



OFFRE DE FORMATION CONTINUE INTER-ENTREPRISE



I - Pourquoi choisir CSFP-IAA:

-NOTRE ORIGINE :

Le centre sectoriel de formation professionnelle aux métiers des industries agroalimentaires (CSFP IAA) est le résultat d'un partenariat public/privé, dans le cadre de la coopération franco sénégalaise. Initié et géré par les organisations professionnelles (Upic/ CNP) et (CNES) le CSFP IAA a pour objectif de participer à l'amélioration de la compétitivité des Entreprises du secteur agro-alimentaire et des secteurs connexes (emballage, plasturgie, industrie pharmaceutique Ect...) par une meilleure qualification des ressources humaines .

- NOS MISSIONS :

- Renforcer les compétences des acteurs par la formation continue
- Préparer les compétences de demain par un dispositif de formation initiale innovant basé sur l'APC (Approche par les compétences) et une alternance centre/Entreprise, afin d'avoir une meilleure adéquation Formation/Emploi
- Apporter aux acteurs du secteur agro alimentaire des solutions de conseil et d'assistance à travers la réalisation de diagnostics personnalisés, de prises en charge de certaines de leur opérations unitaires d'aide (niveau technique) à la mise en place d'équipements adaptés à leurs objectifs de production et de prestations.

- NOS ATOUTS :

- Une équipe de formateurs issus du milieu industriel

- Une large gamme de formations et de prestations pour répondre aux besoins des acteurs nationaux de la sous-région
- 1000m2 d'espaces techniques de formation à l'échelle industrielle aux normes sanitaires européennes, et sous températures contrôlées (halls procédés agro-alimentaires, salle de découpe, salle de transformation, salle de cuisson, salle de conditionnement, salle de congélation, tunnel de surgélation, chambres froides, ect...)
- Trois ateliers de formation complémentaires (maintenance des équipements agroalimentaires, conduite de systèmes industriels, automatisme et électricité industrielle)
- Des laboratoires (chimie, microbiologie et analyse sensorielle)
- Cinq salles de formation dont une salle informatique multimédia et un centre de documentation et d'information.





II - Nos domaines de formation

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

- Technologie de la viande : découpe, maturation, transformation charcutière, etc.
- Technologie du lait : Transformation, pasteurisation, stérilisation, concentration ect
- Technologie des fruits et légumes : Transformation, pasteurisation, stérilisation, clarification, conditionnement et conservation
- Transformation et conservation des céréales.

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- Microbiologie alimentaire
- Analyse des risques
- Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et iso 22000
- Nettoyage et désinfection
- Traçabilité
- Normes et règlements sur les produits alimentaires

QUALITÉ, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT

1- Sécurité

- Cadre légal et réglementaire de la sécurité au travail
- La sécurité au travail
- Analyse des risques professionnels
- Accident et incident au travail
- Sécurité incendie

2-Qualité

- Mise en place d'une démarche qualité
- Les normes qualité dans l'industrie agro-alimentaire

3- Environnement

- Gestion des déchets
- Système de management environnemental

ORGANISATION ET GESTION DE L'ATELIER DE PRODUCTION

- Gestion des achats
- Commande
- Gestion des intrants
- Création et gestion des plannings
- Gestion des fournisseurs
- Statistiques et indicateurs de performance
- Gestion des équipements
- Planification, maintenance corrective, préventive
- Automatisme et informatique industriel
- Contrôle, commande et instrumentation
- Maintenance industrielle (Electricité, mécanique, pneumatique)

MANAGEMENT OPÉRATIONNEL

- Animation d'une équipe (accueil, formation au poste)
- Organisation de l'activité (animation de réunions, gestion de planning, suivi des indicateurs)
- Pilotage de l'amélioration continue de l'unité et résolution de problèmes

III – Notre offre de formation



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre le rôle et les objectifs du Nettoyage et de la Désinfection
- Comprendre les techniques du nettoyage et de la Désinfection (TACT, Produit, Méthodes)

• PUBLIC CIBLE

- Chefs d'équipe,
- Personnel en charge des opérations de nettoyage et de désinfection

• DURÉE

- 2 jours

BONNE PRATIQUE D'HYGIÈNE

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Renforcer les bonnes pratiques d'hygiène afin de répondre aux exigences légales et réglementaires.

• PUBLIC CIBLE

- Chef d'équipe, personnel de production,
- Personnel en charge du nettoyage et de la désinfection

• DURÉE

- 2 jours



HYGIÈNE ET RESTAURATION

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les règles d'hygiène en restauration

• PUBLIC CIBLE

- Chef de cuisine, commis, plongeur, serveur et tout travailleur en restauration

DURÉE

- 2 jours

LE MANAGEMENT OPÉRATIONNEL COMBINÉ À LA GESTION DE PRODUCTION

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'importance de la gestion de la production dans l'industrie
- Comprendre et appliquer correctement les consignes données par la hiérarchie
- Connaître les paramètres et critères de maîtrise des étapes techniques
- Mesurer des rendements et des productivités

- Ordonnancement d'une ligne de production
- Comprendre et apprendre à développer l'esprit d'équipe
- Développer un leadership
- Savoir motiver son équipe en fonction de la ligne stratégique de l'entreprise
- Engager son équipe vers l'amélioration continue des performances



- **PUBLIC CIBLE**

- Chefs d'équipe, -Chefs de quart,
- Responsables production

- **DURÉE**

- 5 jours

LA MAITRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE EN INDUSTRIE : DÉMARCHE HACCP

- **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- Renforcer les capacités en sécurité sanitaire des aliments de l'équipe qualité et du personnel de production. Au terme de cette formation, les participants comprennent la méthode HACCP et seront capables de :
- De mettre en place les programmes pré requis ;
- D'implémenter et d'animer une démarche HACCP

- **PUBLIC CIBLE**

- Responsable Qualité,
- Responsable de la production,
- Tout collaborateur en charge ou intervenant dans la démarche HACCP

- **DURÉE**

- 5 jours



ELECTROPNEUMATIQUE

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre un système simple électropneumatique et la fonction de ses composants
- Reconnaître les symboles électro pneumatiques
- Lire et comprendre un schéma pneumatique
- Appliquer les méthodes de recherche de pannes

• PUBLIC CIBLE

- Personnel de maintenance, de production avec une bonne connaissance en électricité

• DURÉE

- 5 jours

LA GESTION DES STOCKS

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et réconcilier les objectifs contradictoires des différents services de l'entreprise face à la gestion des stocks;
- Optimiser la gestion des stocks afin de réduire les coûts tout en minimisant les risques de tomber en pénurie.
- Évaluer la performance du service en matière de gestion des stocks

• PUBLIC CIBLE

- Chef de quart, Chef d'équipe
- Responsable magasin, Responsable expédition

• DURÉE

- 2 jours



LA SÉCURITÉ INCENDIE

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Être capables d'identifier les risques liés à l'incendie dans l'entreprise, de connaître les mesures de prévention et les moyens de protection, tout en respectant la réglementation incendie

• PUBLIC CIBLE

- Responsables, chef de quart, conducteur, aide conducteur, manœuvre.
- Entreprises et tout public

• DURÉE

- 2 jours

LA CONDUITE DE SYSTÈME AUTOMATISÉ

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

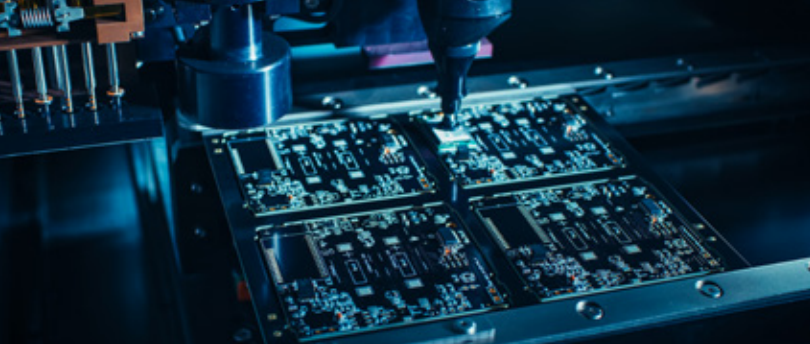
- Être capable de conduire ou de piloter une machine automatisée dans le respect du cahier de charges qui indique les consignes de fabrication, de transformation ou de conditionnement d'un produit quelconque.

• PUBLIC CIBLE

- Conducteurs de machines automatisées, techniciens de production automatisée

• DURÉE

- 3 jours



LES BASES DE LA MAINTENANCE NIVEAU 1 ET 2

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Être capable de procéder à des interventions de :
- Niveau 1 (réglages simples et échanges d'éléments consommables sur place)
- Niveau 2 (dépannage par échange standard d'éléments et opérations mineures de maintenance préventive (graissage, contrôle de bon fonctionnement etc...))

• PUBLIC CIBLE

- Conducteurs de machine automatisée, techniciens de production, tous publics possédant des connaissances en maintenance

• DURÉE

- 3 jours

COMITÉ HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Permettre l'amélioration effective sur le terrain des dispositions relatives à l'hygiène, sécurité, santé et aux conditions de travail, ainsi que celles nécessaires pour le fonctionnement efficace du CH

• PUBLIC CIBLE

- Responsables, membres du CHS

• DURÉE

- 3 jours



DÉPANNAGE DES SYSTÈMES INDUSTRIELS

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Utiliser une méthodologie d'intervention rigoureuse dans les actes de maintenance, en s'appuyant sur une description fonctionnelle et sur le dossier des machines
- Exécuter des opérations de maintenance corrective sur des machines industrielles dans un contexte automatisé ou semi automatique

- Utiliser les appareils de mesures adéquats en respectant les règles de sécurité

• PUBLIC CIBLE

- Personnel de maintenance, de production

• DURÉE

- 5 jours

LA PROBLÉMATIQUE DES COÛTS DE NON QUALITÉ

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mesurer le bilan économique de la qualité au sein de l'entreprise
- Savoir calculer les coûts d'obtention de la qualité et les coûts de non qualité
- Identifier et justifier les actions d'amélioration à mettre en œuvre
- Augmenter la valeur de production
- Évaluer les progrès réalisés par l'entreprise

• PUBLIC CIBLE

- Responsable qualité
- Responsable production,
- Directeur d'usine

• DURÉE

- 2 jours



DÉPANNAGE D'UN SYSTÈME PILOTÉ PAR AUTOMATE TÉLÉMÉCANIQUE

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre le fonctionnement d'un automate programmable
- Exploiter les entrées / sorties et les indicateurs de l'automate pour diagnostiquer une panne
- Contrôler le fonctionnement des interfaces de l'automate

• PUBLIC CIBLE

- Personnel de maintenance avec une connaissance des fondamentaux d'un automatisme programmé

• DURÉE

- 5 jours

AMÉLIORATION CONTINUE

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Améliorer la productivité
- Sensibiliser les agents aux gestions inutiles
- Amélioration production
- Augmenter la valeur de production
- Réduction des pertes : matières et temps

• PUBLIC CIBLE

- Manager
- Chef de service

• DURÉE

- 2 jours

*« Renforcez les capacités
de vos collaborateurs » avec :*



*« Vous êtes intéressé par notre
offre de formation ? »*

Contactez-nous :

rdfcpecsfpiaa@orange.sn

rdfcpe@csfp-iaa.com

csfpiaa@orangesn

(221)70-638-22-51

(221) 33-822-63-08

Route de Fann GT 73 Gueule Tapée

BP 64640 Dakar-Fann







Nos partenaires



Ministère de l'Emploi, de la Formation Professionnelle,
de l'Apprentissage et de l'Insertion

