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 laitiersConnaissance de la matière premièreÉtapes de la préparation des laitsIllustrations fabrications yaourt et laits aux fruits | En présentiel | Obligatoire : tous les nouveaux embauchésSur 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 laitStandardisations chimiques et biologiquesIncidences de la préparation sur les produits finisTraitements possibles sur le lait : pasteurisation, etc. | En présentiel | Obligatoire : techniciensSur 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 laitClassification des formagesMéthodes fabrication produits de qualitéApproche 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 laitClassification des formagesMéthodes fabrication produits de qualitéApproche 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 € | RéglementationModélisation de la technologieAuxiliaires technologiquesProcessus de fabrication et rendementMéthodologie 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 € | LégislationComposition des produits, ingrédientsÉtapes de fabrication et maitrise qualité | En présentiel | Obligatoire : chefs d’équipesSur 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 € | LégislationIngrédients, composition gustativeRéalisation d’un tableau d’analyseRecettes et fabrication | En présentiel | Obligatoire : ingénieurs R/DSur 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, environnementBonnes 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 2Réparation des pannesPrévention | 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 techniquePrincipe de fonctionnementIdentification des dysfonctionnementsMaintenance | En présentiel | Obligatoire : nouveaux opérateurs embauchésSur 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 agroalimentaireL’anglais dans la conclusion de contrats commerciaux | E-learning | Obligatoire : commerciaux | 4 |