




## Catalogue de formations 2024

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

Cliquez pour commencer

-  **Nos prestations**
-  **Les formations**
-  **Agenda interentreprises**



[exaris@exaris.fr](mailto:exaris@exaris.fr)



[www.exaris.fr](http://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 ...



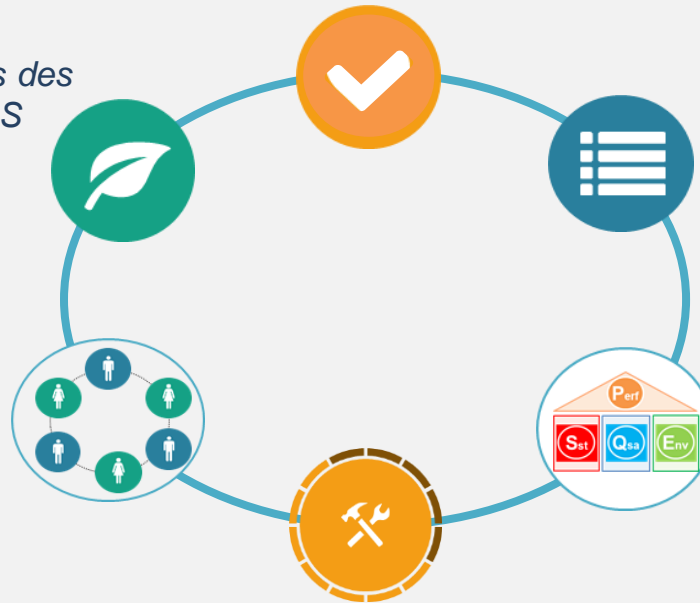
Retour accueil

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 ...

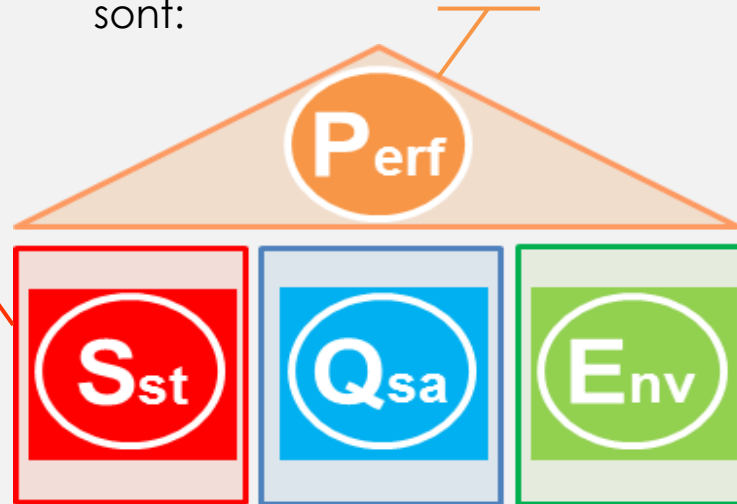


Retour accueil

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

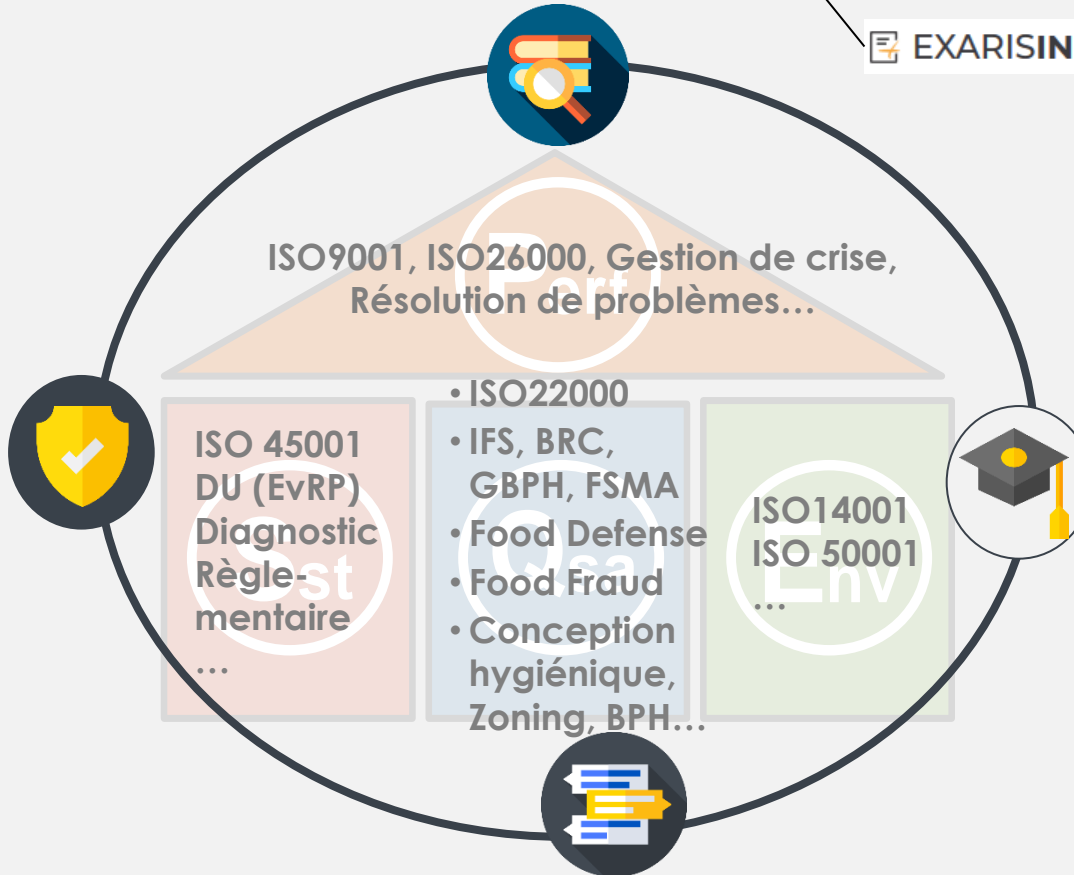
ExaVeille®

EXARISINFO

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

## Audit interne

Vérification & amélioration de vos systèmes de management



**Accompagnement**, diagnostic, conseil sur site ou à distance

**Formation** intra-ou interentreprises

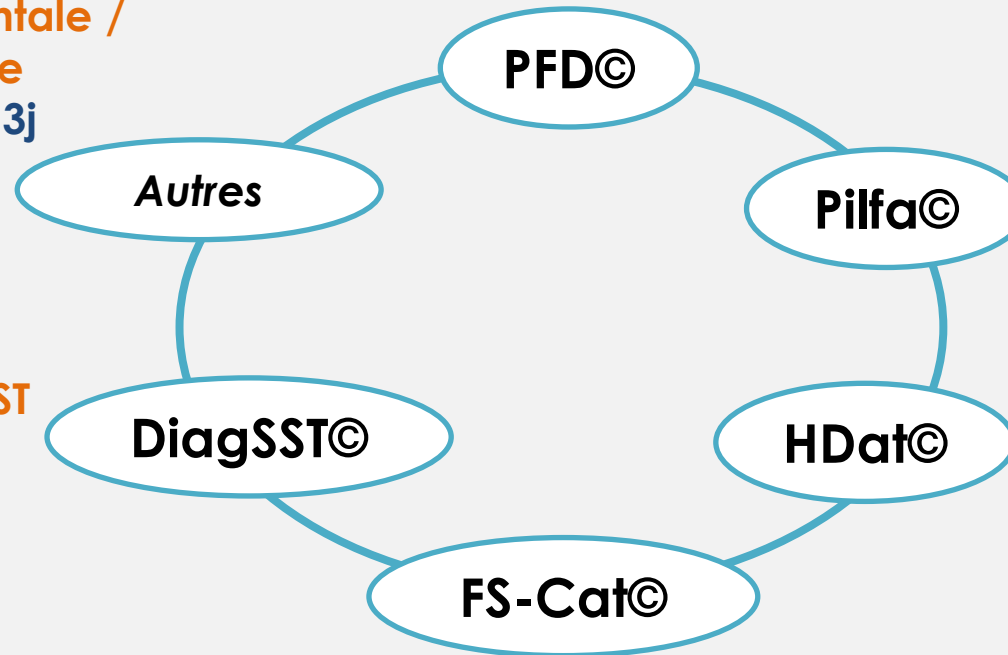


- **Méthodes** d'analyse des risques => construire le système
- **Prérequis** => assurer les fondamentaux
- **Normes** et référentiels => être conforme
- **Aller plus loin** => améliorer & fiabiliser

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

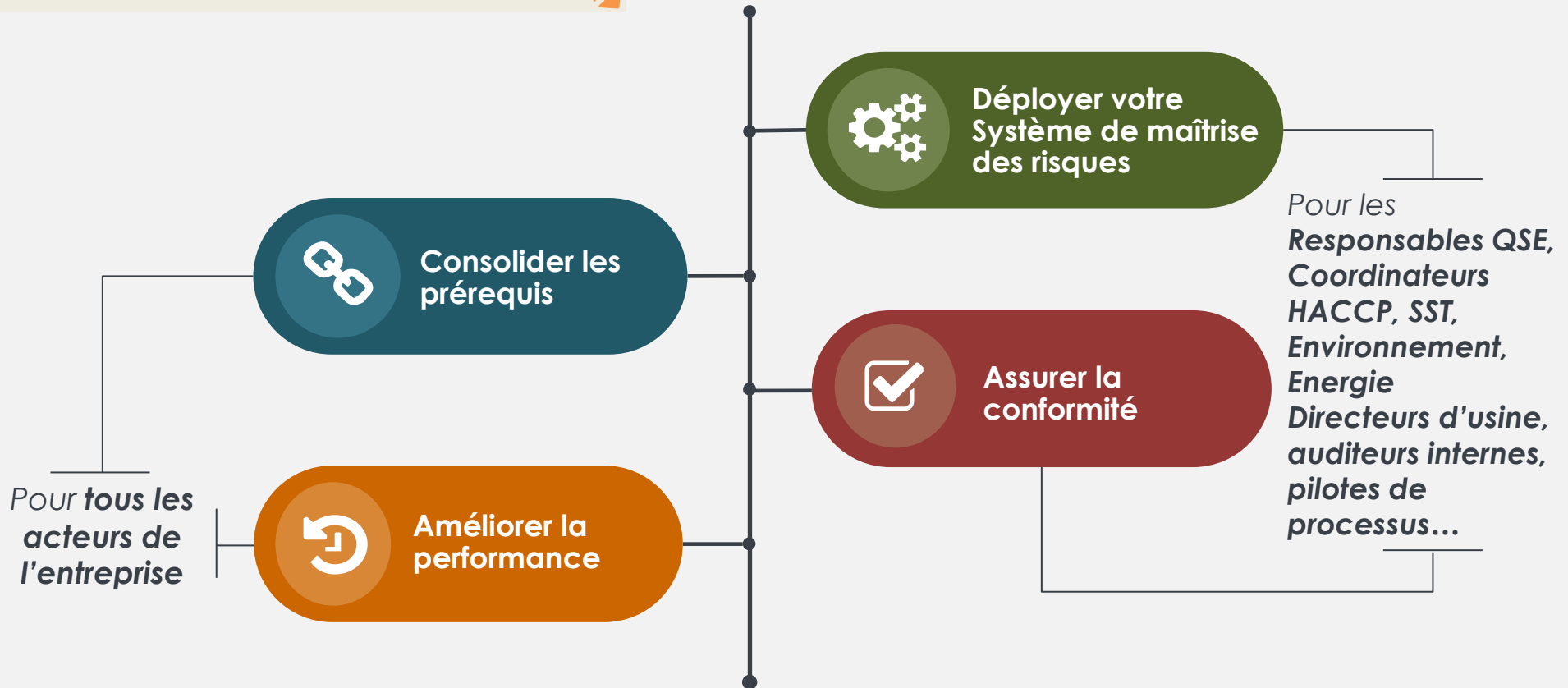
# Une offre de formation progressive en 4 étapes

... 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	Durée recommandée	Tarifs HT	
		Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
 C1	2 jour(s)	3 000 €	
 B1	2 jour(s)	3 000 €	1 000 €
 B1a	2 jour(s)	3 000 €	600 €
 B16	2 jour(s)	3 000 €	1 250 €
 BS1	2 jour(s)	3 000 €	
 BE1	2 jour(s)	3 000 €	
 B11	1 jour(s)	1 700 €	950 €*
 B14	1 jour(s)	1 700 €	950 €*
 B18	0,5 jour(s)	850 €	450 €*
 BE3	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	Durée recommandée	Tarifs HT	
		Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
 <b>B17</b> Maîtriser les <b>exigences de la norme ISO 22000:2018</b> dans le contexte de la <b>certification FSSC22000v5.1</b>	1 jour(s)	1 700 €	
 <b>B17a</b> Utiliser la <b>certification FSSC22000v5.1</b> dans le cadre de la reconnaissance <b>FSMA</b>	0,5 jour(s)	850 €	
 <b>B10</b> Assimiler les <b>nouveautés</b> du schéma de certification <b>FSSC22000 v6</b> [B10]	2 jour(s)	3 000 €	
  <b>B2</b> Assimiler les nouveautés de l' <b>IFS V8</b>	1 jour(s)	1 700 €	600 €
  <b>B3</b> Assimiler les nouveautés du référentiel <b>BRCGS Food v9</b>	1 jour(s)	1 700 €	600 €
 <b>A19</b> Garantir la <b>conformité réglementaire</b> de vos <b>étiquetages</b>	1 jour(s)	1 700 €	
 <b>B13</b> Maîtriser les exigences de la norme <b>ISO 9001:2015</b>	1 jour(s)	1 700 €	
 <b>BE4</b> Maîtriser les exigences de la norme <b>ISO 14001:2015</b>	1 jour(s)	1 700 €	
 <b>BS2</b> Réaliser un <b>diagnostic réglementaire Santé et Sécurité</b> au Travail	1 jour(s)	1 700 €	
 <b>BS3</b> Maîtriser les exigences de la norme <b>ISO 45001</b>	1 jour(s)	1 700 €	
 <b>B5</b> Maîtriser les exigences du standard <b>GMP+</b>	1 jour(s)	1 700 €	



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	
		Mois	Jour(s)	Heures	Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
O1	Qualification des auditeurs au référentiel RCNA OQUALIM	2	jour(s)		3 000 €	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](mailto:exaris@exaris.fr)

Tél. +33 (0)9 51 19 32 12

Fax +33 (0)9 56 19 32 12