

Catalogue de formations 2024

Une offre de formation centrée sur la maîtrise des risques à tous les niveaux de votre organisation

 **Nos prestations**

Cliquez pour commencer

 **Les formations**

 **Agenda interentreprises**



exaris@exaris.fr



www.exaris.fr



Retrouvez nous sur [LinkedIn](#)

Exaris
20, bd Pierre Raunet
94370 SUCY-EN-BRIE

Tel: 09 51 19 32 12



Nos prestations et champs de compétence

Une équipe à votre écoute depuis plus de 15 ans ...



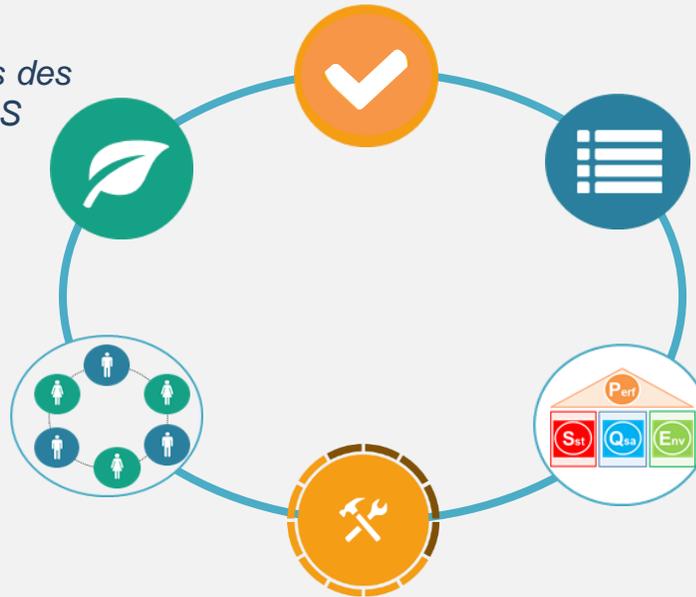
Retour accueil

une **vocation** – Aider les professionnels de l'**Agroalimentaire** dans la **maîtrise des risques**

Exaris – Experts en Analyses de Risques – SARL née en 2005

Olivier Dagoreau et Antoine Saily, ingénieurs des IAA, s'associent après 6 années chez SGS

une **équipe** composée de **consultant(e)s QSE, spécialistes** du secteur agroalimentaire
Pascale GIRAUDET, Stéphanie CARRERE, Gaëlle CADIC, Olivier RONDOUIN, Julie TIBERINUS, Anne-Constance GUERIN, Saloua BENMOUSSA, Sandra DELMAERE, Fabrice GALLAIRE
une **juriste** senior, Sybille BERNARD, de notre **assistante**, Amandine LEPEC et de nos **partenaires**
Anne-Sophie BAISNEE, Sabine DOSSAT, Xavier BLAIS



4 types de **prestations**

- **Veille**
- **Diagnostic/Conseil**
- **Formation**
- **Audit interne**

4 domaines de **compétence** dans une logique **SQEP®**

un **investissement** permanent dans l'**anticipation** et le **développement d'outils**
Participation aux travaux de l'AFNOR et de l'EHEDG



Nos prestations et champs de compétence

... pour vous accompagner au quotidien dans 4 domaines ...

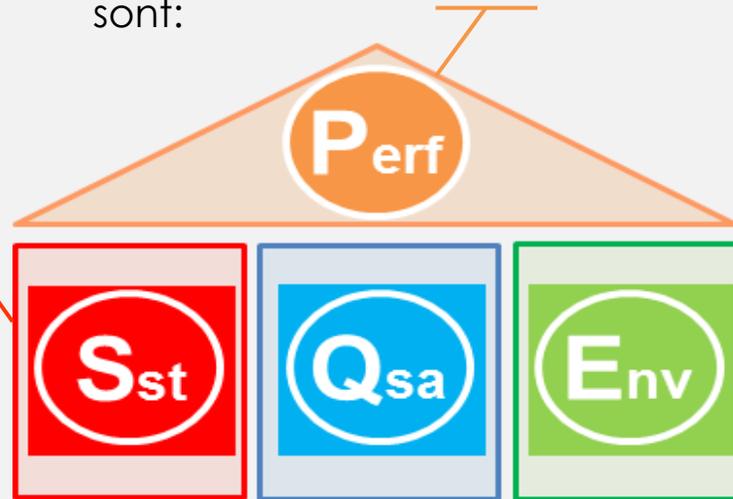


Retour accueil

La **Performance durable** d'une entreprise agroalimentaire se construit sur les **pilliers** stables et maîtrisés que sont:

la **Sécurité et la Santé**

au travail, jusqu'à la recherche d'un climat social équilibré et la promotion permanente d'un comportement éthique



La maîtrise des **impacts Environnementaux** de l'entreprise et la recherche active de leur réduction, associant performance énergétique et préservation de l'environnement

La **Qualité et la Sécurité** des aliments, jusqu'à la qualité du service fourni aux clients, dans une recherche constante d'amélioration aux interfaces client-fournisseur internes et externes

Nos prestations et champs de compétence



Retour accueil

Veille réglementaire & scientifique

ExaVeille®

EXARISINFO

ISO9001, ISO26000, Gestion de crise,
Résolution de problèmes...

Audit interne

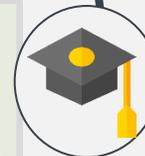
Vérification & amélioration de vos systèmes de management



ISO 45001
DU (EvRP)
Diagnostic
Règle-
mentaire
...

• ISO22000
• IFS, BRC,
GBPH, FSMA
• Food Defense
• Food Fraud
• Conception
hygiénique,
Zoning, BPH...

ISO14001
ISO 50001
...



Formation intra-ou interentreprises



- **Méthodes** d'analyse des risques => construire le système
- **Prérequis** => assurer les fondamentaux
- **Normes** et référentiels => être conforme
- **Aller plus loin** => améliorer & fiabiliser

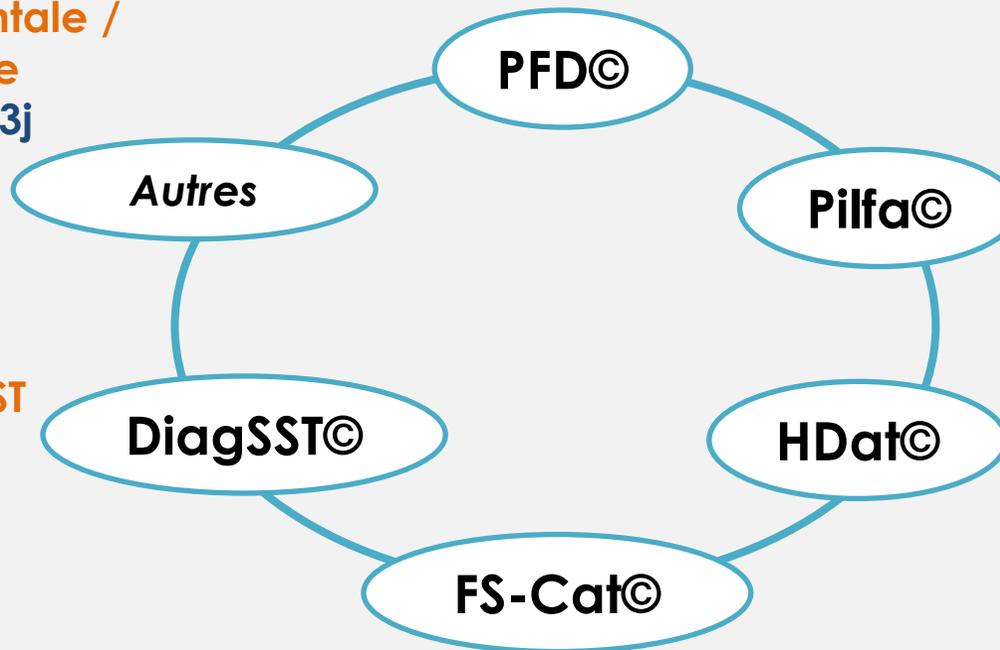
Accompagnement, diagnostic, conseil
sur site ou à distance



Fichiers SMSA (HACCP) / EvRP /
analyse environnementale /
revue énergétique
Formation 1j / 2j / 3j
(pas de Licence)

Plan Food Defense
Formation 1j / 1,5j
+ Licence

Plan interne de Lutte
contre la Fraude
Alimentaire
Formation 0,5j / 1j
+ Licence
+ Abonnement veille



Diagnostic
réglementaire SST
Formation 1j
+ Licence
+ mise à jour

ExaVeille®

ExaVeille®

Hygienic Design
Assessment tool
Formation 1j
+ Licence



Food Safety Culture
Assessment tool
Formation 0,5 j

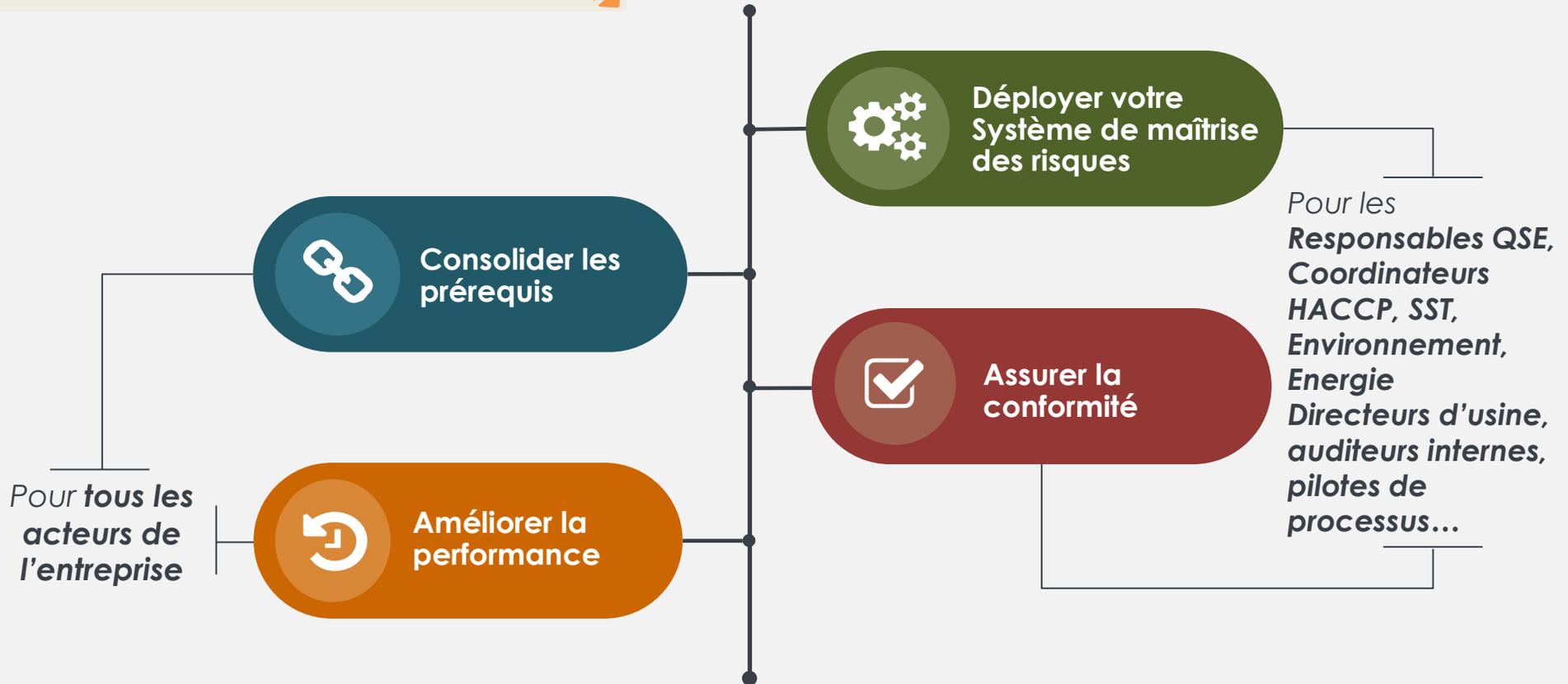
Une offre de formation progressive en 4 étapes

... adaptable à tous les niveaux de votre entreprise



Retour accueil

Cliquez sur un bloc pour visualiser la liste des formations





Déployer votre
Système de maîtrise
des risques



Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par 



[Retour sommaire](#)

Code formation

Code formation	Description	Durée recommandée	Tarifs HT	
			Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
 C1	Intégrer l' analyse des risques dans l' approche processus	2 jour(s)	3 000 €	
 B1	Déployer un système de maîtrise de la Sécurité des Aliments avec la méthode HACCP/ISO22000	2 jour(s)	3 000 €	1 000 €
 B1α	Déployez la méthode HACCP dans le secteur de l' alimentation animale	2 jour(s)	3 000 €	600 €
 B16	Formation qualifiante PCQI (Preventive Control Qualified Individual)	2 jour(s)	3 000 €	1 250 €
 BS1	Déployer votre système de maîtrise de la Santé & Sécurité au Travail	2 jour(s)	3 000 €	
 BE1	Déployer un Système de maîtrise des impacts Environnementaux	2 jour(s)	3 000 €	
 B11	Construire un système de prévention des actes de malveillance (Food Defense) avec l'outil PFD© Exaris	1 jour(s)	1 700 €	950 €*
 B14	Construire un système de lutte contre la fraude alimentaire avec l'outil PILFA© Exaris	1 jour(s)	1 700 €	950 €*
 B18	Déployer une culture de la Sécurité des Aliments ('Food Safety Culture') avec l'outil FS-Cat© Exaris	0,5 jour(s)	850 €	450 €*
 BE3	Déployer un Système de Maîtrise de la performance énergétique	1 jour(s)	1 600 €	

*ce tarif inclut une licence outil Exaris



Consolider les prérequis



Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par



[Retour sommaire](#)

Code formation

Durée recommandée	Tarifs HT	
	Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):



A1

Intégrer la **conception hygiénique** des équipements dans vos projets

1 jour(s)

1 700 €

950* €

A3

Déployer la **méthode 5S**

2 jour(s)

3 000 €

A4

Maîtrisez la sécurité des personnes et des produits lors des **interventions de maintenance**

1 jour(s)

1 700 €

A5

Maîtriser les **bonnes pratiques d'hygiène** en fabrication

0,5 jour(s)

850 €

A8

Déployer le **zoning** en cohérence avec les standards professionnels

1 jour(s)

1 700 €

A9

Maîtriser les dangers **microbiologiques**

2 jour(s)

3 000 €

A10

Maîtriser les dangers **chimiques**

1 jour(s)

1 700 €

A11

Maîtriser les dangers **physiques**

1,5 jour(s)

2 500 €

A12

Maîtriser les dangers **allergènes**

1,5 jour(s)

2 500 €

A17

Maîtriser la **métrologie légale** des poids

1,5 jour(s)

2 500 €

A20

Maîtriser l'aptitude des matériaux au **contact alimentaire**

1 jour(s)

3 000 €

600 €

A18

Construire un **plan d'analyses environnemental**

1 jour(s)

1 700 €

*ce tarif inclut une licence outil Exaris



Assurer la conformité



Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par 



[Retour sommaire](#)

Code formation

	Code formation	Description	Durée recommandée	Tarifs HT	
				Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
	B17	Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000:2018 dans le contexte de la certification FSSC22000v5.1	1 jour(s)	1 700 €	
	B17a	Utiliser la certification FSSC22000v5.1 dans le cadre de la reconnaissance FSMA	0,5 jour(s)	850 €	
	B10	Assimiler les nouveautés du schéma de certification FSSC22000 v6 [B10]	2 jour(s)	3 000 €	
	B2	Assimiler les nouveautés de l' IFS V8	1 jour(s)	1 700 €	600 €
	B3	Assimiler les nouveautés du référentiel BRCGS Food v9	1 jour(s)	1 700 €	600 €
	A19	Garantir la conformité réglementaire de vos étiquetages	1 jour(s)	1 700 €	
	B13	Maîtriser les exigences de la norme ISO 9001:2015	1 jour(s)	1 700 €	
	BE4	Maîtriser les exigences de la norme ISO 14001:2015	1 jour(s)	1 700 €	
	BS2	Réaliser un diagnostic réglementaire Santé et Sécurité au Travail	1 jour(s)	1 700 €	
	BS3	Maîtriser les exigences de la norme ISO 45001	1 jour(s)	1 700 €	
	B5	Maîtriser les exigences du standard GMP+	1 jour(s)	1 700 €	



Assurer la conformité

i

Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par



Retour sommaire

Code formation



O1

Qualification des auditeurs au référentiel RCNA OQUALIM

Durée recommandée

2 jour(s)

Intra à partir de (par session):

3 000 €

Inter à partir de (par pers.):

1 250 €



O2

Formation aux schémas de certification OQUALIM (RCNA, STNO, STNE) pour les fabricants d'aliments du bétail

1 jour(s)

1 700 €

600 €



O3

Formation à la nutrition animale en cohérence avec le référentiel de certification OQUALIM

1 jour(s)

1 700 €

600 €

O4

Formation à l'audit « système & HACCP»

2 jour(s)

3 000 €

O5

Rattrapage pour la qualification des auditeurs au nouveau schéma de certification OQUALIM

1 jour(s)

1 700 €

O6

Construire un système de management de la sécurité sanitaire et de la qualité en cohérence avec le référentiel de certification OQUALIM

2 jour(s)

3 000 €



O7

Formation au Socle Technique Nutrition Equine (STNE)

0.5 jour(s)

850 €

400 €



O8

Formation au Socle Technique Nourri "sans OGM" (STNO)

1 jour(s)

1 700 €

400 €



O9

Recyclage sur les exigences du RCNA version 2020

0.5 jour(s)

850 €

350 €

O10

Formation qualifiante au Référentiel de Certification des Fournisseurs (RCF)

0.5 jour(s)

850 €

O11

Rattrapage pour la qualification des auditeurs au Référentiel de Certification des Fournisseurs (RCF)

1 jour(s)

1 700 €



O12

Formation au schéma de certification OQUALIM pour les Fournisseurs de matières premières à destination des fabricants d'aliments du bétail -RCF [O12]

1 jour(s)

1 700 €

500 €



O13

Formation Soja Durable Nutrition Animale

0.5 jour(s)

850

350 €

AX

Schéma AFSE

1 jour(s)

1 700 €



VI

Maîtriser la réglementation US

1.5 jour(s)

2 500 €

1 000 €



Améliorer la performance

i

Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par



[Retour sommaire](#)

Code formation

Durée recommandée	Tarifs HT	
	Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):

C9

Déployer des méthodes de **résolution de problèmes** efficaces

2 jour(s) 3 300 €

C3

Maîtriser l'**audit interne** comme outil de management

2 jour(s) 3 300 €

C4

Maîtriser l'**audit de vos fournisseurs**

2 jour(s) 3 300 €

C5

Maîtriser les **impacts juridiques** liés à la Sécurité des aliments

0,5 jour(s) 850 €

C12

Engager une démarche B-Corp

1 jour(s) 1 700 €

C8

Maîtriser les fondamentaux de la **gestion de crise**

1 jour(s) 1 700 € 700 €





Retrouvez
toutes nos formations interentreprises
et l'actualité en ligne d'Exaris sur
www.exaris.fr

Siège social
20, bd Pierre Raunet
94370 Sucy en Brie

Renseignements

exaris@exaris.fr

Tél. +33 (0)9 51 19 32 12

Fax +33 (0)9 56 19 32 12