

Catalogue de formations 2020

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
Fax: 09 56 19 32 12



Nos prestations et champs de compétence

Une équipe à votre écoute depuis plus de 10 ans ...



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

O. Dagoreau et A. Saily, ingénieurs IAA, s'associent après 6 années chez SGS

une **équipe** composée de **consultant(e)s QSE**,

Julie HENDRYCK, Charlotte LÉBOULEUX, Pascale GIRAUDET

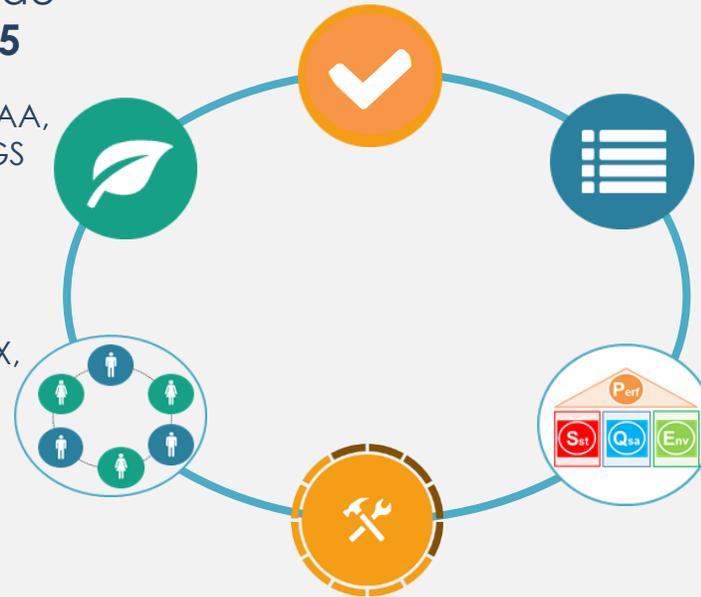
dont une **juriste**,
Charlotte LÉBOULEUX

de notre **assistante**,
Emie PRIOU

et de nos **partenaires**

Sabrina FOUREL, Stéphanie CARRERE, Xavier BLAIS, Anne-Sophie BAISNEE, Magali RAYNAUD, Erwan BILLET, Gaëlle BEAUNE, Christel KABERGHS, Isabelle CORBERAND

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



4 types de prestations

- **Veille**
- **Diagnostic**
- **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 ...

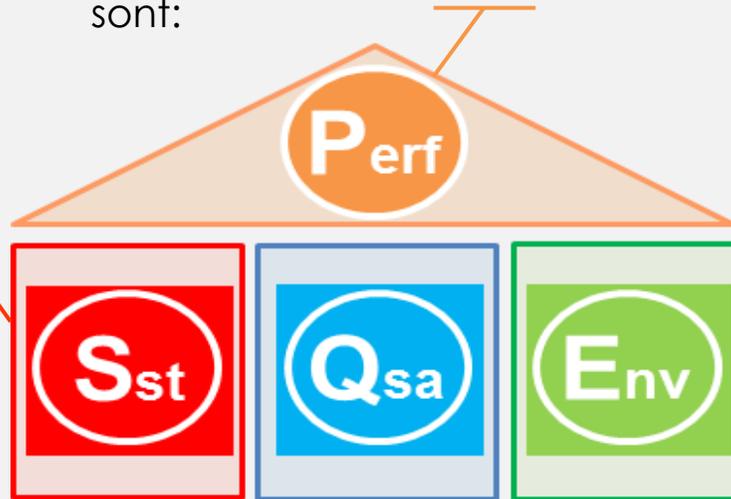


Retour accueil

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

... avec 4 types de prestation ...



Retour accueil

Veille réglementaire & scientifique

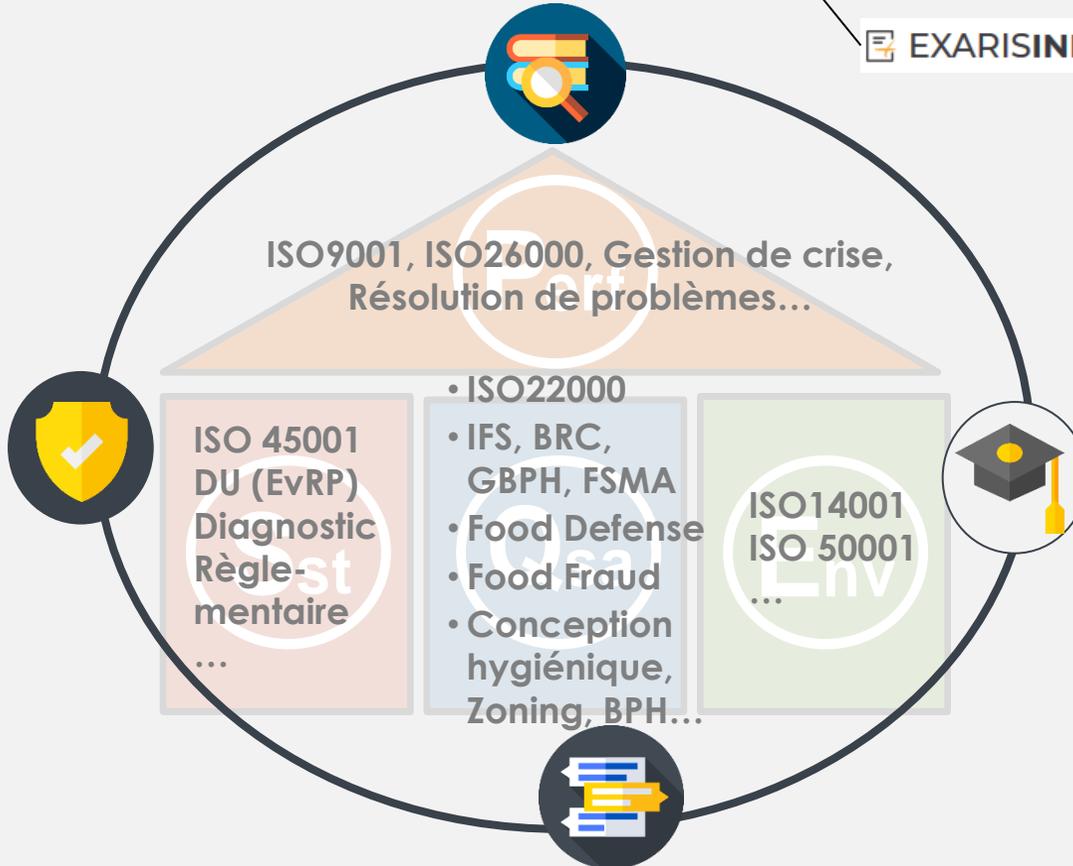
ExaVeille®

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
- **Pré-requis** => assurer les fondamentaux
- **Normes** et référentiels => être conforme
- **Aller plus loin** => améliorer & fiabiliser

Nos prestations et champs de compétence

... et des outils associés.



Retour prestation

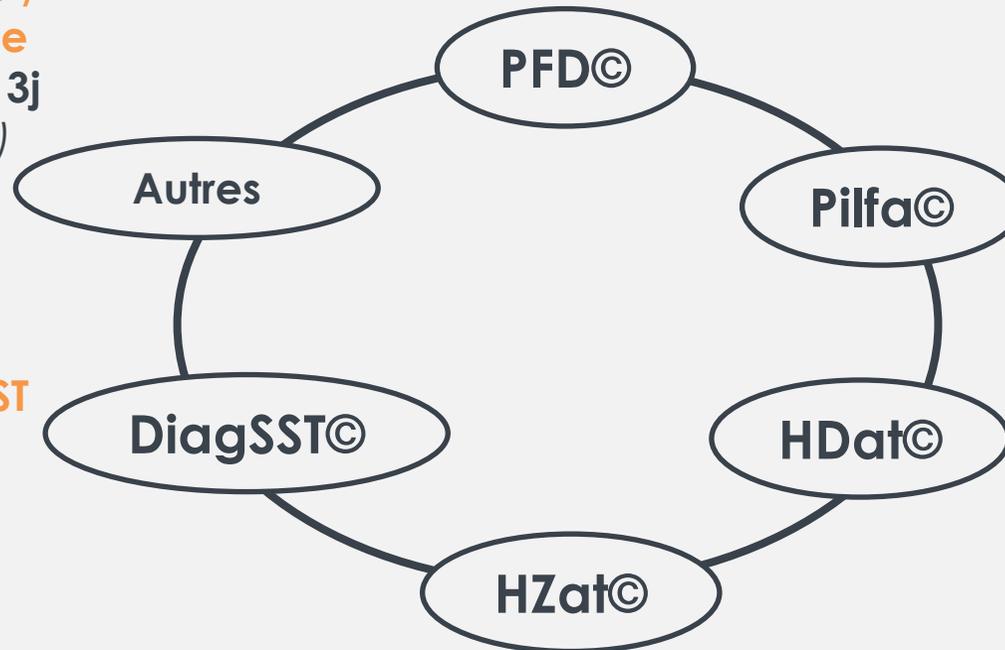
Fichiers SMSA / DU /
analyse
environnementale /
revue énergétique
Formation 1j / 2j / 3j
(pas de Licence)

Plan Food Defense
Formation 0,5j / 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

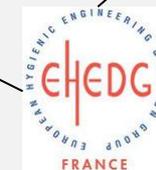
ExaVeille®



ExaVeille®

Hygienic Design
Assessment tool
Formation 1j
+ Licence

Hygienic Zoning Assessment tool
Formation 1j
(pas de Licence)



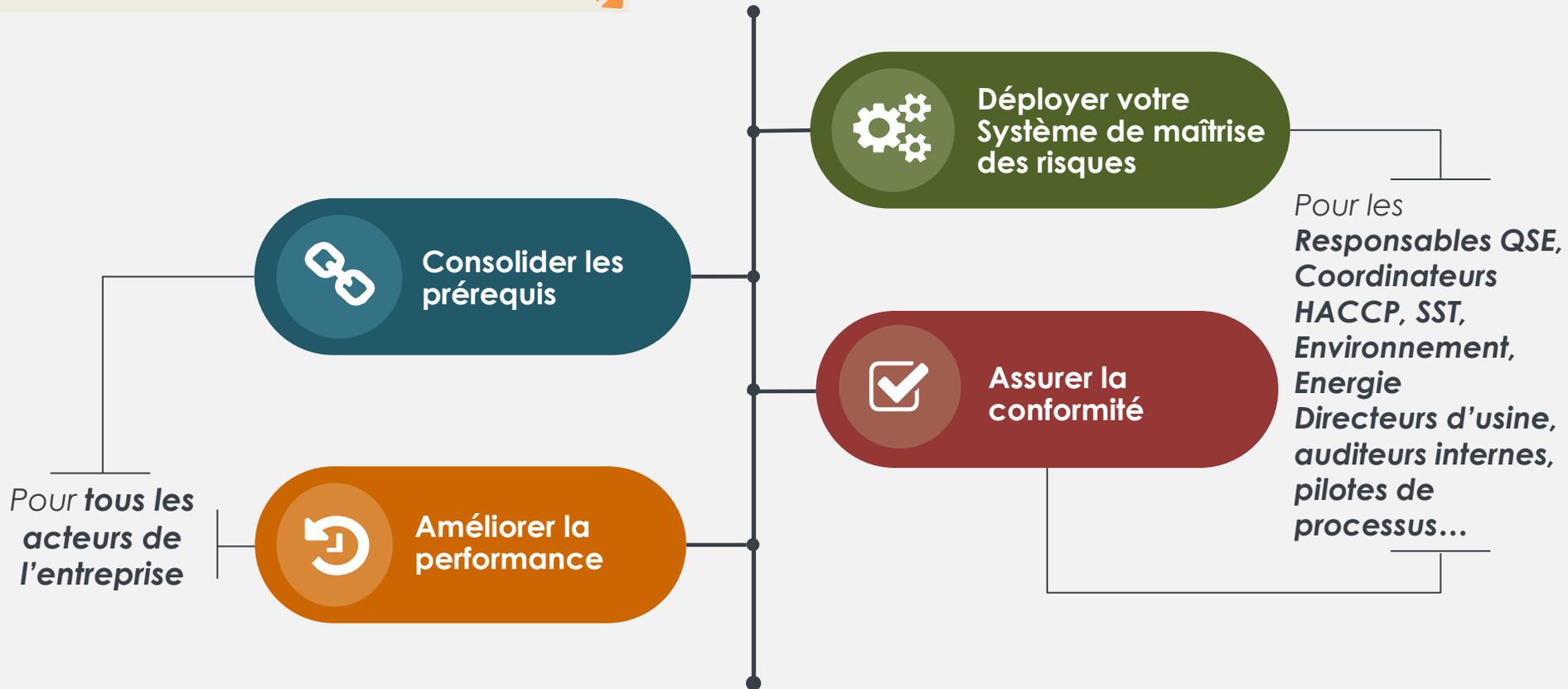
Une offre de formation progressive en 4 étapes

... 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

C1

Intégrer l'**analyse des risques** dans l'**approche processus**

B1

Déployer votre système de maîtrise de la **Sécurité des Aliments**
avec la **méthode HACCP/ISO22000**

B1a

Déployer la **méthode HACCP** dans le secteur de l'**alimentation animale**

B16

Formation qualifiante **PCQI** (*Preventive Control Qualified Individual*)

BS1

Déployer votre système de maîtrise de la **Santé & Sécurité au Travail**

BE1

Déployer un Système de maîtrise des **impacts Environnementaux**

B11

Construire un système de **prévention des actes de malveillance**
(**Food Defense**) avec l'outil PFD©v3 Exaris

B14

Construire un système de lutte contre la **fraude alimentaire** avec
l'outil PILFA© Exaris

BE3

Déployer un Système de Maîtrise de la **performance énergétique**



Consolider les
prérequis



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



Retour sommaire

Code
formation

A1

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

A4

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

A5

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

A8

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

A9

Maitriser les dangers **microbiologiques**

A10

Maitriser les dangers **chimiques**

Sst Qsa Env Perf

Sst	Qsa	Env	Perf
S	Q	E	
S	Q		
S	Q	E	
S	Q	E	
	Q		
S	Q		



Consolider les prérequis



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



Retour sommaire

Code formation

A11

Maitriser les dangers **physiques**

A12

Maitriser les dangers **allergènes**

A17

Maitriser la **métrologie légale** des poids

A20

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

A18

NEW

Mettre en place un **plan d'analyses environnemental**

Sst Qsa Env Perf

Q

S Q

Q

Q

Q



Assurer la conformité



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



Retour sommaire

Code formation



B17

Maitriser les nouvelles exigences de la norme **ISO 22000:2018**

Q

B10

Maitriser les exigences du standard **FSSC 22000**

Q

B2

Maitriser les exigences du standard **IFS Food**

Q

B3

Maitriser les exigences du standard **BRC Food version 8**

Q

A19

Garantir la **conformité réglementaire** de vos **étiquetages**

Q

B13

Maitriser les exigences de la norme **ISO 9001:2015**

Q

P

BE4

Maitriser les exigences de la norme **ISO 14001**

E

BE5

Maitriser les exigences de la norme **ISO 50001**

E

P

BS3

Maitriser les exigences de la norme ISO 45001

S

BS2

Réaliser un **diagnostic réglementaire Santé et Sécurité** au travail

S

OX

Schéma **OQUALIM**

Q



Améliorer la performance



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



 Retour sommaire

Code formation

 C9

Acquérir une méthode de résolution de problèmes efficace

Sst Qsa Env Perf

S Q E P

 C3

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

S Q E P

C4

Maîtriser l'**audit de vos fournisseurs**

Q

C5

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

Q

C6

Déployer la **méthode 5S** et les **principes Lean**

S Q E P

 C8

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

S Q E P



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