Entreprise CONCA

Plan de développement des compétences

N+1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LAITS ET PRODUITS LAITIERS | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| Initiation aux bases de la transformation laitière | Interne | 21-22 janvier | Concarneau | 2 jours  (14 h) | 0 € | 0 € | 0 € | 0 € | 4 800 € | Grandes familles de produits laitiers  Connaissance de la matière première  Étapes de la préparation des laits  Illustrations fabrications yaourt et laits aux fruits | En présentiel | Obligatoire : tous les nouveaux embauchés  Sur inscription intranet : 4 places | 15 |
| Préparation des laits de fromagerie | Interne | 17-18-19 mars | Concarneau | 3 jours  (21 h) | 0 € | 0 € | 0 € | 0 € | 5 880 € | Composition du lait  Standardisations chimiques et biologiques  Incidences de la préparation sur les produits finis  Traitements possibles sur le lait : pasteurisation, etc. | En présentiel | Obligatoire : techniciens  Sur inscription intranet : 3 places | 15 |
| TECHNOLOGIES FROMAGÈRES | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| Bases de la technologie fromagère (groupe 1) | Interne | 10-11-12 février | Concarneau | 3 jours  (21 h) | 0 € | 0 € | 0 € | 0 € | 13 125 € | Composition du lait  Classification des formages  Méthodes fabrication produits de qualité  Approche scientifique et technologique | En présentiel | Obligatoire : personnel de production, chefs d’équipes, techniciens | 15 |
| Bases de la technologie fromagère (groupe 2) | Interne | 14-15-16 avril | Concarneau | 3 jours  (21 h) | 0 € | 0 € | 0 € | 0 € | 13 125 € | Composition du lait  Classification des formages  Méthodes fabrication produits de qualité  Approche scientifique et technologique | En présentiel | Obligatoire : personnel de production, chefs d’équipes, techniciens | 15 |
| Technologie fromagère approfondie  (FormaFrom) | Externe | 24-25-26 février | Saint Lô | 3 jours  (21 h) | 1 200 € | 360 € | 960 € | 450 € | 6 930 € | Réglementation  Modélisation de la technologie  Auxiliaires technologiques  Processus de fabrication et rendement  Méthodologie d’approche des défauts | En présentiel | Sur inscription intranet : cadres de production et ingénieurs R/D | 6 |
| CRÈMES GLACÉES | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| Technologies des glaces et sorbets  (Gelato Paris) | Externe | 4-5-6-7 mai | Paris | 4 jours  (28 h) | 1 100 € | 2 000 € | 4 000 € | 1 200 € | 7 000 € | Législation  Composition des produits, ingrédients  Étapes de fabrication et maitrise qualité | En présentiel | Obligatoire : chefs d’équipes  Sur inscription : personnel de production | 15 |
| Savoir formuler ses glaces  (Gelato Paris) | Externe | 26-27-28 mai | Paris | 3 jours  (21 h) | 850 € | 1 600 € | 2 400 € | 720 € | 9 240 € | Législation  Ingrédients, composition gustative  Réalisation d’un tableau d’analyse  Recettes et fabrication | En présentiel | Obligatoire : ingénieurs R/D  Sur inscription : Techniciens | 10 |
| HYGIÈNE – QUALITÉ – ENVIRONNEMENT | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| QHSE en ateliers de production  (Performa) | Externe | 15-16-17 juin | Brest | 3 jours  (21 h) | 990 € | 300 € | 0 € | 270 € | 3 150 € | Enjeux qualité, hygiène, traçabilité, environnement  Bonnes pratiques et procédures | En présentiel | Obligatoire : techniciens et responsable qualité + hygiène | 8 |
| Fonctionnement d’une station d’épuration (niveau 3)  (Performa) | Externe | 15-16 septembre | Saint-Malo | 2 jours  (14 h) | 680 € | 120 € | 480 € | 135 € | 1 890 € | Rappels niveau 2  Réparation des pannes  Prévention | En présentiel | Obligatoire : responsable environnement, techniciens de maintenance | 3 |
| SECURITÉ | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| Maîtriser les machines |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gestes et postures |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ÉQUIPEMENT | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| Principe de fonctionnement d’une machine automatisée | Interne | 13-14 octobre | Concarneau | 2 jours  (14 h) | 0 € | 0 € | 0 € | 0 € | 2 170 € | Vocabulaire technique  Principe de fonctionnement  Identification des dysfonctionnements  Maintenance | En présentiel | Obligatoire : nouveaux opérateurs embauchés  Sur inscription intranet : personnel de production | 10 |
| BUREAUTIQUE ET LANGUE | | | | | | | | | | | | | |
| Intitulé | Type | Dates | Lieu | Durée | Coût péda. | Frais Tsport | Frais Hébgt | Frais Repas | Rémunération | Contenu | Pédagogie | Cible | Nbre stag. |
| Le digital  (Digital Learn) | Externe | 29 octobre | Concarneau | 1 jour  (7 h) | 150 € | 0 € | 0 € | 150 € | 1 750 € | Les outils collaboratifs : cloud, prezi, padlet, etc. | En présentiel | Obligatoire : assistants et office manager | 10 |
| L’anglais des affaires  (Business centre) | Externe | Modules à distance sur 20 jours |  | 40 h | 450 € | 0 € | 0 € | 0 € | 7 200 € | L’anglais du secteur agroalimentaire  L’anglais dans la conclusion de contrats commerciaux | E-learning | Obligatoire : commerciaux | 4 |