de rôle
- Étude de cas, brainstorming, apports théoriques et conceptuels

Tarif de base*: 600€/jour

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

ORGANISATION ET GESTION DU TEMPS

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Maîtriser les fondamentaux de l'organisation individuelle
- Travailler plus vite et mieux pour se dégager du temps
- Devenir maître de son temps

Public :
Toute personne souhaitant gérer son temps de manière efficace

Prérequis :
Aucun

Durée :
21 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Évaluer son organisation personnelle**
  Tests et auto-diagnostic de son comportement face au temps et au stress
  Points forts et points faibles
- **Analyse sa propre gestion du temps**
  Définir la conception du temps
  Défini temps professionnel et temps personnel
  Repérer les « bouffes-temps » et leurs conséquences
- **Mettre en oeuvre son organisation**
  Définir les priorités : les notions d'urgence et d'importance
  Définir ses objectifs
- **Une organisation en deux temps**
  La liste des projets
  Le tri quotidien
- **Construire les outils d'organisation du temps**
  Personnel
  Professionnel
- **Gérer son environnement**
  Identifier les compétences
  Apprendre à déléguer

OUTILS & MÉTHODES :

- Co-animation
- Jeux de rôle
- Étude de cas
- Apports théoriques et conceptuels

Tarif de base*: 600€/jour

Esc'al Formation
36 rue du Mont, 42100 SAINT-ETIENNE
04 77 46 48 83 - contact@escalformation.com

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

GESTION DU STRESS

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :
- Maîtriser et gérer son stress

Public :
Toute personne souhaitant gérer son stress de manière efficace

Prérequis :
Aucun

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

▲ Professions
Le type d'emploi

Les responsabilités

La personnalité

▲ Symptômes d'un excès de stress
Rendement au travail

Attitudes

Sentiments personnels

Somatisation

Processus et caractéristiques du burn-out

▲ Instruments de diagnostiques
Évaluation de l'état de stress

Identification des sources de stress professionnel

▲ Les solutions piégées
Les étapes préliminaires à une saine gestion du stress

La gestion des priorités

Clarification des valeurs, buts et objectifs

Gestion centrée sur l'important plutôt que l'urgent

OUTILS & MÉTHODES :

▲ Apports théoriques et conceptuels

Tarif de base*: 600€/jour

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

GESTION DES CONFLITS

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Savoir comprendre et collaborer avec tout individu

Public :
Toute personne souhaitant améliorer la communication avec ses collaborateurs.

Prérequis :
Connaissances souhaitées en management

Durée :
28 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

OUTILS & MÉTHODES :

- Apports théoriques et conceptuels

Tarif de base*: 600€/jour

PROGRAMME DE FORMATION :

Attitudes de communication
Maîtrise de soi, de son stress et de celui de l'interlocuteur

Postures et attitudes à adopter face à l'interlocuteur

Développer son aisance relationnelle

Gestion des énergies communicatives
Le rapprochement plutôt que l'isolement, les projets communs

L'exercice du pouvoir

Attentes réalistes pour autrui

Encouragement et soutien moral

La communication avec les autres

Processus de communication interpersonnelle
Analyser et intégrer le processus de la communication interpersonnelle

Les différents schémas de la communication

Identifier son propre style de communication

Identifier les canaux préférentiels des interlocuteurs

Les outils pour une bonne communication avec ses collaborateurs
Le capital Confiance

La fixation d'objectifs, le pouvoir de l'enthousiasme

L'expression des convictions et opinions

Les principes fondamentaux des relations humaines

La gestion des conflits
Savoir identifier les situations potentielles de conflit

Distinguer les différents types de conflits, repérer les climats

Les conduites à ne pas tenir

Savoir déterminier les enjeux
Clarifier les paramètres du conflit, définir les enjeux des deux parties, évaluer les pouvoirs

Savoir traiter un conflit
Comprendre les mécanismes, gérer et résoudre le conflit

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Esc'al Formation

LANGUES ÉTRANGÈRES

DÉBUTER EN LANGUE ÉTRANGÈRE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Acquérir les bases de la langue afin de comprendre et de se faire comprendre

Public :
Toute personne souhaitant acquérir les bases de la langue en anglais, espagnol, portugais, italien...

Prérequis :
Niveau débutant

Durée :
40 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test LINGUASKILL

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, TV, magnétophone

PROGRAMME DE FORMATION :

Grammaire

Parler au présent, au passé, au futur

Questions

Adjectifs et pronoms

Prépositions

Vocabulaire

Alphabet

Chiffres, heures et dates

Vocabulaire du quotidien

Voyages et vacances

Goûts et préférences

Communication

Au restaurant

S'orienter, demander son chemin

A l'aéroport

A l'hôtel

Téléphoner

Présenter l'entreprise et ses fonctions

Automatismes de politesse

OUTILS & MÉTHODES :

- Approche pratique et participative de la langue

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

REMISE À NIVEAU EN LANGUE ÉTRANGÈRE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Consolider les automatismes de la langue afin de communiquer en contexte professionnel et extra-professionnel

Public :
Toute personne souhaitant rafraîchir et mettre à jour ses connaissances en anglais, espagnol, portugais, italien...

Prérequis :
Connaissance des structures grammaticales de base, formulation et compréhension de phrases simples.

Durée :
40 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test LINGUASKILL

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, TV, magnétophone

PROGRAMME DE FORMATION :

Grammaire

Système des temps

Concordances

Systèmes des questions

Pronoms

Mots de liaison, prépositions, gérondifs

La condition

Expression de la quantité

Vocabulaire

Vocabulaire commercial

Vocabulaire technique

Communication

Voyages d'affaires

Prise de rendez-vous

Présenter la société et ses produits

Décrire ses fonctions

Visite d'entreprise

Salons professionnels

Négociations

Organiser ou assister à une réunion

Faire des présentations

Travailler au téléphone

Correspondance écrite

Exprimer ses opinions

OUTILS & MÉTHODES :

- Approche pratique et participative de la langue

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

PERFECTIONNEMENT EN LANGUE ÉTRANGÈRE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Améliorer la fluidité dans la langue par des mises en situation professionelle

Public :
Toute personne souhaitant perfectionner ses connaissances en anglais, espagnol, portugais, italien...

Prérequis :
Connaissance des structures grammaticales de base, formulation et compréhension de phrases simples.

Durée :
40 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test LINGUASKILL

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, TV, magnétophone

PROGRAMME DE FORMATION :

Grammaire

Les temps plus complexes

Expressions du doute, de l'hypothèse

Suggestion et conseil

Discours indirect

Prépositions

Adverbes

Vocabulaire

Les faux-amis

Idiomatiques

Vocabulaire spécifique au contexte professionnel des stagiaires

Communication

Management

Commerce et marketing

Communication

Production

Réunions

Travailler par téléphone

Correspondance écrite

Résolution de problèmes

Facteurs inter-culturels

Contexte extra-professionnel

OUTILS & MÉTHODES :

- Approche pratique et participative de la langue

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Esc'al Formation

INFORMATIQUE

WORD INITIATION

OBJECTIFS :

- Connaître et savoir utiliser les fonctions essentielles du traitement de textes

Public :
Tout public ayant des connaissances Windows

Prérequis :
Savoir utiliser un PC

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test TOSA

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, imprimante laser, accès internet

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Les notions de base**
  - *Prise en main du logiciel*
  - *Description des outils et de l'interface*
  - *Enregistrer, fermer, ouvrir un fichier*
- **La mise en forme du texte**
  - *Les retraits de ligne et de paragraphe*
  - *Les puces et numéros*
  - *Les encadrements et les trames*
  - *Les tabulations*
  - *La fonction rechercher / remplacer du texte*
- **Les tableaux**
  - *Créer et modifier un tableau simple*
- **La mise en page et l'impression**
  - *Les options d'impression*
  - *L'aperçu avant impression*
  - *La mise en page et les paramètres de marges*
- **L'environnement**
  - *Les options*
  - *La personnalisation de la barre d'outils*

OUTILS & MÉTHODES :

- Un micro-ordinateur par stagiaire
- Mise en situation par le biais d'exercices pratiques

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

WORD PERFECTIONNEMENT

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Maîtriser les fonctions évoluées du traitement de textes

Public :
Tout public ayant suivi le module Word Initiation ou ayant un niveau équivalent

Prérequis :
Connaissance de base de WORD

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test TOSA

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, imprimante laser, accès internet

PROGRAMME DE FORMATION :

- Révision de quelques thèmes du module Initiation
- Les modèles
  Utilisation des modèles intégrés
  Création, enregistrement, modification de modèle
- Les styles
  Utilisation des styles intégrés
  Création, modification de style
- La table des matières
  Création, modification, utilisation, suppression
- Les tableaux
  Les tableaux automatiques
  Les tableaux complexes
  Feuille de calcul Excel sous Word
- Le publipostage
  La préparation des éléments du publipostage
  Les filtres
  Publipostage à l'écran ou à l'impression
  Publipostage de type courrier ou de type étiquette

OUTILS & MÉTHODES :

- Un micro-ordinateur par stagiaire
- Mise en situation par le biais d'exercices pratiques

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

EXCEL INITIATION

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaître et savoir utiliser les fonctions essentielles du tableur

Public :
Tout public ayant des connaissances Windows

Prérequis :
Savoir utiliser un PC

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test TOSA

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, imprimante laser, accès internet

PROGRAMME DE FORMATION :

Feuilles de calcul
Saisir et modifier du texte

Saisir et modifier les nombres

Enregistrer, fermer, ouvrir un fichier

Mise en forme
Mise en forme du texte, des nombres, des dates, des feuilles de calcul

Les bordures et les trames

Recherche et remplacement

Les calculs
Les opérateurs

Les fonctions de calculs simples

Les références de cellules

L'impression
Les options d'impression

La mise en page

Les graphiques simples
Création, mise à jour et modification

L'environnement Excel
Les options

La personnalisation de la barre d'outils

OUTILS & MÉTHODES :

- Un micro-ordinateur par stagiaire
- Mise en situation par le biais d'exercices pratiques

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

EXCEL PERFECTIONNEMENT

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaître et savoir utiliser les fonctions avancées du tableur

Public :
Tout public ayant des connaissances de base sur Excel

Prérequis :
Connaissance de base de EXCEL

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test TOSA

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, imprimante laser, accès internet

PROGRAMME DE FORMATION :

- Révision de quelques thèmes du module Initiation
- Les liaisons inter-cellulaires
- L'adressage des cellules
  Adressage relatif, absolu et mixte, Pourquoi ?, Comment ?
- Les fonctions de calculs avancées
  Les fonctions imbriquées

  Les fonctions conditionnelles
- Base de données
  Création, modification, utilisation et paramétrage des filtres
- Graphiques avancés
- Tableaux croisés dynamiques
  Création, modification, filtres

OUTILS & MÉTHODES :

- Un micro-ordinateur par stagiaire
- Mise en situation par le biais d'exercices pratiques

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

POWERPOINT

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Savoir créer un diaporama et le présenter sur un support numérique ou papier

Public :
Tout public ayant des connaissances Windows

Prérequis :
Savoir utiliser un PC

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évalutation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, test TOSA

Moyens :
Un ordinateur par stagiaire, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, imprimante laser, accès internet

PROGRAMME DE FORMATION :

- Création / modification de diapositives
- Les différents objets : organigramme, tableau...
- La mise en forme des diapositives
- Utiliser les assistants à la création
- Utiliser les assistants à la mise en page
- Utiliser les modèles de conception
- Utiliser les outils d'animation
- Utiliser les outils de transition
- Le paramétrage d'un diaporama (transitions, minutage, bouclage...)
- L'impression du diaporama

OUTILS & MÉTHODES :

- Un micro-ordinateur par stagiaire
- Mise en situation par le biais d'exercices pratiques

Tarif de base*: 80€/heure

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Esc'al Formation

SÉCURITÉ

HABILITATION ÉLECTRIQUE - CHARGÉ DE CHANTIER : B0, H0, H0V
PERSONNEL NON ÉLECTRICIEN - INITIALE/RECYCLAGE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :
- Acquérir ou réactualiser une connaissance de la réglementation en matière d'instructions, des consignes de sécurité électrique et des risques présentés par le courant électrique
- Adapter les connaissances acquises aux travaux non électriques pour travailler dans les zones d'environnement électrique
- Permettre à l'employeur de délivrer ou de renouveler à son personnel un titre d'habilitation chargé de chantier B0 / H0 / H0V
- Permettre au chargé de chantier d'organiser des travaux d'ordre non électrique, de délimiter une zone de travail et de surveiller le personnel

Public :
Personnel non électricien dirigeant des travaux d'ordre non électrique à proximité des installations électriques exerçant leur métier dans des zones présentant des risques électriques.

Prérequis :
Aucun

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, délivrance d'une proposition d'un titre d'habilitation pré-renseigné des symboles proposés par le formateur

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, kit pédagogique

PROGRAMME DE FORMATION :
- Formation pratique au risque électrique
- Dangers du courant électrique
- Effets du courant électrique
- Connaissances de base des appareils électriques
- Statistiques des accidents
- Moyens de protection
- Le matériel électroportatif
- La législation
- L'habilitation, le titre, le recueil, UTE 18-510
- Notions de secourisme et conduite à tenir en cas d'incendie d'origine électrique

OUTILS & MÉTHODES :
- Vidéo-projections
- Matériels de protection : gants, casques, nappes isolantes
- Démonstrations sur appareillages et mises en situation
- Analyse de cas d'accidents réels et mesures de protection à mettre en oeuvre
- Test d'évaluation en fin de stage

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

HABILITATION ÉLECTRIQUE - CHARGÉ D'INTERVENTIONS ÉLÉMENTAIRES : BS, BE ET/OU HE MANOEUVRE

PERSONNEL NON ÉLECTRICIEN - INITIALE/RECYCLAGE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Acquérir ou réactualiser une connaissance de la réglementation en matière d'instructions de sécurité électrique et des risques présentés par les installations et équipements BT
- Appliquer les consignes de sécurité liées aux manœuvres de réarmement effectuées sur des installations et équipements électriques en BT et HT
- Connaître et appliquer les méthodes d'une intervention élémentaire en basse tension
- Permettre ainsi à l'employeur de délivrer ou de renouveler à son personnel un titre d'habilitation BS/BE ...

Public :
Personnel non électricien chargé de réaliser des manœuvres et réarmements de protection dans les locaux de services électrique en BT et HT et d'accomplir des interventions élémentaires sur des installations et des équipements électriques.

Prérequis :
Aucun

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, délivrance d'une proposition d'un titre d'habilitation pré-renseigné des symboles proposés par le formateur

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, kit pédagogique

PROGRAMME DE FORMATION :

- L'évaluation des risques
- Les grandeurs électriques
- Les dangers de l'électricité
- Les mesures de protection
- Les limites, zones et opérations liées
- Les équipements de protection
- Les rôles et titres d'habilitation
- Les outillages et matériels électriques
- La procédure en cas d'accident électrique
- La procédure en cas d'incendie électrique
- Chargé d'intervention BS : rôle et opérations

OUTILS & MÉTHODES :

- Vidéo-projections
- Matériels de protection : gants, casques, nappes isolantes
- Démonstrations sur appareillages et mises en situation
- Analyse de cas d'accidents réels et mesures de protection à mettre en oeuvre
- Test d'évaluation en fin de stage

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

HABILITATION ÉLECTRIQUE - ÉLECTRICIEN : B1, B1V, B2V, HC, BR, BP

PERSONNEL ÉLECTRICIEN - INITIALE/RECYCLAGE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Opérer en sécurité sur l'ensemble ou une partie d'un ouvrage en exploitation
- Acquérir ou réactualiser une connaissance de la réglementation en matière d'instructions de sécurité électrique et des risques présentés par les installations et équipements BT
- Appliquer les consignes de sécurité en BT liées aux consignations, aux interventions générales, aux travaux hors tension ou au voisinage effectué sur des ouvrages ou des installations électriques
- Permettre ainsi à l'employeur de délivrer ou de renouveler à son personnel un titre d'habilitation : B1, B1V, B2, B2V, BR, BC, BR ....
- Accéder aux locaux HT

Public :
Personnel électricien ou électromécanicien chargé d'exécuter des consignations, d'exécuter et/ou diriger des travaux hors tension, d'exécuter des interventions générales.

Prérequis :
Posséder des compétences techniques en électricité est obligatoire pour suivre cette formation.

Durée :
21 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, délivrance d'une proposition d'un titre d'habilitation pré-renseigné des symboles proposés par le formateur

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, kit pédagogique

PROGRAMME DE FORMATION :

- Formation pratique au risque électrique
- Dangers du courant électrique
- Effets du courant électrique
- Connaissances de base des appareils électriques
- Statistiques des accidents
- Moyens de protection
- Le matériel électroportatif
- La législation
- L'habilitation, le titre, le recueil, UTE 18-510
- La consignation
- Les interventions de dépannage
- Les systèmes de liaison à la terre
- Notions de secourisme et conduite à tenir en cas d'incendie d'origine électrique

OUTILS & MÉTHODES :

- Vidéo-projections
- Matériels de protection : gants, casques, nappes isolantes
- Démonstrations sur appareillages et mises en situation
- Analyse de cas d'accidents réels et mesures de protection à mettre en oeuvre
- Test d'évaluation en fin de stage

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL (SST) INITIALE/MAC

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Former des secouristes afin d'assurer la prévention et les secours au sein de l'entreprise

Public :
Salarié(e)s d'entreprises, professions libérales, administrations, industries.

Prérequis :
Être salarié

Durée :
14 heures (initiale) - 7 heures (MAC)

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, délivrance d'une carte certificative de sauveteur secouriste au travail

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, kit pédagogique

PROGRAMME DE FORMATION :

- La protection
- L'alerte
- La victime s'étouffe
- La victime saigne abondamment
- La victime est inconsciente
- La victime ne respire plus
- La victime se plaint d'un malaise
- La victime se plaint suite à un traumatisme (plaie simple ou grave, brûlure simple ou grave, fracture)
- Situations inhérentes aux risques spécifiques liées à la profession ou à l'entreprise

OUTILS & MÉTHODES :

- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Évaluation finale, validation des acquis et le cas échéant, remise d'une attestation de réussite.

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

GESTES ET POSTURES

OBJECTIFS :

- Être capable de repérer les situations susceptibles de nuire à sa santé ou d'entraîner des efforts inutiles ou excessifs, que ce soit au travail ou dans sa vie privée
- Adopter et appliquer les principes pertinents de base de sécurité physique et d'économie d'efforts en fonction de la situation

Public :
Tout public devant effectuer des travaux, des manipulations

Prérequis :
Absence de contre-indication au port des charges

Durée :
7 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- Présentation des objectifs
- Moyens de protection
  Matériels de protection
- Notions de secourisme
- Statistiques des accidents du travail
- Les maladies professionnelles
- Prévention du risque
  L'application des principes généraux de prévention

  L'identification des dangers et l'évaluation des risques

  La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés
- Manipulation, déplacement de différentes charges (forme, taille, poids) utilisées dans l'entreprise
  La manutention : matériel dangereux, chargements et déchargements de matériel, stockage du matériel et des produits

  Techniques de levage et de transport des charges
- Simulation de postures correspondant à des tâches courantes
- Les bonnes postures, les gestes appropriés, le choix des prises

OUTILS & MÉTHODES :

- Vidéo-projections
- Matériels de protection : gants, casques
- Démonstrations, mises en situation
- Analyse de cas d'accidents réels et mesures de protection à mettre en oeuvre

Tarif de base*: 700€/jour

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

CHSCT
COMITÉ D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Permettre aux membres du CHSCT de remplir leur mission d'étude, de contrôle et d'action dans le cadre de la législation en vigueur
-Répondre aux caratères spécifiques des risques de l'entreprise

Public :
Membres du CHSCT ou délégués du personnel

Prérequis :
Aucun

Durée :
21 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Introduction
Présentation générale des stagiaires avec leurs motivations et leurs attentes

Les accidents du travail de trajet et maladies professionnelles
Définition/législation

Évolution comparative des statistiques au niveau national, des professions, des entreprises, du secteur d'activité (commentaire, diagnostic)

La législation sur le CHSCT
Création et composition du Comité

Fonctionnement / Missions

Relation avec les entreprises extérieures : décret du 20/02/92

Relation avec les services : Formation à la sécurité obligatoire décret du 20/03/77

Danger grave et imminent

Prévention des risques généraux et particuliers
Détection et analyse des risques

Etude des risques généraux et des risques particuliers

Consignes au poste de travail

Déclaration de l'accident
Le compte-rendu de l'accident / L'enquête d'accident

Étude de l'accident
Analyse de l'accident par la méthode de l'arbre des causes

Analyse d'un accident en entreprise

Décomposition de l'étude / Propositions correctives

Synthèse
De l'ordre du jour à la politique de prévention

OUTILS & MÉTHODES :

- Étude de documents généraux ou spécifiques
- Mises en situation par jeux de rôle
- Remise d'un support de cours

Tarif*: Nous consulter

Esc'al Formation
36 rue du Mont, 42100 SAINT-ETIENNE
04 77 46 48 83 - contact@escalformation.com

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

CACES® R486 PLATES-FORMES ÉLÉVATRICES MOBILES DE PERSONNES

INITIALE/RECYCLAGE
CAT A : PEMP À ÉLÉVATION VERTICALE
CAT B : PEMP À ÉLÉVATION MULTIDIRECTIONNELLE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaître la réglementation CACES R486, les devoirs et responsabilités des conducteurs de PEMP verticale et multidirectionnelle
- Connaître les règles de sécurité
- Appliquer les consignes de conduite et de sécurité en vigueur

Public :
Personne en possession d'un certificat médical reconnu par le médecin du travail et qui est appelé à utiliser de manière habituelle ou occasionnelle une plateforme élévatrice mobile de personnel de la ou des catégories concernées.

Prérequis :
Être âgé de plus de 18 ans

Durée :
De 14 h à 28 h en fonction du nombre de catégories

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation, délivrance, si résultat favorable, d'un Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) pour la (les) catégorie(s) concernées

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- La conduite de plates-formes élévatrices mobiles de personnel
- Rôle et responsabilité des acteurs de prévention
- Définition des PEMP
- Les équipements de sécurité des PEMP
- Mesures de sécurité avant la conduite
- Règles de conduite en sécurité
- Accidents, signalisation
- Maintenance et technologie
- Exercices pratiques de positionnement et de manoeuvres
- Fin de poste : arrêt en fin de travail, entretien et inspection de la PEMP

OUTILS & MÉTHODES :

- Démonstrations, mises en situation
- Test théorique et test pratique
- Délivrance du CACES® R486 pour la ou les catégories validées en formation

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

CACES® R489 (CAT 1A-1B / 2A-2B / 3)
INITIALE/RECYCLAGE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :
- Former les personnels à la conduite en sécurité de chariot automoteur

Public :
Toute personne peu ou pas expérimentée dans la conduite de chariot automoteur

Prérequis :
Présenter les aptitudes médicales et psychotechniques requises.
Être âgé de 18 ans minimum

Durée :
De 14 à 28 heures en fonction du nombre de catégories

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation ,délivrance, si résultat favorable, d'un Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) pour la (les) catégorie(s) concernées.

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

▲ Contexte réglementaire
Instances et organismes de prévention

Devoirs et responsabilités

▲ Technologie des chariots
Élements constitutifs des chariots

Catégories et spécificités

Dispositifs de sécurité

Motorisation et circuit hydraulique

Règles de conduite et de stationnement

Conditions de stabilité, capacité de charge et vérification s et entretien

▲ Opérations de prise de poste et de fin de poste
Circulation avec prise et dépose d'une charge au sol

Gerbage et dégerbage en palettier et en pile

Chargement et déchargement d'un véhicule

Manutention de différents types de charges

OUTILS & MÉTHODES :

▲ Démonstrations, mises en situation
▲ Test théorique et test pratique
▲ Délivrance du CACES® R489 pour la ou les catégories validées en formation

Tarif*: Nous consulter

Esc'al Formation
36 rue du Mont, 42100 SAINT-ETIENNE
04 77 46 48 83 - contact@escalformation.com

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Esc'al Formation

AGRO-ALIMENTAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

(ESC'AL FORMATION est enregistré comme dispenseur dans plusieurs Régions)

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes

Public :
Personnels d'entreprises de restauration commerciale

Prérequis :
Avoir ou débuter une expérience en restauration commerciale

Durée :
14 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur, QCM

Tarif de base*: 350€/jour

PROGRAMME DE FORMATION :

La réglementation communautaire et nationale

Notions déclaration, agrément, dérogation

L'hygiène des denrées alimentaires :
- *Le paquet hygiène*
- *Traçabilité et gestion des non-conformités*
- *Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

Les contrôles officiels

Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Maîtriser les risques liés à une insuffisance d'hygiène (risques de saisie, P.V et fermeture)

Risques physiques, chimiques et biologiques

Toxi infection alimentaire

Risque de communication négative, perte de clientèle

Mettre en oeuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale

Utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Organisation, production et stockage des aliments

Mise en place des mesures préventives nécessaires

Maîtriser les risques alimentaires

Maîtriser les risques communs : points critiques, autocontrôle, notification obligatoire et traçabilité

Maîtriser les risques particuliers- contenu du Plan de Maitrise Sanitaire

Contrôle et responsabilité des opérateurs

Les dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques

Les autres dangers potentiels

Le plan de maîtrise sanitaire

Les BPH (hygiène personnel, respect des températures, durée de vie, procédure congélation, décongélation, organisation, rangement et gestion des stocks)

Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrement)

Le GBPH du secteur d'activité spécifié

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

FORMATION 100% MUSCLE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaitre les exigences du cahier des charges 100% muscle
- Identifier les éléments musculaires interdits dans la fabrication de viande hachée 100% muscle : nœuds lymphatiques, tendons...
- Acquérir les techniques de découpe pour éliminer ces éléments

Public :
Personnels d'abattoir, de boucherie

Prérequis :
Personnels travaillant sur les lignes de productions 100% muscle

Durée :
7 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- Nom anatomique de muscle ou morceaux de muscle
- Affranchis (viande)
- Parages de muscles / machines
- Viande pour haché (VPH)
- Viande pour préparations-produits à base de viande (viande PPV)
- Les gras
- Rappel des obligations d'étiquetage du produit

Pré scapulaire,

Rétro pharyngien latéral,

Entrée de poitrine,

Sternaux caudaux,

Axillaire,

Ilio fémoral,

Iliaques médiaux,

Iliaque latéral,

Subiliaque

Ischiatique,

Poplité

- Éléments à éliminer pour le 100% muscle
- Les aspects réglementaires

Tarif*: Nous consulter

Esc'al Formation
36 rue du Mont, 42100 SAINT-ETIENNE
04 77 46 48 83 - contact@escalformation.com

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Réaliser les opérations de fabrication des produits élaborés
- Préparer, étiqueter les produits, effectuer le pièçage manuel et le conditionnement

Public :
Personnels de boucherie traditionnelle

Prérequis :
Aucun

Durée :
28 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- La nomenclature
- La classification
- La technologie produit

Les caractéristiques de la viande

Stockage des carcasses, morceaux

Transformation : désossage, séparation des morceaux parage, épluchage, piéçage, ficelage

Entretien des locaux et du matériel : protocole de nettoyage et désinfection, matériels et produits adaptés

Valeur ajoutée, décoration

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

AFFUTAGE ET AFFILAGE

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaître les différents types de lames, manches et couteaux
- Connaître les impacts d'un mauvais choix de couteau et d'un mauvais entretien
- Savoir évaluer et remédier au défaut du fil de la lame
- Développer sa sensorialité pour déceler et réparer les défauts du fil
- Connaître et maîtriser les techniques d'affilage, d'affûtage et d'aiguisage du couteau

Public :
Personnels de la branche alimentaire

Prérequis :
Aucun

Durée :
7 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- Présentation de la démarche du couteau qui coupe
- Présentation des différents matériaux et moyens pour affuter et affiler des couteaux
- Formation pratique à l'utilisation des meules, fusils, broches, croisées
- Atelier mise en pratique

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

HYGIÈNE EN MILIEU PROFESSIONNEL (ABATTOIRS)

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur d'activité
- Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre
- Évaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits

Public :
Personnels d'entreprises agroalimentaires

Prérequis :
Aucun

Durée :
7 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Matériels de protection, support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

Les « pourquoi » de l'hygiène

Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise

Micro-organismes : fonctionnement et conséquences sur les produits

Etude des voies de contamination à l'abattoir et en découpe

Dangers physiques et chimiques

Les moyens de maîtrise dans le secteur abattage-découpe

Respect des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel

Nettoyage et désinfection : méthode et erreurs courantes

Maîtrise de la chaîne du froid

Enregistrements et traçabilité

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

OBJECTIFS :

- Connaître le cadre législatif et règlementaire applicable à l'activité de l'entreprise
- Mise en œuvre des actions de prévention liées à la règlementation
- Connaître et savoir faire appliquer les consignes, les règles de sécurité dans le cadre de l'entreprise

Public :
Personnels d'encadrement, chargé de sécurité

Prérequis :
Aucun

Durée :
7 heures

Dates :
A définir

Lieu :
En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprise)

Modalités :
Formation en présentiel

Validation :
Évaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens :
Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION :

- Le contexte réglementaire
- Les obligations de professionnels : application des textes
- Organisation de la sécurité
- Responsabilités
- Évaluation des risques, document unique
- Les principaux risques en atelier
- Préventions des risques
  Gestes et postures
  Port des EPI
  Utilisation et entretien des couteaux
- Plan de prévention

Tarif*: Nous consulter

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Tarif adapté en fonction des différents éléments : Formation individuelle ou en groupe, en inter ou en intra, choix du lieu de formation par le client nécissitant ou non des frais annexes de formation (déplacement, hébergement, restauration).

NOTES PERSONNELLES

Esc'al Formation

« Un temps pour se former »

36 rue du Mont
42100 SAINT-ÉTIENNE

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

04 77 46 48 83
contact@escalformation.com

www.escalformation.com

Retrouvez-nous sur :