

GPME A3 – Chapitre 7 – PDC N+1

Entreprise CONCA
Plan de développement des compétences
N+1

LAITS ET PRODUITS LAITIERS													
Intitulé	Type	Dates	Lieu	Durée	Coût péda.	Frais Tsport	Frais Hébg	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 Hébg	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 fromages 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 fromages 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 Hébg	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 maîtrise qualité	En présentiel	Obligatoire : chefs d'équipes Sur inscription : personnel de production	15
Savoir	Externe	26-27-	Paris	3	850 €	1 600 €	2 400 €	720 €	9 240 €	Législation	En	Obligatoire :	10

GPME A3 – Chapitre 7 – PDC N+1

formuler ses glaces (Gelato Paris)		28 mai		jours (21 h)						Ingrédients, composition gustative Réalisation d'un tableau d'analyse Recettes et fabrication	présentiel	ingénieurs R/D Sur inscription : Techniciens	
HYGIÈNE – QUALITÉ – ENVIRONNEMENT													
Intitulé	Type	Dates	Lieu	Durée	Coût péda.	Frais Tsport	Frais Hébg	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 Hébg	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 Hébg	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 Hébg	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	Module s 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