

**Adaptez votre plan de surveillance des contaminants chimiques à vos catégories de produits**  
**Focus sur les matières premières et produits finis d'origine végétale**  
**19 septembre 2024 - Avignon - 7h**

<p><b>Nouveauté</b>  <i>Accessible aux personnes en situation d'handicap</i></p>	<p> <b>Objectifs</b>                  Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier la réglementation contaminants applicable à vos produits</li> <li>• Elaborer et/ou optimiser son plan de contrôle contaminants</li> </ul>
<p><b>Public visé :</b>                  Qualité, laboratoire</p>	<p> <b>Programme</b></p>
<p><b>Prérequis :</b>                  Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p>9H00 à 12H30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Outils/Méthodologie pour identifier les dangers contaminants chimiques (cibler les risques/réglementations)</li> <li>• Optimiser et cibler ses risques spécifiques (focus sur sa propre filière)</li> <li>• Construire un plan de suivi et de surveillance des risques adaptés (selon matières premières et/ou origines)</li> </ul>
<p><b>Intervenant(e)</b>                  Luis Georges QUINTELAS - Directeur scientifique et gérant - SQUALI</p>	<p>13H30 à 17H00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exigences et fiabilisation                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- des Méthodes d'analyse (principes méthodes, appareillages)</li> <li>- des laboratoires et des analyses (validation méthode et accréditations)</li> </ul> </li> <li>• Comprendre et expertiser ses résultats d'analyses (rendements, interférences, chromatogrammes)</li> </ul>
<p><b>Contact(s) Pédagogique(s)</b>                  Sylvie PERRET                  CRITT IAA Sud  <a href="mailto:Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com">Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com</a></p>	<p> <b>Moyens pédagogiques et techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposés suivis de questions-réponses</li> <li>• Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles</li> <li>• Support de formation remis aux stagiaires</li> <li>• <b>Les formations en présentiel</b> se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur</li> <li>• Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement</li> </ul>
<p><b>Contact Administratif</b>                  Laure DUPIN -                  04 90 31 55 08 <a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a></p>	<p><i>Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (<a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a>) au 04 90 31 55 08.</i></p> <p> <b>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations</li> <li>• Feuille d'émargement</li> <li>• Attestation de formation</li> </ul>
<p>                  AGROALIMENTAIRE SUD                  PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p> <p>Mise à jour : le 27/02/2024</p>	<p>€ <b>Tarifs</b> Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p><b>Adhérent 2024 : 500€ HT</b>  <b>Non adhérent 2024 : 700€ HT</b>                  Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -</p> <p> <b>Inscription en ligne : <a href="#">cliquez ici</a></b> - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>Conditions d'annulation :                  Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).                  Pour toute inscription annulée après le 04/09/24 45539, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.                  Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation</p>