



Utilisez les outils d'IA en Industrie Alimentaire pour les responsables Qualité

Jeudi 18 décembre 2025 - Avignon - 7h

Nouveauté 2025

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Dirigeant, R&D, Qualité, Production, Achats

Prérequis :

Expérience en système de management.

Intervenant(e)

Bruno SECHET, gérant de la société Integralim

Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Se familiariser avec les principes et outils de l'IA.
- Savoir rédiger des requêtes pour améliorer la qualité des résultats.
- Disposer d'une palette d'outils permettant d'aider au quotidien le responsable qualité
- Connaître des défis et risques d'un projet de digitalisation avec l'IA



Programme

1ère demi journée (9h-12h30)

1. Introduction à l'IA et son environnement- Historique et panoramas des applications
Principaux concepts (LLM, prompt, token, fenêtre de contexte...) indispensables pour une utilisation pratique de l'IA.
2. L'usage d'interfaces conversationnelles (ChatGPT, Copilot, Gemini...) et les capacités de l'IA au quotidien.
3. Stratégies de prompting pour formuler des questions et des commandes efficaces.
4. Applications dans le domaine des systèmes de management
 - a. Création et analyse de textes, d'images et de vidéos avec l'IA
 - b. Exploration de documents (législation, images, vidéos)
 - c. Analyse des données (feuilles de calcul, rapports, graphiques)

2ème demi journée (14h-17h30)

5. Construction pas à pas d'une formation de A à Z.
6. Introduction à l'automatisation, avec la création d'assistants personnalisés pour des tâches ciblées.
7. Les points clefs d'un projet de digitalisation avec IA
8. Résumé et conclusions
9. Evaluations



QUALITÉ DES PRODUITS



Utilisez les outils d'IA en Industrie Alimentaire pour les responsables Qualité

Jeudi 18 décembre 2025 - Avignon - 7h

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- 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
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Adhérent 2025 : 550,00 € HT

Non adhérent 2025 : 750,00 € HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 04/12/2025, 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

Mise à jour : le
18/09/2025