



AQAD

qualité

VALLOGIE  
FORMATION

AQAD  
qualité

# EDITO



- AQAD-Qualité cabinet de conseil, d'audit et de formations en Management Qualité et Sécurité Alimentaire, accompagne votre structure sur les enjeux organisationnels et stratégiques que vous rencontrez, dans les domaines de la Qualité, de la Sécurité, de l'Environnement et du Développement Durable.
- Situé à Lille centre (Nord/Pas-de-Calais), nous intervenons auprès d'entreprises des secteurs Industrie Agro-alimentaire, Distributeur GMS, Artisans des métiers de Bouche, Restaurateur, Santé, et Médico-Social.



Yacine BERRAK

Consultant - Auditeur - Formateur  
Master 2 Qualité et Sécurité Alimentaire  
Maîtrise en Microbiologie Générale et appliquée



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :  
Actions de formation

## Hygiène et Sécurité des aliments

# SOMMAIRE

*Hygiène alimentaire en restauration commerciale*

*Hygiène alimentaire en restauration commerciale "avancé"*

*Traçabilité dans le secteur agroalimentaire*

**Santé et Sécurité au travail**

*Sauveteur secouriste du travail*

**Communication et Management**

*Lancer / Relancer  
son entreprise sur internet*

**Annexe AQAD**

*Règlement intérieur formation AQAD*

*Conditions générales de vente*

*Bulletin d'inscription / Références AQAD*

# Hygiène et sécurité des aliments

4



## Hygiène alimentaire en restauration commerciale

### PUBLIC

cuisinier, plongeur, personnel en salle, encadrement, responsable d'établissement de restauration...

### OBJECTIF

#### Permettre aux stagiaires de :

- Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire
- Acquérir les moyens de maîtrise, de surveillance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Connaître la méthode HACCP et savoir l'adapter à son établissement



### PRE-REQUIS

- Aucun



### CONTENU

#### Jour 1 :

- Microbiologie des aliments et moyens de maîtrise des dangers.
- Les origines de la contamination
- Les enjeux de la sécurité des aliments.
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

#### Jour 2 :

- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques de Fabrication appliquées à chacune des étapes : de la réception des matières premières à la distribution des produits finis.
- Réglementation relative à l'hygiène des aliments
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
  - Traçabilité.
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



### METHODES PEDDOGIQUES

- Diaporamas, vidéos, échanges et partages d'expérience...
- QCM d'évaluation des acquis.



### MATERIELS PEDDOGIQUES

Vidéo-projecteur, exemples de documents, documentations pédagogiques stagiaires

# Hygiène et sécurité des aliments

## Hygiène alimentaire en restauration commerciale "avancé"

### PUBLIC

cuisinier, plongeur, personnel en salle, encadrement, responsable d'établissement de restauration...

### PRE-REQUIS

- Aucun

### CONTENU

#### Jour 1 :

- Microbiologie des aliments et moyens de maîtrise des dangers.
- Les origines de la contamination.
  - Les facteurs influençant la multiplication des microbes.
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.).

#### Jour 2 :

- Les moyens de maîtrise : les Bonnes pratiques d'hygiène.
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes pratiques de Fabrication

#### Jour 3 :

- Réglementation relative à l'hygiène des aliments : (Paquet Hygiène, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), traçabilité, gestion des produits non conformes.
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

### METHODES PEDDOGIQUES

- Diaporamas, vidéos, échanges et partages d'expérience...
- QCM d'évaluation des acquis.

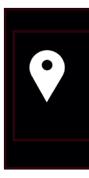
### MATERIELS PEDDOGIQUES

Vidéo-projecteur, exemples de documents, documentations pédagogiques stagiaires



### OBJECTIF

Permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et une qualité satisfaisant la clientèle



**Lieu** 30 bis Rue Saint Gabriel,  
Lille 59000, France / Intra-entreprise



### Contact

+33 6 17 64 30 30 / Y. BERRAK



### Durée

3 jour ( 21 heures)  
(délais d'accès 7 jours / selon la disponibilité du stagiaire)



### 350 euros / jours

**Stage intra entreprise:** Formules adaptées à vos besoins.

Nous consulter pour devis personnalisé



### Validation de formation

Attestation de formation







## OBJECTIF

- Apprendre les premiers gestes en cas d'accident ou de malaise
- Examiner la victime et alerter les secours
- Rechercher les risques persistants pour protéger
- Situations inhérentes aux risques spécifiques

**Lieu** 30 bis Rue Saint Gabriel,  
Lille 59000, France / Intra-entreprise

**Accessible aux personnes en situation d'handicap**

### Contact

+33 6 17 64 30 30 / Y. BERRAK



**Durée** 2 jour ( 14 heures)  
(délais d'accès 7 jours / selon la disponibilité du stagiaire)



**350 euros / jours**

**Stage intra entreprise:** Formules adaptées à vos besoins.

Nous consulter pour devis personnalisé



### Validation de formation

Attestation de formation

# Sauveteur secouriste du travail

## PUBLIC

Chef d'entreprise, Salarié



## PRE-REQUIS

- Aucun



## CONTENU

### Jour 1 :

- Situer le cadre juridique de son intervention
- Situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise
- Contribuer à la mise en œuvre d'actions de prévention
- Informer les personnes désignées dans le plan d'organisation de la prévention de l'entreprise de la situation(s) dangereuse(s) repérée(s)

### Jour 2 :

- Réaliser une protection adaptée
- Examiner la victime
- Faire alerter ou alerter les secours
- Secourir les victimes de manière appropriées



## METHODES PEDDOGIQUES

- Diaporamas, vidéos, échanges et partages d'expérience...
- QCM d'évaluation des acquis.



## MATERIELS PEDDOGIQUES

- Diaporamas, vidéos, échanges Vidéo-projecteur, documentations pédagogiques stagiaires

# Communication et management

## Lancer/Relancer son entreprise sur internet

### PUBLIC



- Les dirigeants d'entreprise
- Toute personne envisageant de créer une entreprise.

### PRE-REQUIS



- Aucun

### CONTENU



#### Jour 1 :

Module I : Gérer et piloter son entreprise

#### Jour 2 :

Module II : Connaître les techniques de commercialisation

#### Jour 3 :

Module III : Le web et E-commerce, les outils pour améliorer son chiffre d'affaires

### METHODES PEDDOGIQUES

- Diaporamas, vidéos, échanges et partages d'expérience...
- QCM d'évaluation des acquis.



### MATERIELS PEDDOGIQUES

- Diaporamas, vidéos, échanges  
Vidéo-projecteur,  
documentations pédagogiques stagiaires



### OBJECTIF

- Acquerir des connaissances et compétences pour concrétiser votre projet
- Sensibiliser aux fondamentaux du pilotage et de la gestion d'entreprise.
- Comprendre les enjeux de la transformation digitale de l'entreprise
- Comprendre les enjeux d'une présence sur le web
- Connaître les fondamentaux du marketing et l'importance de la relation client
- Appréhender les réseaux sociaux
- Connaître les fondamentaux de la communication



**Lieu** 30 bis Rue Saint Gabriel,  
Lille 59000, France / Intra-entreprise **Accéssible**

aux personnes en situation d'handicap



### Contact

+33 6 17 64 30 30 / Y. BERRAK



**Durée** 3 jour ( 21 heures)  
(délais d'accès 7 jours / selon la disponibilité du stagiaire)



### 350 euros / jours

**Stage intra entreprise:** Formules adaptées à vos besoins.

Nous consulter pour devis personnalisé



### Validation de formation

Attestation de formation

Modalité d'évaluation et de suivi : QCM d'évaluation

# Reglement interieur formation

10

## Règlement Intérieur Formation AQAD QUALITE

### Article 1 :

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.6352-3 et L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du travail.  
Il s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.

### Article 2 : Discipline :

Il est formellement interdit aux stagiaires : A titre d'exemple : - D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme ; - De se présenter aux formations en état d'ébriété ; - D'emporter ou modifier les supports de formation ; - De modifier les réglages des paramètres de l'ordinateur ; - de manger dans les salles de cours ; - d'utiliser leurs téléphones portables durant les sessions ;

### Article 3 : Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par la direction de l'organisme de formation pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre croissant d'importance :

- Avertissement écrit par le Directeur de l'organisme de formation ; - Blâme - Exclusion définitive de la formation

### Article 4 : Entretien préalable à une sanction et procédure.

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui. Lorsque

l'organisme de formation envisage une prise de sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée n'a pas d'incidence sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation. Au cours de l'entretien, le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté. Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire : celui-ci a alors la possibilité de donner toute explication ou justification des faits qui lui sont reprochés.

Lorsqu'une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat est considérée comme indispensable par l'organisme de formation, aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et, éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et ait eu la possibilité de s'expliquer devant un Commission de discipline.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme lettre recommandée, ou d'une lettre remise contre décharge. L'organisme de formation informe concomitamment l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

### Article 5 : Représentation des stagiaires

Lorsqu'un stage a une durée supérieure à 500 heures, il est procédé à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant en scrutin uninominal à deux tours.

Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles, sauf les détenus admis à participer à une action de formation professionnelle.

L'organisme de formation organise le scrutin qui a lieu pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, au plus tard 40 heures après le début du stage. En cas d'impossibilité de désigner les représentants des stagiaires, l'organisme de formation dresse un PV de carence qu'il transmet au préfet de région territorialement compétent.

Les délégués sont élus pour la durée de la formation. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit de participer à la formation.

Si le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin de la session de formation, il est procédé à une nouvelle élection dans les conditions prévues aux articles R.6352-9 à R.6352-12.

Les représentants des stagiaires font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent toutes les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

### Article 6 : Hygiène et sécurité :

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. A cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires.

Lorsque la formation a lieu sur le site de l'entreprise, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles de l'entreprise / de l'organisme de formation (à préciser).

### Article 7:

Un exemplaire du présent règlement est remis à chaque stagiaire (avant toute inscription définitive)

# Conditions générales de vente

11

## CONVENTION DE STAGE

Nos formations entrent dans le cadre d'une convention de formation : Contrat de formation professionnelle en application de l'article L6353-1 du code du travail.

## MODALITES DE REGLEMENT

Le paiement sera dû à la réception de la facture. A régler : par chèque bancaire, postal...

## CONDITION D'ANNULATION

Désistement du stagiaire

- Jusqu'à 10 jours calendaires avant le début de la session, AQAD-QUALITÉ procédera au remboursement de l'acompte ou au report à une session ultérieure.
- Moins de 10 jours calendaires avant le début de la session, L'entreprise bénéficiaire s'engage au versement de la somme de 250 Euros à AQAD QUALITE.

En cas de réalisation partielle (valable dès la 1ère heure de formation) :

L'entreprise bénéficiaire s'engage au versement de 100% du montant total de la prestation

## ANNULATION PAR AQAD QUALITÉ

AQAD-QUALITÉ se réserve le droit de reporter une session pour préserver un meilleur équilibre dans les groupes ou d'annuler pour des raisons générales d'organisation, au plus tard 15 jours avant la date du début du stage. AQAD QUALITE s'engage à proposer dans les meilleurs délais une autre date de formation et d'effectuer une réduction de 20% du prix de ladite formation.

## NON RÉALISATION DE LA PRESTATION DE FORMATION

En application de l'article L.6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la convention, que faute de réalisation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

## HÉBERGEMENT

A votre demande, une liste d'hôtels proches du lieu du stage ainsi que leurs accès vous sera envoyée.

## STAGES INTRA ENTREPRISE

Prix établis sur devis.

## ATTESTATION DE STAGE

Une attestation de stage est transmise sous huitaine à l'issue de la formation

# Bulletin d'inscription

12



L50 Rév 5

## BULLETIN D'INSCRIPTION

Raison Sociale : .....	.....	.....	.....	.....
Code APE : .....	.....	.....	.....	.....
Adresse : .....	.....	.....	.....	.....
Tél : .....	.....	Fax : .....	.....	.....
Activité principale de l'Entreprise : .....	.....	.....	.....	.....
Nom du Responsable Formation : .....	.....	.....	.....	.....

Formation choisie	Nom et fonction des participants	Dates	Frais d'inscription

TOTAL H.T        
TVA                  
TOTAL T.T.C     


### BULLETIN D'INSCRIPTION A RETOURNER A AQAD

407 rue Salvador Allende – 59120 LOOS -          ou par Fax : 03.27.98.94.17

en mentionnant, dans le cadre ci-dessous, le destinataire de la facture :

<input checked="" type="checkbox"/> Votre entreprise	Nom : .....
<input checked="" type="checkbox"/> Votre fonds d'assurance Formation )	.....
<input checked="" type="checkbox"/> Autre )	Adresse : .....

Cachet de l'entreprise

Etabli le ..... à .....

Signature

Important : Cette inscription n'est définitive que si elle est accompagnée d'un acompte de 20 % de la valeur totale du stage par chèque ou virement à l'ordre d'AQAD

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA N° 32 0071 22 2017  
auprès du DRAAF  
Haut de France sous le n°155.

[www.aqad-qualite.com](http://www.aqad-qualite.com)

# Références

13



Oser - Imaginer - Entreprendre

# AQAD

*Conseil - Audit - Formation*



France  
**Yacine BERRAK**  
**Anastasiia HINKUL**  
Consultants Formateur  
+33 617 643 030  
[contact@aqadqualite.com](mailto:contact@aqadqualite.com)



Algérie  
**Yacine BERRAK**  
Directeur Commercial  
+21 367 035 4513  
[contact@aqadqualite.com](mailto:contact@aqadqualite.com)



Ukraine  
**Anastasiia HINKUL**  
Consultante en Design  
Graphique  
+38 097 430 4424  
[contact@aqadqualite.com](mailto:contact@aqadqualite.com)



United Kingdom  
**Anastasiia HINKUL**  
Consultante en Design  
Graphique  
**Yacine BERRAK**  
Consultant Formateur  
[contact@aqadqualite.com](mailto:contact@aqadqualite.com)

## Contact

30 bis Rue Saint Gabriel. Lille 59800. France

[contact@aqad-qualite.com](mailto:contact@aqad-qualite.com)

[www.aqad-qualite.com](http://www.aqad-qualite.com)

+ 33 3 20 68 01 46 ( Fixe )

+ 33 6 17 64 30 30 ( tel )