



Bienvenue chez EVS Formation !

CATALOGUE DE FORMATION



QUI SOMMES-NOUS ?	page 4
NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ	page 4
DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE ET CHIFFRES.....	page 5
L'ÉQUIPE EVS FORMATION.....	page 6
NOS THÉMATIQUES DE FORMATION.....	page 7
 FICHES FORMATION	
FORMATIONS POUVOIR DE COUPE DU COUTEAU	page 9
FORMATIONS MACHINES À RISQUES	page 17
NOS PARCOURS	page 30
FORMATIONS HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	page 38
FORMATIONS MANAGEMENT.....	page 49
ACCOMPAGNEMENT CONSEIL.....	page 52
BULLETIN D'INSCRIPTION.....	page 54
INFORMATIONS ET MOYENS LOGISTIQUES.....	page 55
OÙ SOMMES-NOUS ?	page 56
HORAIRES D'OUVERTURE, ACCESSIBILITÉ, ASSIDUITÉ, ÉVALUATION ET BILAN ..	page 57
CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....	page 58

QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis plus de 40 ans EVS Formation imagine, conçoit et organise pour vous des solutions adaptées aux métiers de la découpe. EVS Formation est un organisme de formation appartenant au Groupe EVS. Il a été créé en 1980 afin de répondre à la demande du Groupe EVS concernant ses besoins en formation et afin de développer les compétences de son personnel en le formant de manière proactive. Aujourd’hui, EVS Formation intervient dans la **qualification des opérateurs sur les différents métiers de la 2ème transformation des viandes** aussi bien pour le groupe que pour des clients hors groupe.

Sa particularité est de proposer des formations “sur-mesure” dispensées par des formateurs ayant tous une grande expérience et une expertise du terrain.

EVS Formation propose à ses clients une montée en compétences des stagiaires du niveau débutant à expert.

Son activité est centrée sur deux grands domaines indispensables dans les métiers de la boucherie industrielle :

- la découpe des viandes ;
- la prévention des risques.

NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ

Pour vous proposer un service encore plus performant, EVS Formation (TSF) a obtenu les qualifications Qualiopi et PréventiCoupe.



DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

Nos formations opérationnelles sont construites autour d'une pédagogie au plus proche des réalités professionnelles. Notre démarche met l'accent sur une pédagogie active et réflexive qui place l'apprenant au cœur de la formation.

Des méthodes variées sont proposées en privilégiant la dynamique de groupe. L'expérience professionnelle de chacun est mobilisée afin de faciliter la mise en œuvre des connaissances dans les situations de travail.

Les moyens et outils pédagogiques proposés s'adaptent aux modalités d'apprentissage visées et alternent entre les études de cas, les mises en situation et les apports théoriques. Toutes nos formations font l'objet d'un **programme** transmis aux clients et sont **personnalisables, adaptables**. Elles donnent lieu à une **évaluation à chaud** et, une fois par an, les entreprises clientes sont invitées à évaluer notre centre lors d'une **enquête annuelle**.

Notre offre de formation s'adapte aux environnements de travail et aux organisations. Nos actions de formation sont majoritairement réalisées en **présentiel**. Néanmoins, si l'organisation le permet, des **actions en distanciels** peuvent être envisagées.

ACCESSIBILITE ET DELAIS

Nos formations techniques se déroulent en conditions réelles **sur site client ou plateau technique agréé**. Après validation de l'inscription, le **délai moyen d'accès est de 2 à 4 semaines**, tout au long de l'année. Elles sont accessibles aux **personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé**. Nous encourageons nos apprenants à le mentionner lors de leur demande d'inscription afin de bénéficier d'un accompagnement par notre référent handicap. Celui-ci étudiera les éventuels aménagements nécessaires pour que la formation se déroule dans les meilleures conditions.

CHIFFRES CLÉS



82 % DE SATISFACTION CLIENT EN 2025



2224 APPRENANTS EN 2025



15420 HEURES STAGIAIRE EN 2025



554 SESSIONS EN 2025



AU COURS DE L'ANNEE 2025, 98,3% DES APPRENANTS SONT SATISFAITS OU TRÈS SATISFAITS DES FORMATIONS QU'ils ONT SUIVIES AVEC NOTRE ORGANISME DE FORMATION

L'ÉQUIPE EVS FORMATION

1 - L'équipe pédagogique



Les formateurs sont tous des experts métiers, mobiles dans toute la France. *De gauche à droite :*

Patrice FLOURY - RESPONSABLE FORMATEURS ET FORMATEUR depuis 2015

Après un parcours de 35 ans dans la filière bovine (Désossage vertical, désossage sur table, parage, tuteur, responsable d'équipe et de chantier de production), il a rejoint TSF. Il intervient sur les formations théoriques et pratiques des métiers de bouchers industriels, l'hygiène, la sécurité, l'affutage, l'affilage, les formateurs occasionnels et le PRAP et formateur certifié FFF.

Sébastien ALTADILL - FORMATEUR depuis 2015

Titulaire d'un CQP 2ème transformation des viandes avec une spécialité de Désosseur. Après 17 ans d'expérience, il rejoint l'équipe TSF en tant que formateur. Il intervient sur les formations liées à la découpe 2ème transformation des viandes, l'hygiène, le 100% muscle, la sécurité, l'affutage, l'affilage. Il est également formateur certifié pour dispenser les formations SST et PRAP IBC.

Benoist GUERRIAU - FORMATEUR depuis 2021

Titulaire d'un CAP Boucher Charcutier mention complémentaire Traiteur. Avec ses 20 années d'expérience dans la découpe industrielle des viandes (désossage sur table, parage, tuteur de ligne, responsable d'équipe et de chantier de production), Benoist s'est engagé dans la formation afin de transmettre ses nombreux savoir-faire et compétences.

Thierry CERISIER

Charcutier-traiteur de métier, Thierry débute comme pareur en 1993. Après 20 ans d'expérience en tant que désosseur, pareur multiproduits, il occupe ensuite le poste de Responsable de Chantier. Ayant le souhait du partage de son expérience, c'est naturellement dans la voie de la formation qu'il décide de s'engager. C'est ainsi qu'en octobre 2024 il devient le 4ème formateur de l'équipe.

2 - L'équipe administrative :

Sophie BELLAMY est la Responsable de l'Organisme de Formation depuis novembre 2024. Tiphaine GAC occupe quant à elle, en support de l'équipe pédagogique, les fonctions d'Administratrice de formation.

CONTACT

evsformation@groupeevs.eu / 02 41 96 17 77

NOS THÉMATIQUES DE FORMATION

FORMATIONS POUVOIR DE COUPE DU COUTEAU

- Préventicoupe .10
- Affûtage .11
- Affilage .12
- Affûtage centralisé .13

FORMATIONS MACHINES À RISQUES

- Machine à découenner .15
- Machine à découenner recyclage .16
- Machine à éplucher .17
- Machine à éplucher recyclage .18
- Scie circulaire électrique .19
- Scie circulaire électrique recyclage .20
- Scie à ruban électrique .21
- Scie à ruban électrique recyclage .22
- Couteau à lame circulaire .23
- Couteau à lame circulaire recyclage .24
- Pince à jarret avec scie circulaire .25
- Pince à jarret avec scie circulaire recyclage .26

NOS PARCOURS

- Technicien Boucher Boeuf Débutant .28
- Technicien Boucher Boeuf Perfectionnement .30
- Technicien Boucher Boeuf Polyvalence .31
- Technicien Boucher Porc Débutant .32
- Technicien Boucher Porc Perfectionnement .34

FORMATIONS HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- 100% muscle .36
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) .37
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST) .38
- MAC Sauveteur secouriste du travail (SST) .39
- Acteur PRAP IBC .40
- Mac Acteur PRAP IBC .42
- IFS Food V8 (International Featured Standards) .44
- Accompagnement des encadrants à l'IFS (International Food Standard) .45

FORMATIONS MANAGEMENT

- Tuteur .47
- Formateur interne .48

ACCOMPAGNEMENT CONSEIL

- Conseil et Accompagnement aux entreprises .50

FORMATION POUVOIR DE COUPE DU COUTEAU



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Contribuer à la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport)
- Participer au choix du matériel
- Identifier les dysfonctionnements et proposer des axes d'amélioration

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau, les affûteurs et les tuteurs en charge d'accompagner les nouveaux arrivants

DURÉE

7H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

Maximun 6 stagiaires

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un Formateur /consultant PréventiCoupe reconnu par le réseau Assurance Maladie- Risques professionnels, certifié formateur PRAP IBC par l'INRS

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique.

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard, Couteaux, Unité de mesure (contrôle du pouvoir de coupe)

PROCÉDURE D'ÉVALUATION

DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Évaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO
Une attestation de stage est fournie à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation précisant les objectifs et la durée de la formation suivie et les compétences acquises

Le formateur contacte le client 4 semaines après le déroulement de la formation afin de connaître son ressenti et les difficultés potentielles, dans la mise en œuvre des compétences acquises. Un suivi de formation pourra être proposé au client en fonction de l'état des lieux post-formation

TAUX DE SATISFACTION

100%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% En
2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de proposer des améliorations de l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS
- Être capable d'identifier, de contrôler, d'utiliser et entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affûtage et d'affilage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage
- Être capable de formuler des propositions argumentées sur le choix des équipements
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

COMPÉTENCES VISÉES

DC1 : IDENTIFIER, CONTRÔLER, UTILISER ET ENTRETIENIR L'ENSEMBLE DU MATERIEL MIS EN ŒUVRE DANS LES OPÉRATIONS D'AFFÛTAGE ET D'AFFILAGE

DC 2 : CONTRÔLER LE TAILLANT D'UNE LAME, ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'AFFÛTAGE

DC 3 : CONTRÔLER LE TAILLANT D'UNE LAME, ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'AFFILAGE

DC 4 : FORMULER DES PROPOSITIONS ARGUMENTÉES SUR LE CHOIX DES ÉQUIPEMENTS

DC 5 : APPLIQUER LES CONSIGNES DE NETTOYAGE, DÉSINFECTION, STOCKAGE ET TRANSPORT DES COUTEAUX ET MATERIELS

DC6 : PROPOSER DES AMÉLIORATIONS DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LES TMS

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

PréventiCoupe « dispositif Diagnostic & Formation » du réseau Assurance Maladie – Risques professionnels

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau en respectant les procédures d'affûtage
- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau dans le cadre de la lutte contre les TMS
- Contribuer à la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport)

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau, les affûteurs et les tuteurs en charge d'accompagner les nouveaux arrivants, les opérateurs de découpe

DURÉE

3H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard, Couteaux, Unité de mesure (contrôle du pouvoir de coupe)

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Evaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier, de contrôler, d'utiliser et d'entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affûtage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Être capable de proposer des améliorations concernant l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS (troubles musculosquelettiques)
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. APPRÉHENDER, UTILISER ET ENTRETENIR SON MATÉRIEL

- Savoir identifier et utiliser le matériel destiné à l'affûtage
- Savoir mettre en œuvre le contrôle et l'entretien du matériel

2. FAIRE UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'AFFÛTAGE

- Maîtriser les points de contrôle avant l'affûtage
- Réaliser une opération d'affûtage
- Être capable d'identifier les points de contrôle à l'issue de l'affûtage
- Être capable de définir et d'appliquer un protocole d'affûtage

3. L'ENTRETIEN ET LE TRANSPORT DU MATÉRIEL

- Être capable d'appliquer les bonnes pratiques de nettoyage
- Connaitre les conditions de transport et l'incidence sur le pouvoir de coupe
- Être capable d'analyser les risques pour les utilisateurs

4. LES TMS

- Connaitre les enjeux de santé pour les utilisateurs
- Connaitre les enjeux pour l'entreprise
- Connaitre les facteurs de risque et les conséquences
- Être capable de porter un regard critique sur l'organisation et de proposer des pistes d'amélioration

INSCRIPTION & FINANCEMENT

• Financement personnel / Co-financement

• Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise

• Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :

evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau en respectant les procédures d'affûtage
- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau dans le cadre de la lutte contre les TMS
- Rappeler la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport)

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau, les affûteurs et les tuteurs en charge d'accompagner les nouveaux arrivants, les opérateurs de découpe

DURÉE

1H00 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations
La formation s'articule autour de rappels théoriques et de mises en pratique

Matériels : Couteaux,
Unité de mesure (contrôle du pouvoir de coupe)

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Une grille de contrôle sera validée pendant la formation

Évaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO
ou sur feuille papier

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie.

TAUX DE SATISFACTION

100%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'utiliser et d'entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affûtage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Être capable de proposer des améliorations concernant l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS (troubles musculosquelettiques)
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. UTILISER ET ENTRETENIR SON MATERIEL

- Savoir identifier et utiliser le matériel destiné à l'affûtage
- Savoir mettre en œuvre le contrôle et l'entretien du matériel

2. FAIRE UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'AFFÛTAGE

- Maîtriser les points de contrôle avant l'affûtage
- Réaliser une opération d'affûtage
- Être capable d'identifier les points de contrôle à l'issue de l'affûtage
- Être capable de définir et d'appliquer un protocole d'affûtage

3. L'ENTRETIEN ET LE TRANSPORT DU MATERIEL

- Être capable d'appliquer les bonnes pratiques de nettoyage
- Rappeler les conditions de transport et l'incidence sur le pouvoir de coupe
- Être capable d'analyser les risques pour les utilisateurs

4. LES TMS

- Rappeler les enjeux de santé pour les utilisateurs
- Rappeler les enjeux pour l'entreprise
- Rappeler les facteurs de risque et les conséquences
- Être capable de porter un regard critique sur l'organisation et de proposer des pistes d'amélioration

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau en respectant les procédures d'affilage
- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau dans le cadre de la lutte contre les TMS
- Contribuer à la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport).

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau

DURÉE

3H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Remise d'un guide mémode

Matériels : Ordinateur, Vidoprojecteur, Paperboard, Fusils, Couteaux, Affileurs à broches croisées, Unité de mesure (contrôle du pouvoir de coupe du couteau ANAGO ou test feuille de papier)

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Evaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO ou test feuille de papier

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

99%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier, de contrôler, d'utiliser et d'entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affilage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage
- Être capable de proposer des améliorations concernant l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS (troubles musculosquelettiques)
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. APPRÉHENDER, UTILISER ET ENTRETENIR SON MATÉRIEL

- Savoir identifier et utiliser le matériel destiné à l'affilage
- Savoir mettre en œuvre le contrôle et l'entretien du matériel

2. FAIRE UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'AFFILAGE

- Maîtriser les points de contrôle avant affilage
- Réaliser une opération d'affilage
- Être capable d'identifier les points de contrôle à l'issue de l'affilage
- Être capable de définir et d'appliquer un protocole d'affilage

3. L'ENTRETIEN ET LE TRANSPORT DU MATÉRIEL

- Être capable d'appliquer les bonnes pratiques de nettoyage
- Connaitre les conditions de transport et l'incidence sur le pouvoir de coupe
- Être capable d'analyser les risques pour les utilisateurs

4. LES TMS

- Connaitre les enjeux de santé pour les utilisateurs
- Connaitre les enjeux pour l'entreprise
- Connaitre les facteurs de risque et les conséquences
- Être capable de porter un regard critique sur l'organisation et de proposer des pistes d'amélioration

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement

• Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise

• Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau en respectant les procédures d'affilage
- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau dans le cadre de la lutte contre les TMS
- Rappeler la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport).

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau

DURÉE

1h00 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques et de mises en pratique.

Remise d'un guide mémode

Matériels : Fusils,

Couteaux, Affileurs à broches croisées, Unité de mesure (contrôle du pouvoir de coupe du couteau ANAGO ou test feuille de papier)

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Une grille de contrôle des acquis sera validée pendant la formation

Evaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO ou test feuille de papier

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

98%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'utiliser et d'entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affilage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage
- Être capable de proposer des améliorations concernant l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS (troubles musculosquelettiques)
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. UTILISER ET ENTREtenIR SON MATÉRIEL

- Savoir identifier et utiliser le matériel destiné à l'affilage
- Savoir mettre en œuvre le contrôle et l'entretien du matériel

2. FAIRE UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'AFFILAGE

- Maîtriser les points de contrôle avant affilage
- Réaliser une opération d'affilage
- Être capable d'identifier les points de contrôle à l'issue de l'affilage
- Être capable de définir et d'appliquer un protocole d'affilage

3. L'ENTRETIEN ET LE TRANSPORT DU MATÉRIEL

- Être capable d'appliquer les bonnes pratiques de nettoyage
- Rappeler les conditions de transport et l'incidence sur le pouvoir de coupe
- Être capable d'analyser les risques pour les utilisateurs

4. LES TMS

- Rappeler les enjeux de santé pour les utilisateurs
- Rappeler les enjeux pour l'entreprise
- Rappeler les facteurs de risque et les conséquences
- Être capable de porter un regard critique sur l'organisation et de proposer des pistes d'amélioration

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement

• Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise

• Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :

evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Contribuer à la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport)
- Participer au choix du matériel
- Identifier les dysfonctionnements et proposer des axes d'amélioration

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau, les affûteurs et les tuteurs en charge d'accompagner les nouveaux arrivants

DURÉE

3h30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

Maximum 6 stagiaires

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique.

Matériels : Ordinateur, Vidoprojecteur, Paperboard, Couteaux, ANAGO (Mesure du pouvoir de coupe)

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Evaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100 %

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier, de contrôler, d'utiliser et d'entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affûtage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Être capable de proposer des améliorations concernant l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS (troubles musculosquelettiques)
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. IDENTIFIER, CONTRÔLER,
UTILISER ET ENTREtenIR
L'ENSEMBLE DU MATÉRIEL MIS EN
OEUVRE DANS LES OPÉRATIONS
D'AFFÛTAGE

3. APPLIQUER LES CONSIGNES DE
NETTOYAGE, DÉSINFECTION , STOCKAGE
ET TRANSPORT DES COUTEAUX ET
MATÉRIELS

2. CONTRÔLER LE TAILLANT
D'UNE LAME, ÉTABLIR UN
DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET
PROCÉDER AUX OPÉRATIONS
D'AFFÛTAGE

4. PROPOSER DES AMÉLIORATIONS DE
L'ORGANISATION DU TRAVAIL DANS LE
CADRE DE LA LUTTE CONTRE LES TMS

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Rappeler la mise en place de bonnes pratiques professionnelles (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection et transport)
- Participer au choix du matériel
- Identifier les dysfonctionnements et proposer des axes d'amélioration

PUBLIC

Toute personne travaillant au couteau, les affûteurs et les tuteurs en charge d'accompagner les nouveaux arrivants

DURÉE

1h00 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Pratiquer un métier requérant l'utilisation du couteau

PARTICIPANTS

Maximum 6 stagiaires

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations
La formation s'articule autour d'explications théoriques et de mises en pratique.

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Une grille d'évaluation des acquis sera validée pendant la formation

Evaluation sur banc de test du pouvoir de coupe du couteau ANAGO
une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

98,75%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de contrôler, d'utiliser et d'entretenir l'ensemble du matériel mis en œuvre dans les opérations d'affûtage
- Être capable de contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Être capable de proposer des améliorations concernant l'organisation du travail dans le cadre de la lutte contre les TMS (troubles musculosquelettiques)
- Être capable d'appliquer les consignes de nettoyage, désinfection, stockage et transport des couteaux et matériels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. CONTRÔLER, UTILISER ET ENTREtenIR L'ENSEMBLE DU MATÉRIEL MIS EN OEUVRE DANS LES OPÉRATIONS D'AFFÛTAGE

- Savoir contrôler et utiliser le matériel
- Savoir mettre en œuvre le contrôle et l'entretien du matériel

2. CONTRÔLER LE TAILLANT D'UNE LAME, ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC TECHNIQUE ET PROCÉ- DER AUX OPÉRATIONS D'AFFÛTAGE

- Réaliser une opération d'affûtage centralisé
- Contrôler le taillant d'une lame
- Etablir un diagnostic technique

3. APPLIQUER LES CONSIGNES DE NETTOYAGE, DÉSINFECTION, STOCKAGE ET TRANSPORT DES COUTEAUX ET MATÉRIELS

- Appliquer les bonnes pratiques de nettoyage

4. PROPOSER DES AMÉLIORATIONS DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LES TMS

- Rappeler les enjeux de santé pour les utilisateurs
- Rappeler les enjeux pour l'entreprise, les facteurs de risque et les conséquences

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

FORMATION MACHINES À RISQUES



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la machine à découenner en toute sécurité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne amenée à utiliser la machine à découenner

DURÉE

7 h - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Remise d'un guide mémo

Matériel : Découenneuse, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

93,8%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'installer la machine dans un environnement sécurisé
- Être capable d'identifier les points de contrôle et de sécurité de la machine
- Être capable d'adopter une gestuelle appropriée dans le respect des bonnes pratiques de qualité et de sécurité
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements de la machine et d'alerter
- Être capable d'identifier et reconnaître les produits non conformes

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA MACHINE ET SON ENVIRONNEMENT

- L'emplacement de la découenneuse sur la ligne
- L'environnement sécurisé

2. LES POINTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ DE LA MACHINE

- Les points de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- La propreté
- Le fonctionnement

3. LA GESTUELLE APPROPRIÉE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Récupérer la pièce de viande
- Le passage du morceau sur la machine en respectant un mode opératoire
- Evacuer la pièce après passage de la machine

4. ALERTER EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Mise en sécurité de la découenneuse
- Blocage des rouleaux
- Pression de l'air

5. CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LES MUSCLES NON CONFORMES

- Préparation et séparation des muscles
- Destination des morceaux

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la machine à découenner en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant la machine à découenner et ayant validé la formation initiale Machine à découenner

DURÉE

1H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir validé la formation initiale et/ou le recyclage, dans un délai de 3 ans maximum

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail.

Matériel : Découenneuse, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100%
en 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% en 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier et d'appliquer les consignes sécurité
- Être capable d'identifier et d'appliquer une gestuelle appropriée
- Être capable d'identifier et d'appliquer les procédures liées à l'utilisation de la machine
- Être capable d'identifier et reconnaître un muscle non-conforme, d'entretenir son poste de travail

RECYCLAGE MACHINES À RISQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA SÉCURITÉ

- Organes de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- L'environnement du poste

2. LA GESTUELLE

- Adapter une gestuelle appropriée

3. LA PROCÉDURE

- Procédures sécurité
- Procédures de fonctionnement

4. LA QUALITÉ

- Préparation et restitution de la pièce / Identification des pièces non-conformes

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la machine à éplucher en toute sécurité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne amenée à utiliser la machine à éplucher

DURÉE

7H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Remise d'un guide mémo

Matériel : Machine à éplucher, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

99%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'installer la machine dans un environnement sécurisé
- Être capable d'identifier les points de contrôle et de sécurité de la machine
- Être capable d'adopter une gestuelle appropriée dans le respect des bonnes pratiques de qualité et de sécurité
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements de la machine et d'alerter
- Être capable d'identifier et reconnaître les produits non conformes

PROGRAMME DE LA FORMATION

le module MAE connectée est également disponible

1. LA MACHINE ET SON ENVIRONNEMENT

- L'emplacement de la machine à éplucher sur la ligne
- L'environnement sécurisé

2. LES POINTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ DE LA MACHINE

- Les points de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- La propreté
- Le fonctionnement

3. LA GESTUELLE APPROPRIÉE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Récupérer les muscles
- Le passage du muscle sur la machine en respectant un mode opératoire
- Evacuer les muscles après passage de la machine

4. ALERTER EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Mise en sécurité de la machine à éplucher
- Blocage des rouleaux
- Pression de l'air

5. CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LES MUSCLES NON CONFORMES

- Préparation et séparation des muscles
- Destination des muscles

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la machine à éplucher en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant la machine à éplucher et ayant validé la formation initiale Machine à éplucher

DURÉE

1H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir validé la formation initiale et/ou le recyclage, dans un délai de 3 ans maximum

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Matériel : Machine à éplucher, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

99,7%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier et d'appliquer les consignes sécurité
- Être capable d'identifier et d'appliquer une gestuelle appropriée
- Être capable d'identifier et d'appliquer les procédures liées à l'utilisation de la machine
- Être capable d'identifier et reconnaître un muscle non-conforme, d'entretenir son poste de travail

RECYCLAGE MACHINES À RISQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA SÉCURITÉ

- Organes de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- L'environnement du poste

3. LA PROCÉDURE

- Procédures sécurité
- Procédures de fonctionnement

4. LA QUALITÉ

- Préparation et restitution du muscle / Identification des muscles non-conformes

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la scie circulaire électrique en toute sécurité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne amenée à utiliser une scie circulaire électrique

DURÉE

3H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Remise d'un guide mémo

Matériel : Scie circulaire électrique, Matières.

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

98,75%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2024

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'installer la machine dans un environnement sécurisé
- Être capable d'identifier les points de contrôle et de sécurité de la machine
- Être capable d'adopter une gestuelle appropriée dans le respect des bonnes pratiques de qualité et de sécurité
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements de la machine et d'alerter
- Être capable d'identifier et reconnaître les produits non conformes

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA MACHINE ET SON ENVIRONNEMENT

- L'emplacement de la scie circulaire électrique sur la ligne
- L'environnement sécurisé

2. LES POINTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ DE LA MACHINE

- Les points de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- La propreté
- Le fonctionnement

3. LA GESTUELLE APPROPRIÉE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Récupérer les muscles
- Le sciage du muscle en respectant un mode opératoire
- Evacuer les muscles après le sciage

4. ALERTER EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Mise en sécurité de la scie circulaire électrique
- lame cassée
- Tendeur défectueux

5. CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LES MUSCLES NON CONFORMES

- Préparation et séparation des muscles
- Destination des muscles

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la scie circulaire électrique en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant la scie circulaire électrique et ayant validé la formation initiale Machine à découper

DURÉE

1H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir validé la formation initiale et/ou le recyclage, dans un délai de 3 ans maximum

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail.

Matériel : Scie circulaire électrique, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

99,64%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier et d'appliquer les consignes sécurité
- Être capable d'identifier et d'appliquer une gestuelle appropriée
- Être capable d'identifier et d'appliquer les procédures liées à l'utilisation de la machine
- Être capable d'identifier et reconnaître un muscle non-conforme, d'entretenir son poste de travail

RECYCLAGE MACHINES À RISQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA SÉCURITÉ

- Organes de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- L'environnement du poste

2. LA GESTUELLE

- Adapter une gestuelle appropriée

3. LA PROCÉDURE

- Procédures sécurité
- Procédures de fonctionnement

4. LA QUALITÉ

- Préparation et restitution du muscle / Identification des muscles non-conformes

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la scie à ruban électrique en toute sécurité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne amenée à utiliser une scie à ruban électrique

DURÉE

3H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Remise d'un guide mémo

Matériel : Scie à ruban électrique, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

98,75%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'installer la machine dans un environnement sécurisé
- Être capable d'identifier les points de contrôle et de sécurité de la machine
- Être capable d'adopter une gestuelle appropriée dans le respect des bonnes pratiques de qualité et de sécurité
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements de la machine et d'alerter
- Être capable d'identifier et reconnaître les produits non conformes

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA MACHINE ET SON ENVIRONNEMENT

- L'emplacement de la scie circulaire électrique sur la ligne
- L'environnement sécurisé

2. LES POINTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ DE LA MACHINE

- Les points de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- La propreté
- Le fonctionnement

3. LA GESTUELLE APPROPRIÉE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Récupérer les morceaux de viande
- Le sciage du morceau en respectant un mode opératoire
- Evacuer les morceaux après le sciage

4. ALERTER EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Mise en sécurité de la scie à ruban électrique
- lame sortie de son emplacement
- Manque de stabilité de la machine

5. CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LES MUSCLES NON CONFORMES

- Préparation et séparation des pièces de viande
- Destination des pièces

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la scie à ruban électrique en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant la scie à ruban électrique et ayant validé la formation initiale scie à ruban électrique

DURÉE

1H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir validé la formation initiale et/ou le recyclage, dans un délai de 3 ans maximum

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail.

Matériel : Scie à ruban électrique, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

99,80%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier et d'appliquer les consignes sécurité
- Être capable d'identifier et d'appliquer une gestuelle appropriée
- Être capable d'identifier et d'appliquer les procédures liées à l'utilisation de la machine
- Être capable d'identifier et reconnaître un muscle non-conforme, d'entretenir son poste de travail

RECYCLAGE MACHINES À RISQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA SÉCURITÉ

- Organes de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- L'environnement du poste

2. LA GESTUELLE

- Adapter une gestuelle appropriée

3. LA PROCÉDURE

- Procédures sécurité
- Procédures de fonctionnement

4. LA QUALITÉ

- Préparation et restitution du morceau de viande / Identification des pièces non-conformes

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser le couteau à lame circulaire en toute sécurité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne amenée à utiliser un couteau à lame circulaire

DURÉE

3H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Remise d'un guide mémo

Matériel : Couteau à lame circulaire, Matières.

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'installer la machine dans un environnement sécurisé
- Être capable d'identifier les points de contrôle et de sécurité de la machine
- Être capable d'adopter une gestuelle appropriée dans le respect des bonnes pratiques de qualité et de sécurité
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements de la machine et d'alerter
- Être capable d'identifier et reconnaître les produits non conformes

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA MACHINE ET SON ENVIRONNEMENT

- L'emplacement du couteau à lame circulaire sur la ligne
- L'environnement sécurisé

2. LES POINTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ DE LA MACHINE

- Les points de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- La propreté
- Le fonctionnement

3. LA GESTUELLE APPROPRIÉE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Récupérer la pièce de viande
- Le passage du couteau à lame circulaire sur le morceau en respectant un mode opératoire
- Evacuer le morceau après passage sur le couteau à lame circulaire

4. ALERTER EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Mise en sécurité du couteau à lame circulaire
- Casse de la lame
- Court-circuit électrique
- Pression de l'air
- Risque de chute dû aux câbles d'alimentation (électrique ou air)

5. CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LES MUSCLES NON CONFORMES

- Préparation et séparation des muscles
- Destination des muscles

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser le couteau à lame circulaire en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant le couteau à lame circulaire et ayant validé la formation initiale couteau à lame circulaire

DURÉE

1H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir validé la formation initiale et/ou le recyclage, dans un délai de 3 ans maximum

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail.

Matériel : Couteau à lame circulaire, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100%
en 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
en 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier et d'appliquer les consignes sécurité
- Être capable d'identifier et d'appliquer une gestuelle appropriée
- Être capable d'identifier et d'appliquer les procédures liées à l'utilisation de la machine
- Être capable d'identifier et reconnaître un muscle non-conforme, d'entretenir son poste de travail

RECYCLAGE MACHINES À RISQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA SÉCURITÉ

- Organes de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- L'environnement du poste

2. LA GESTUELLE

- Adapter une gestuelle appropriée

3. LA PROCÉDURE

- Procédures sécurité
- Procédures de fonctionnement

4. LA QUALITÉ

- Préparation et restitution du muscle / Identification des muscles non-conformes

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

FORMATION PINCE A JARRET AVEC SCIE CIRCULAIRE

REF. | MR 111

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la pince à jarret et la scie circulaire électrique en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant le couteau à lame circulaire

DURÉE

3H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail.

Remise d'un guide mémo

Matériel : Pince à jarret pneumatique, scie circulaire électrique,,
Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100%
en 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
en 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'installer la machine dans un environnement sécurisé
- Être capable d'identifier les points de contrôle et de sécurité de la machine
- Être capable d'adopter une gestuelle appropriée dans le respect des bonnes pratiques de qualité et de sécurité
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements de la machine et d'alerter
- Être capable d'identifier et reconnaître les produits conformes et/ou non conformes

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA MACHINE ET SON ENVIRONNEMENT

- L'emplacement de la pince à jarret et de la scie circulaire sur la ligne
- L'environnement sécurisé

2. LES POINTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ DE LA MACHINE

- Les points de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- La propreté
- Le fonctionnement

3. LA GESTUELLE APPROPRIÉE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Récupérer le jarret
- Le blocage du jarret par la pince à l'aide des commandes d'action en respectant le mode opératoire
- Le sciage du jarret par la scie circulaire électrique en respectant le mode opératoire
- Evacuer le jarret après sciage

4. ALERTER EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Mise en sécurité de la pince à jarret
- Mise en sécurité de la scie circulaire électrique
- Fuite du système hydraulique de la pince à jarret
- lame de la scie circulaire voilée ou cassée
- Tendeur de la scie circulaire défectueux

5. CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LES MUSCLES NON CONFORMES

- Visualisation d'anomalie de la viande et mise en oeuvre
- Préparation et séparation du jarret en fonction du cahier des charges
- Destination du jarret

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser la pince à jarret et la scie circulaire électrique en respectant une gestuelle appropriée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

Toute personne utilisant le couteau à lame circulaire et ayant validé la formation initiale pince à jarret avec scie circulaire

DURÉE

1H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir validé la formation initiale et/ou le recyclage, dans un délai de 3 ans maximum

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications et d'échanges au poste de travail

Matériel : Pince à jarret pneumatique, scie circulaire électrique,, Matières

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Evaluation via la « Grille de contrôle des acquis »

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% En
2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier et d'appliquer les consignes sécurité
- Être capable d'identifier et d'appliquer une gestuelle appropriée
- Être capable d'identifier et d'appliquer les procédures liées à l'utilisation de la machine
- Être capable d'identifier et reconnaître un produit non-conforme, d'entretenir son poste de travail

RECYCLAGE MACHINES À RISQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LA SÉCURITÉ

- Organes de sécurité
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- L'environnement du poste

3. LA PROCÉDURE

- Procédures sécurité
- Procédures de fonctionnement

4. LA QUALITÉ

- Préparation et restitution du jarret / Identification des morceaux non-conformes

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

NOS PARCOURS



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'appliquer les techniques de base du désossage (avant ou arrière) ou du parage (avant ou arrière) de Bœuf en respectant la qualité du travail, les procédures d'élaboration, les rendements matière, l'affûtage, l'affilage, les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en agroalimentaire.

PUBLIC

Toute personne amenée à travailler dans un atelier de découpe de Bœuf

DURÉE

Nous consulter en fonction des besoins

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Entrée en formation toute l'année, en continu ou en alternance

TARIF

Nous consulter

Devis en fonction de vos besoins



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un expert métier qui concilie connaissance du métier et capacités à transmettre un savoir faire.

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Matériels : Ordinateur, Tablette, Vidoprojecteur, Paperboard, Équipements/Machines, Matières

CERTIFICATION ET MODALITES D'EVALUATION

A l'issue du parcours, une évaluation des acquis est réalisée afin de vérifier l'atteinte des compétences visées et de valider une élévation dans la CCN des entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes

QCM et grilles d'évaluation tout au long de la formation + évaluation finale à l'aide de grilles d'évaluation
L'intégralité des items doit être validée

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

100% sur les parcours évalués

En 2025

TAUX DE REUSSITE

100% sur les parcours terminés en 2026

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir et d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité au poste de travail, du cahier des charges 100% muscle, de l'utilisation des machines
- Être capable de maintenir le pouvoir de coupe du couteau, d'entretenir, de transporter et de stocker son matériel
- Être capable de définir et d'appliquer les techniques de base du désossage et du parage de Bœuf dans le respect d'une qualité bouchère
- Être capable de connaître les acteurs de la filière bovine
- Être capable de définir et d'utiliser les moyens de communication favorisant un bon fonctionnement du travail

PROGRAMME DE LA FORMATION

LE PROGRAMME EST ADAPTE EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT

Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parage avant/parage arrière/désossage avant/désossage arrière)

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Les risques en matière d'hygiène alimentaire
- Les règles d'hygiène en agroalimentaire
- La mise en œuvre des règles d'hygiène en agroalimentaire

4. +/- MACHINES À RISQUES (sur dérogation)

- La machine et son environnement
- Les points de contrôle et de sécurité de la machine
- La gestuelle appropriée en toute sécurité
- Alerter en cas de dysfonctionnement
- Connaitre et reconnaître les muscles non conformes

5. AFFÛTAGE ET AFFILAGE

- Etablir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Etablir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage
- Nettoyer, désinfecter, transporter et stocker les couteaux et matériels
- Tenir compte des enjeux de santé liés au pouvoir de coupe (TMS)

3. CAHIER DES CHARGES - VIANDE HACHÉE "100% MUSCLE"

- L'origine de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB)
- Les règles mises en place pour le "100% muscle"
- Les matériels à risques spécifiés
- L'élaboration du VPH "100% muscle" (théorie et pratique)

6. TECHNIQUES DE DÉSOSSAGE OU DE PARAGE DE BŒUF

- Apprécier l'état des produits à désosser et à parer
- Respecter les modes opératoires
- Adapter les gestes techniques de base du désossage ou du parage de Bœuf en respectant une qualité bouchère
- Adapter son rythme de travail en tenant compte de l'activité
- Trier les produits et co-produits

FORMATION TECHNICIEN BOUCHER BOEUF « DÉBUTANT »

REF. | P 101

(SUITE)

PROGRAMME DE LA FORMATION

LE PROGRAMME EST ADAPTE EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT

Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parage avant/parage arrière/désossage avant/désossage arrière)



7. LES ACTEURS DE LA FILIÈRE BOEUF

- L'élevage
- La mise sur le marché
- La transformation
- La distribution
- La consommation

8. COMMUNICATION

- Lire, comprendre les consignes
- Utiliser les outils de communication mis à disposition
- Recueillir et transmettre des informations
- Renseigner les différents documents

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise mais également en **CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION**
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'appliquer l'ensemble des techniques du désossage ou du parage de Boeuf en respectant, la qualité du travail, les procédures d'élaboration, les rendements matière, l'affûtage, l'affilage, les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en agroalimentaire.

PUBLIC

Toute personne ayant une première expérience dans le désossage et/ou parage de Boeuf

DURÉE

Nous consulter en fonction du besoin

PRÉ-REQUIS

Opérateur possédant déjà des compétences dans le poste du parcours et/ou ayant suivi la formation Technicien Boucher Débutant

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Entrée en formation toute l'année, en continu ou en alternance

TARIF

Nous consulter

Devis en fonction de vos besoins



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un expert métier qui concilie connaissance du métier et capacités à transmettre un savoir faire.

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique.

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard,

Équipements/Machines, Matières

CERTIFICATION ET MODALITES D'EVALUATION

A l'issue du parcours, une évaluation des acquis est réalisée afin de vérifier l'atteinte des compétences visées et de valider une élévation dans la CCN des entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes

QCM et grilles d'évaluation tout au long de la formation

LLL'intégralité des items doit être validée

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

Non mesurable sur la période de référence

TAUX DE RÉUSSITE

Non mesurable sur la période de référence

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir et d'appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire, de sécurité au poste de travail, du cahier des charges "GARANTI 100% VIANDE DE BOEUF", de l'utilisation des machines
- Être capable de maintenir le pouvoir de coupe du couteau, d'entretenir, de transporter et de stocker son matériel
- Être capable d'appliquer l'ensemble des techniques du désossage et/ou du parage de Boeuf dans le respect d'une qualité bouchère

PROGRAMME DE LA FORMATION

LE PROGRAMME EST ADAPTÉ EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT

Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parage avant/parage arrière/désossage avant/désossage arrière)

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- La mise en œuvre des règles d'hygiène en agroalimentaire

2. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- La mise en place d'une démarche de prévention des risques au travail

3. CAHIER DES CHARGES - VIANDE HACHÉE 100% MUSCLE

- L'élaboration du VPH "100% MUSCLE"

4. +/- MACHINES À RISQUES

- La machine et son environnement
- Les points de contrôle et de sécurité de la machine
- La gestuelle appropriée en toute sécurité
- Alerter en cas de dysfonctionnement
- Connaitre et reconnaître les muscles non conformes

5. AFFÛTAGE ET AFFILAGE

- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau
- Tenir compte des enjeux de santé liés au pouvoir de coupe (TMS)

6. TECHNIQUES DU DÉSOSSAGE OU DU PARAGE DE BOEUF

- Respecter les modes opératoires
- Adapter les gestes techniques du désossage ou du parage de Boeuf en respectant une qualité bouchère
- Adapter son rythme de travail en tenant compte de l'activité

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'appliquer les techniques de base du désossage ou du parage de Boeuf en respectant, la qualité du travail, les procédures d'élaboration, les rendements matière, l'affûtage, l'affilage et les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en agroalimentaire.

PUBLIC

Toute personne ayant une première expérience dans le désossage et/ou parage de Boeuf

DURÉE

Nous consulter en fonction du besoin

PRE- REQUIS

Opérateur possédant des compétences dans un autre domaine que celui du parcours

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Entrée en formation toute l'année, en continu ou en alternance

TARIF

Nous consulter

Devis en fonction de vos besoins



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un expert métier qui concilie connaissance du métier et capacités à transmettre un savoir faire.

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique.

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard,
Équipements/Machines, Matières

CERTIFICATION ET MODALITES D'EVALUATION

A l'issue du parcours, une évaluation des acquis est réalisée afin de vérifier l'atteinte des compétences visées et de valider une élévation dans la CCN des entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes

QCM et grilles d'évaluation tout au long de la formation

L'intégralité des items doit être validée

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

Non mesurable sur la période de référence

TAUX DE RÉUSSITE

Non mesurable sur la période de référence

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir et d'appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire, de sécurité au poste de travail, du cahier des charges "GARANTI 100% VIANDE DE BOEUF", de l'utilisation des machines
- Être capable de maintenir le pouvoir de coupe du couteau, d'entretenir, de transporter et de stocker son matériel
- Être capable d'appliquer les techniques de base du désossage ou du parage de Boeuf dans le respect d'une qualité bouchère

PROGRAMME DE LA FORMATION

LE PROGRAMME EST ADAPTÉ EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT
Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parage avant/pargage arrière/désossage avant/désossage arrière)

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- La mise en œuvre des règles d'hygiène en agroalimentaire

2. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- La mise en place d'une démarche de prévention des risques au travail

3. CAHIER DES CHARGES - VIANDÉ HACHÉE "100% MUSCLE"

- L'élaboration du VPH "100% MUSCLE"

4. +/- MACHINES À RISQUES

- La machine et son environnement
- Les points de contrôle et de sécurité de la machine
- La gestuelle appropriée en toute sécurité
- Alerter en cas de dysfonctionnement
- Connaitre et reconnaître les muscles non conformes

5. AFFÛTAGE ET AFFILAGE

- Maintenir le pouvoir de coupe du couteau
- Tenir compte des enjeux de santé liés au pouvoir de coupe (TMS)

6. TECHNIQUES DE DÉSOSSAGE DE BOEUF

- Respecter les modes opératoires
- Appliquer les gestes techniques de base du désossage ou du parage de Boeuf en respectant une qualité bouchère
- Adapter son rythme de travail en tenant compte de l'activité

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'appliquer les techniques de base du désossage ou parage de Porc en respectant, la qualité du travail, les procédures d'élaboration, les rendements matière, l'affûtage, l'affilage et les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en agro-alimentaire.

PUBLIC

Toute personne amenée à travailler dans un atelier de découpe de Porc

DURÉE

Nous consulter en fonction des besoins

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Entrée en formation toute l'année, en continu ou en alternance

TARIF

Nous consulter.

Devis en fonction de vos besoins



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un expert métier qui concilie connaissance du métier et capacités à transmettre un savoir faire.

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique.

Remise de guides mémo

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard,
Équipements/Machines, Matières

CERTIFICATION ET MODALITÉS D'EVALUATION

À l'issue du parcours, une évaluation des acquis est réalisée afin de vérifier l'atteinte des compétences visées et de valider une élévation dans la CCN des entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes

QCM et grilles d'évaluation tout au long de la formation +
évaluation finale à l'aide de grilles d'évaluation

L'intégralité des items doit être validée

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

Non mesurable sur la période de référence

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir et d'appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire, de sécurité au poste de travail, de l'utilisation des machines
- Être capable de maintenir le pouvoir de coupe du couteau, d'entretenir, de transporter et de stocker son matériel
- Être capable de définir et d'appliquer les techniques de base du désossage et du parage de Porc dans le respect d'une qualité porcine
- Être capable de connaître les acteurs de la filière porcine
- Être capable de définir et d'utiliser les moyens de communication favorisant un bon fonctionnement du travail

PROGRAMME DE LA FORMATION

LE PROGRAMME EST ADAPTÉ EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT

Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parage ou désossage/pièce)

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Les risques en matière d'hygiène alimentaire
- Les règles d'hygiène en agroalimentaire
- La mise en œuvre des règles d'hygiène en agroalimentaire

2. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- Connaitre les notions essentielles de la santé et sécurité
- Connaitre et reconnaître les différents risques professionnels
- La mise en place d'une démarche de prévention des risques au travail

3. +/- MACHINES À RISQUES (sur dérogation)

- La machine et son environnement
- Les points de contrôle et de sécurité de la machine
- La gestuelle appropriée en toute sécurité
- Alerter en cas de dysfonctionnement
- Connaitre et reconnaître les muscles non conformes

4. AFFÛTAGE ET AFFILAGE

- Etablir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Etablir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage
- Nettoyer, désinfecter, transporter et stocker les couteaux et matériels
- Tenir compte des enjeux de santé liés au pouvoir de coupe (TMS)

5. TECHNIQUES DE DÉSOSSAGE ET PARAGE DE PORC

- Apprécier l'état des produits à désosser et parer
- Respecter les modes opératoires
- Adapter les gestes techniques de base du désossage et parage de Porc en respectant une qualité de tradition
- Adapter son rythme de travail en tenant compte de l'activité
- Trier les produits et co-produits

FORMATION TECHNICIEN BOUCHER PORC « DÉBUTANT »

REF. | P 104

(SUITE)

TAUX DE RÉUSSITE
Non mesurable sur la période de référence

LE PROGRAMME EST ADAPTÉ EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT
Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parageavant/arrière/mixte, désossage avant...)



6. LES ACTEURS DE LA FILIÈRE PORC

- L'élevage
- La mise sur le marché
- La transformation
- La distribution
- La consommation

7. COMMUNICATION

- Lire, comprendre les consignes
- Utiliser les outils de communication mis à disposition
- Recueillir et transmettre des informations
- Renseigner les différents documents

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise mais également en **CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION**
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap
Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'appliquer les techniques complémentaires du désossage ou parage de Porc en respectant, la qualité du travail, les procédures d'élaboration, les rendements matière, l'affûtage, l'affilage et les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en agroalimentaire.

PUBLIC

Toute personne ayant une expérience partielle du désossage ou parage de Porc

DURÉE

Nous consulter en fonction du besoin

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Entrée en formation toute l'année, en continu ou en alternance

TARIF

Nous consulter

Devis en fonction de vos besoins



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un expert métier qui concilie connaissance du métier et capacités à transmettre un savoir faire.

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique.

Remise de guides mémo

Matériels : Ordinateur, Vidoprojecteur, Paperboard, Équipements/
Machines, Matières

CERTIFICATION ET MODALITÉS D'EVALUATION

A l'issue du parcours, une évaluation des acquis est réalisée afin de vérifier l'atteinte des compétences visées et de valider une élévation dans la CCN des entreprises de

l'industrie et des commerces en gros des viandes

QCM / Grilles d'évaluation tout au long de la formation

L'intégralité des items doit être validée

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire

TAUX DE SATISFACTION

Non mesurable sur la période de référence

TAUX DE RÉUSSITE

Non mesurable sur la période de référence

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir et d'appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire, de sécurité au poste de travail, de l'utilisation des machines
- Être capable de maintenir le pouvoir de coupe du couteau, d'entretenir, de transporter et de stocker son matériel
- Être capable de définir et d'appliquer les techniques de désossage et de parage de Porc dans le respect d'une qualité de tradition

PROGRAMME DE LA FORMATION

LE PROGRAMME EST ADAPTE EN FONCTION DE LA DEMANDE DU CLIENT
ET DU BESOIN DU COLLABORATEUR

Un programme plus détaillé des parcours vous sera proposé sur demande (parage ou désossage/pièce)

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- La mise en œuvre des règles d'hygiène en agroalimentaire

2. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- La mise en place d'une démarche de prévention des risques au travail

3. MACHINES À RISQUES

- La machine et son environnement
- Les points de contrôle et de sécurité de la machine
- La gestuelle appropriée en toute sécurité
- Alerter en cas de dysfonctionnement
- Connaitre et reconnaître les muscles non conformes

4. AFFÛTAGE ET AFFILAGE

- Etablir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage
- Etablir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage
- Nettoyer, désinfecter, transporter et stocker les couteaux et matériels
- Tenir compte des enjeux de santé lié au pouvoir de coupe (TMS)

5. TECHNIQUES DE DÉSOSSAGE ET DE PARAGE DE PORC

- Apprécier l'état des produits à désosser et parer
- Respecter les modes opératoires
- Optimiser les gestes techniques de désossage et parage de Porc en respectant une qualité de traditionnalité
- Adapter son rythme de travail en tenant compte
- Trier les produits et co-produits

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ





OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'identifier et d'isoler les différents nœuds lymphatiques dans le respect du cahier des charges INTERBEV, ainsi que certains autres éléments prévus d'être éliminés par le code des usages.

PUBLIC

Toute personne amenée à élaborer ou à conditionner de la viande pour haché frais

DURÉE

2H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Formation accessible en distanciel
Remise d'un guide mémo

Matériels : Ordinateur, Vidoprojecteur, Paperboard

PROCÉDURE D'ÉVALUATION

DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

98%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

99%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir les risques de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) pour le consommateur et le plan d'actions établi par la Direction Générale d'Alimentation (DGAL)
- Être capable de définir et de mettre en œuvre la réglementation du cahier des charges « Garanti 100% viande de boeuf »
- Être capable de déterminer et d'utiliser les équipements et outils pour isoler les « matériels à risques spécifiés »
- Être capable de définir et d'éliminer les éléments pour obtenir une viande hachée « Garanti 100% viande de boeuf »

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. L'ORIGINE DE L'ENCÉPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE (ESB)

- Définition
- Le risque pour le consommateur
- Les dates importantes
- La Direction Générale d'Alimentation
- Plan d'actions pour les opérateurs

3. LES MATÉRIELS À RISQUES SPÉCIFIÉS

- Définition de MRS (Matériels à Risques Spécifiés)
- Comment isoler les matériels à risques spécifiés

4. L'ÉLABORATION DU VPH " 100% MUSCLE"

- Repérer les éléments à éliminer pour obtenir un "100% muscle"
- Connaître les différentes pièces concernées
- Respecter le produit avec méthodologie
- Avoir les bons réflexes face à une anomalie de viande

2. LES RÈGLES MISES EN PLACE POUR LE 100% MUSCLE

- Définition
- La réglementation
- La mise en œuvre
- La traçabilité
- La dénomination Viande Pour Haché (VPH)

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'appliquer les règles d'hygiène, de respecter les bonnes pratiques d'hygiène dans le travail afin de garantir une qualité optimale des produits transformés.

PUBLIC

Toute personne amenée à intervenir dans un atelier de découpe de viande

DURÉE

2H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Formation accessible en distanciel

Remise d'un guide mémo

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

98%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier les risques bactériologiques liés à la transformation des viandes
- Être capable d'identifier les risques dans son environnement
- Être capable d'identifier et d'appliquer les règles en agroalimentaire

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LES RISQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- La définition « bonnes pratiques d'hygiène »
- Les différents risques
- Les microbes : définition
- Les catégories de microbes
 - La salmonelle
 - Le staphylocopque Doré
 - La listéria
 - L'Escherichia Coli Pathogène
 - Le Clostridium
- Les causes et les symptômes des différents microbes

2. LES RÈGLES D'HYGIÈNE (LA MÉTHODE DES 5M)

- La méthode des 5 M : Milieu du travail, Main d'oeuvre, Matériel, Méthode de travail, Matière.

3. LA MISE EN ŒUVRE DES RÈGLES D'HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE

- Les consommables pour éviter les contaminations
- Hygiène des locaux
- J'observe
- Je respecte les procédures de règle d'hygiène des locaux
- Je nettoie mon poste de travail
- Je suis acteur de la bonne tenue des locaux

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capable d'intervenir face à une situation d'accident du travail et de mettre en application ses compétences en matière de prévention au profit de la santé et de la sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées.

PUBLIC

Tout public

DURÉE

14 H (2 jours) - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un formateur secouriste

La formation s'articule autour d'explications théoriques et de mises en situation d'accident, animées à l'aide de mannequins et de petits matériels de simulation

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard, Tableau de Plan de Prévention SST, Mannequins, Défibrillateur Cardiaque (DEA), Maquillage, Tapis de Sol, etc

PROCÉDURE D'ÉVALUATION

DES STAGIAIRES

Cette formation forme un seul bloc de compétences, l'intégralité des items doivent être validés

Évaluation à l'aide de la « Grille de certification des compétences du SST »

Évaluation selon deux épreuves :

1 : Une mise en situation d'un cas pratique

2 : Un échange sous forme de questions-réponses en se basant sur la mise en situation de l'épreuve n°1

Suite à l'évaluation, un certificat de SST sera délivré au candidat ayant participé à l'ensemble de la formation. Ce certificat est valable 24 mois à l'issue desquels un MAC (Maintien des Acquis et des Compétences) devra être envisagé

TAUX DE SATISFACTION

98%

En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de maîtriser la notion de prévention des risques professionnels et des accidents du travail
- Être capable de rechercher les risques persistants pour protéger
- Être capable d'examiner la victime
- Être capable de savoir quand et qui alerter
- Être capable de secourir

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. SITUER SON RÔLE DE SST DANS L'ORGANISATION DES SECOURS DANS L'ENTREPRISE
2. PROTÉGER DE FAÇON ADAPTÉE
3. EXAMINER LA VICTIME
4. GARANTIR UNE ALERTE FAVORISANT L'ARRIVÉE DES SECOURS ADAPTÉS AU PLUS PRÈS DE LA VICTIME
5. SECOURIR LA VICTIME DE MANIÈRE APPROPRIÉE
6. SITUER SON RÔLE DE SST DANS L'ORGANISATION DE LA PRÉVENTION DE L'ENTREPRISE
7. CARACTÉRISER DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS UNE SITUATION DE TRAVAIL
8. PARTICIPER A LA MAÎTRISE DES RISQUES PROFESSIONNELS PAR DES ACTIONS DE PRÉVENTION

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES
Guide SST de l'INRS

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capable d'intervenir face à une situation d'accident du travail et de mettre en application ses compétences en matière de prévention au profit de la santé et de la sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées.

PUBLIC

Tout public

DURÉE

7H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un certificat SST

PARTICIPANTS

4 minimum / 10 maximum

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Toutes les formations sont assurées par un formateur secouriste

La formation s'articule autour d'explications théoriques et de mises en situation d'accident, animées à l'aide de mannequins et de petits matériels de simulation

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard, Tableau de Plan de Prévention SST, Mannequins, Défibrillateur Cardiaque (DEA), Maquillage, Tapis de Sol, etc

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Cette formation forme un seul bloc de compétences, l'intégralité des items doivent être validés

Évaluation à l'aide de la « Grille de certification des compétences du SST »

Évaluation selon deux épreuves :

- 1 : Une mise en situation d'un cas pratique
- 2 : Un échange sous forme de questions-réponses en se basant sur la mise en situation de l'épreuve n°1

Suite à l'évaluation, un certificat de SST sera délivré au candidat ayant participé à l'ensemble de la formation. Ce certificat est valable 24 mois à l'issue desquels un MAC (Maintien des Acquis et des Compétences) devra être envisagé

TAUX DE SATISFACTION

100% en 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% en 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de connaître les objectifs du secourisme
- Être capable de connaître le plan d'intervention du Sauveteur Secouriste du Travail
- Être capable de maîtriser les gestes techniques
- Être capable de connaître et de prévenir les risques professionnels

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. PROTÉGER DE FAÇON ADAPTÉE

5. SITUER SON RÔLE DE SST DANS L'ORGANISATION DE LA PRÉVENTION DE L'ENTREPRISE

2. EXAMINER LA VICTIME

6. CARACTÉRISER DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS UNE SITUATION DE TRAVAIL

3. GARANTIR UNE ALERTE FAVORISANT L'ARRIVÉE DE SECOURS ADAPTÉS AU PLUS PRÈS DE LA VICTIME

7. PARTICIPER A LA MAÎTRISE DES RISQUES PROFESSIONNELS PAR DES ACTIONS DE PRÉVENTION

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Guide SST de l'INRS.

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'être acteur de la prévention dans leur entreprise, d'être force de proposition en matière d'évaluation des risques professionnels dans sa structure (en relation avec le Document Unique), d'identifier les risques de son métier, d'observer, d'écrire, d'analyser sa situation de travail et de proposer des améliorations.

PUBLIC

Toute personne exerçant dans le secteur de l'Industrie, le BTP, le Commerce et activités de bureau (IBC)

DURÉE

14H (2 jours consécutifs) en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

10 personnes maximum

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Une pédagogie active et réflexive qui place l'apprenant au cœur de la formation et des méthodes variées privilégiant la dynamique de groupe. L'expérience professionnelle de chacun est mobilisée afin de faciliter la mise en œuvre des connaissances dans les situations de travail.

EVS Formation est habilité par l'INRS pour dispenser cette formation, animée par un formateur certifié PRAP.

Les moyens et outils pédagogiques proposés s'adaptent aux modalités d'apprentissage visées : études de cas, mises en situation, apports théoriques.

Matériels : Ordinateur, vidéoprojecteur, paperboard, support de formation

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de se situer en tant qu'acteur de la prévention des risques liés à l'activité physique dans son entreprise ou son établissement
- Être capable d'observer et d'analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues
- Être capable de participer à la maîtrise du risque dans son entreprise et à sa prévention

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Le certificat d'acteur PRAP IBC est délivré par EVS Formation, habilité par l'INRS, aux apprenants ayant suivi la totalité de la formation et ayant satisfait à l'épreuve certificative, conformément au référentiel de compétences de l'INRS.

L'évaluation dure 40 minutes et est individuelle. L'apprenant observe et analyse un scénario d'une situation de travail en lien avec son secteur d'activité professionnelle et remplit un nombre minimum d'indicateurs sur la grille d'observation IBC de l'INRS. Les apprenants en difficultés à l'écrit peuvent réaliser l'épreuve à l'oral.

Une attestation de fin de formation est fournie à chaque apprenant précisant les objectifs et la durée de la formation suivie et un certificat d'acteur PRAP IBC est délivré aux apprenants ayant validé l'épreuve certificative.

La validité de ce certificat est fixée à 2 ans et la prolongation de cette-ci est conditionnée par le suivi d'un stage de « Maintien et Actualisation des Compétences » (MAC) d'1 jour, tous les 24 mois, ainsi qu'à la réussite de l'épreuve certificative.

En cas de changement de poste ou de modification importante de l'environnement de travail, une actualisation de la formation est nécessaire.



TAUX DE SATISFACTION ET DE RÉUSSITE

100%

En 2025

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. SE SITUER EN TANT QU'ACTEUR DE PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE DANS SON ENTREPRISE OU SON ÉTABLISSEMENT :

- L'intérêt de la prévention,
- La démarche de prévention,
- Les différents acteurs et leurs rôles,
- Les mécanismes d'apparition du dommage,
- Les principaux risques de son métier et les effets induits,
- Le repérage, dans son métier, des situations de travail susceptibles de nuire à sa santé.

2. OBSERVER ET ANALYSER SA SITUATION DE TRAVAIL EN S'APPUYANT SUR LE FONCTIONNEMENT DU CORPS HUMAIN, AFIN D'IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES ATTEINTES, LA SANTÉ SUSCEPTIBLES D'ÊTRE ENCOURUES :

- Le fonctionnement du corps humain les limites et les différentes atteintes à la santé,
- Son activité de travail en tenant compte de sa complexité,
- Les risques potentiels liés à l'activité physique et les différentes causes d'exposition,

3. PARTICIPER À LA MAÎTRISE DU RISQUE DANS SON ENTREPRISE OU SON ÉTABLISSEMENT ET À SA PRÉVENTION :

- En prenant en compte les principes généraux de prévention,
- En proposant des pistes d'amélioration.

4. SE PROTEGER EN RESPECTANT LES PRINCIPES DE SECURITÉ PHYSIQUE ET D'ECONOMIE D'EFFORT :

- En connaissant et appliquant les principes de sécurité physique et d'économie d'effort,
- En connaissant les différents équipements mécaniques et aides à la manutention.



INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap
 Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de poursuivre leur mission d'acteur PRAP IBC grâce au maintien de leur connaissances, de proposer de manière concertées des améliorations techniques et organisationnelles sur lesquelles ils ont possibilité d'agir et de participer à l'amélioration de leur condition de travail de manière à réduire les risques d'accidents du travail ou des maladies professionnelles.

PUBLIC

Toute personne exerçant dans le secteur de l'Industrie, le BTP, le Commerce et activités de bureau (IBC).

DURÉE

7H (1 jour) en présentiel

PRÉ-REQUIS

Avoir obtenu le certificat d'acteur PRAP dans les 24 derniers mois

PARTICIPANTS

10 personnes maximum

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Notre démarche met l'accent sur une pédagogie active et réflexive qui place l'apprenant au cœur de la formation. Des méthodes variées sont proposées en privilégiant la dynamique de groupe. L'expérience professionnelle de chacun est mobilisée afin de faciliter la mise en œuvre des connaissances dans les situations de travail.

EVS Formation est habilité par l'INRS pour dispenser cette formation, animée par un formateur certifié PRAP.

Les moyens et outils pédagogiques proposés s'adaptent aux modalités d'apprentissage visées et alternent entre des études de cas, mises en situation, apports théoriques.

Matériels : Ordinateur, vidéoprojecteur, paperboard, support de formation

TAUX DE SATISFACTION ET DE RÉUSSITE

Non mesurable sur la période de référence

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de se situer en tant qu'acteur de la prévention des risques liés à l'activité physique dans son entreprise ou son établissement
- Être capable d'observer et d'analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues
- Être capable de participer à la maîtrise du risque dans son entreprise et à sa prévention

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Le certificat MAC PRAP IBC est délivré par EVS Formation, habilité par l'INRS, aux apprenants ayant suivi la totalité de la formation et ayant satisfait à l'épreuve certificative, conformément au référentiel de compétences de l'INRS.

L'évaluation dure 40 minutes et est individuelle. L'apprenant observe et analyse un scénario d'une situation de travail en lien avec son secteur d'activité professionnelle et remplit un nombre minimum d'indicateurs sur la grille d'observation IBC de l'INRS. Les apprenants en difficultés à l'écrit peuvent réaliser l'épreuve à l'oral.

Une attestation de fin de formation est fournie à chaque apprenant précisant les objectifs et la durée de la formation suivie et un certificat MAC PRAP IBC est délivré aux apprenants ayant validé l'épreuve certificative.

Le certificat est valable 24 mois à l'issue desquels un MAC (Maintien des Acquis et des Compétences) d'1 jour devra être envisagé.

En cas de changement de poste ou de modification importante de l'environnement de travail, une actualisation de la formation est nécessaire.



PROGRAMME DE LA FORMATION

1. POURSUIVRE SA MISSION D'ACTEUR PRAP IBC GRÂCE AU MAINTIEN DE SES CONNAISSANCES :

- Retour d'expérience autour des actions de prévention menées,
- L'intérêt de la démarche PRAP,
- L'intérêt de la prévention et la connaissance du risque et des situations dangereuses susceptibles de nuire à la santé,
- Les principes de sécurité physique et d'économie d'effort.

2. OBSERVER, ANALYSER SA SITUATION DE TRAVAIL ET PROPOSER DES ACTIONS D'AMÉLIORATION :

- La méthodologie de l'observation et de l'analyse de sa situation de travail,
- L'analyse de sa situation de travail dans le cadre de la démarche PRAP,
- Les pistes d'amélioration sur son poste de travail en tenant compte des principes généraux de prévention et transmettre les informations aux personnes concernées.



INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap
 Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables de connaître les exigences des différents audits distributeurs et de connaître le référentiel unique et reconnu dans le monde entier, qui s'applique à toutes les étapes de la transformation des produits alimentaires.

PUBLIC

Toute personne amenée à travailler dans le milieu de l'agroalimentaire pour une entreprise certifiée IFS

DURÉE

2H30 - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique réalisée via un audit blanc.

Formation accessible en distanciel et en présentiel
Remise d'un guide mémo

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard, support de formation

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

97,7%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

99,9%
En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir l'IFS Food et d'identifier les avantages
- Être capable d'identifier et d'appliquer la politique sécurité de l'entreprise
- Être capable d'identifier et d'appliquer la politique de l'entreprise
- Être capable de garantir la sécurité et la qualité de produits

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. DÉFINITION ET AVANTAGES DE L'IFS FOOD V8

- Réduction des risques liés aux corps étrangers
- Traçabilité
- Audits internes
- Procédures de retrait et de rappel
- Actions correctives

2. LE 6 DOMAINES DE L'IFS FOOD :

- Gouvernance et engagement
- Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- Gestion des ressources
- Procédés opérationnels
- Mesures, analyses et améliorations
- Plan de food défense

3. LES EXIGENCES DE L'IFS :

- Focus sur le Food Safety Culture
- La politique qualité du Chantier
- La politique qualité du Groupe EVS
- Système de surveillance de chaque CCP
- Hygiène personnelle
- Spécification des matières premières
- Conformité des produits et des recettes

4. PLAN DE FOOD DEFENSE

- Définition
- Cibles, mission (Prévenir, Surveiller, Alerter)
- Actions de prévention
- Plan et procédure développés avec une révision annuelle
- Mise en place du test d'efficacité
- Procédure documentée pour la gestion des inspections externes et des visites réglementaires : formation du personnel à l'exécution de cette procédure

5. LES ÉVOLUTIONS DE L'IFS V8

Références réglementaires :
<https://bit.ly/3pYKaYY>

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de connaître les exigences des différents audits distributeurs et de connaître le référentiel unique et reconnu dans le monde entier, qui s'applique à toutes les étapes de la transformation des produits alimentaires.

PUBLIC

Tout encadrant amené à travailler dans le milieu de l'agroalimentaire pour une entreprise certifiée IFS

DURÉE

3H30 en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations.
La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique réalisée via un audit blanc.

Formation accessible en distanciel et en présentiel
Remise d'un guide mémo

Matériels : Ordinateur, vidéoprojecteur, paperboard, support de formation

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

87,5%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir l'IFS Food et d'identifier les avantages
- Être capable d'identifier et d'appliquer la politique sécurité de l'entreprise
- Être capable d'identifier et d'appliquer la politique de l'entreprise
- Être capable de garantir la sécurité et la qualité des produits
- Être capable de préparer un audit

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. DÉFINITION ET AVANTAGES DE L'IFS FOOD V8

- Définition
- Cibles, mission (Prévenir, Surveiller, Alerter)
- Actions de prévention
- Plan et procédure développés avec une révision annuelle
- Mise en place du test d'efficacité
- Procédure documentée pour la gestion des inspections externes et des visites réglementaires : formation du personnel à l'exécution de cette procédure

4. LES ÉVOLUTIONS DE L'IFS V8

5. L'AUDIT

- La préparation de l'audit
- Le jour de l'audit
- La restitution et le plan d'action

Références réglementaires :
<https://bit.ly/3cyznBz>

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

FORMATION MANAGEMENT



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'accompagner la montée en compétences des stagiaires, de faciliter leur intégration dans son entreprise, de les fidéliser et de les motiver, de bien communiquer et transmettre leur savoir-faire en organisant une progression cohérente.

PUBLIC

Toute personne amenée à intégrer des nouveaux collaborateurs

DURÉE

7H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Remise d'un guide mémo

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

95%
En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100%
En 2025

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier le rôle de tuteur
- Être capable d'identifier et d'appliquer les bonnes pratiques d'accueil des nouveaux arrivants
- Être capable d'accompagner et d'évaluer efficacement les nouveaux arrivants
- Être capable de faire face aux difficultés

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. BIEN SITUER LE RÔLE ET LES COMPÉTENCES DU TUTEUR ACCOMPAGNATEUR

- Les enjeux liés au tutorat
- Définir le rôle du tuteur accompagnateur

2. ACCUEILLIR LE NOUVEL ARRIVANT

- Savoir organiser l'accueil
- Accueillir, présenter, informer et orienter le nouvel arrivant dans l'entreprise
- Développer la relation Tuteur/Apprenant

3. ACCOMPAGNER ET ÉVALUER EFFICACEMENT

- L'organisation en tant que tuteur accompagnateur
- S'initier à la communication pour l'apprentissage et la transmission des savoirs
- Identifier les besoins de montée en compétences
- Distinguer la motivation et la satisfaction
- Évaluer les acquis et fixer des objectifs

4. FAIRE FACE AUX DIFFICULTÉS

- Identifier les difficultés
- Analyser les origines
- Mettre en oeuvre des actions correctives

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'accompagner la montée en compétences des stagiaires, de faciliter leur intégration dans l'entreprise, de les fidéliser et de les motiver, de bien communiquer et transmettre son savoir-faire en organisant une progression cohérente.

PUBLIC

Toute personne amenée à former des stagiaires aux métiers de la découpe des viandes

DURÉE

14H - en présentiel

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un expert métier conciliant connaissance du métier et capacité à transmettre un savoir-faire assure toutes les formations

La formation s'articule autour d'explications théoriques à l'aide d'un support informatique et de mises en pratique

Remise d'un guide mémo

Matériels : Ordinateur, Vidéoprojecteur, Paperboard

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES

Un QCM sera validé à la fin de la formation

Une attestation de fin de stage est fournie à chaque stagiaire précisant les objectifs et la durée de la formation suivie

TAUX DE SATISFACTION

92%

En 2025

TAUX DE RÉUSSITE

99,9%

En 2024

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de définir l'intérêt de la formation dans l'entreprise
- Être capable d'identifier et d'utiliser les documents administratifs de la formation
- Être capable de définir le rôle et compétences du formateur
- Être capable d'identifier les éléments nécessaires pour réaliser une formation
- Être capable d'animer une formation
- Être capable d'évaluer une formation

PROGRAMME DE LA FORMATION

1. LES FORMATIONS

- L'intérêt pour l'entreprise
- L'intérêt pour le salarié
- L'intérêt pour le formateur

2. LES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS DE LA FORMATION

- Cadre légal de l'activité d'un organisme de formation
- C'est quoi une action de formation
- Les documents obligatoires

3. RÔLE ET COMPÉTENCES DU FORMATEUR

- Le rôle du formateur en quatre étapes
- Les trois compétences du formateur

4. LES ÉLÉMÉNTS POUR RÉALISER UNE FORMATION

- Le stagiaire
- Le poste de travail
- Les objectifs de la formation
- Les outils, les moyens

5. L'ANIMATION D'UNE FORMATION

- Les objectifs
- Les paliers de progression
- Les canaux de communication

6. L'ÉVALUATION D'UNE FORMATION

- Les outils d'évaluation

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Financement personnel / Co-financement
- Plan de développement des compétences (OPCO), sous réserve de l'éligibilité de l'entreprise
- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

ACCOMPAGNEMENT CONSEIL



OBJECTIFS

Permettre aux managers opérationnels, dirigeants (...) de prendre les décisions adéquates au regard des problématiques d'organisation.

EVS Formation propose un conseil et accompagnement de manière opérationnelle pour les Entreprises, l'objectif étant de répondre efficacement aux problématiques d'organisation, d'optimisation des outils et matières.

PUBLIC

Toute personne amenée à manager ou diriger des équipes

DURÉE

A définir en fonction de la demande

PRÉ-REQUIS

Aucun

PARTICIPANTS

À définir selon le besoin

ACCÈS À LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

TARIF

Nous consulter, en fonction de la demande

MOYENS PÉDAGOGIQUES

En présentiel et distanciel

En atelier et salle de réunion

TAUX DE SATISFACTION

Non mesurable sur la période de référence

TAUX DE RÉUSSITE

Non mesurable sur la période de référence

CONSULTANT

Spécialiste reconnu dans le domaine, son expérience lui permet d'avoir une vision globale d'un projet et du besoin du client. Expérience, Savoir-faire, Expertise et prise de recul sont les qualités mises à disposition des clients.

MÉTHODE

1. DÉFINIR UN CAHIER DES CHARGES
2. ELABORER UN PLAN D'ACTION
3. AUDIT
4. ANALYSE
5. PROPOSER DES PISTES D'AMÉLIORATION
6. ACCOMPAGNER SUR LE TERRAIN LA MISE EN ŒUVRE
7. FORMER LES DIFFÉRENTS ACTEURS DU PROJET
8. EVALUER, MESURER L'EFFICIENCE DU PROJET

INSCRIPTION & FINANCEMENT

- Notre équipe vous accompagne dans l'étude des financements

POUR TOUTE DEMANDE, MERCI D'ADRESSER UN MAIL À L'ADRESSE SUIVANTE :
evsformation@groupeevs.eu

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pour plus d'informations : contactez notre référent handicap au 02 41 96 17 77

BULLETIN D'INSCRIPTION

Retournez ce bulletin d'inscription dûment complété et indispensable à la bonne gestion de votre dossier à : **EVS Formation - 12 rue du Déry – BP 70116 – Saint Sylvain d'Anjou – 49480 Verrières-en-Anjou** - Tel : 02 41 96 17 77 – e-mail : evsformation@groupeevs.eu

Société :

Nom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Téléphone :

Fax :

Taille de l'entreprise :

Code Naf :

N° SIRET :

N° TVA Intracommunautaire :

Responsable de formation :

M. Mme Mlle

Nom :

E-mail :

Téléphone :

Facturation société ou OPCO :

Contact :

Fonction/ adresse mail :

Adresse :

Téléphone :

N° TVA Intracommunautaire :

Participant :

Nom / Prénom :

Fonction :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

Adresse d'envoi de la convocation :

.....

.....

Inscription au(x) formation(s) :

Titre :

Référence :

Date(s) :

Ville :

Nombre de participants :

Titre :

Référence :

Date(s) :

Ville :

Nombre de participants :

*Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52 49 01652 49
auprès du Préfet de la région Pays de la Loire*

Le :

Nom du signataire :

Je reconnais avoir lu et approuvé les conditions générales de ventes d'EVS Formation. Les conditions générales de ventes sont consultables à la page suivante.

Cachet et signature :

En soumettant ce formulaire, j'accepte que le Groupe EVS collecte et utilise les données personnelles que je viens de renseigner dans ce formulaire, dans le but de gérer mes demandes et commandes et de constituer un fichier clientèle.

Si vous ne souhaitez pas recevoir d'informations commerciales de notre part, merci de cocher la case suivante •

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement de vos données à caractère personnel, et d'un droit d'opposition et de limitation du traitement de vos données. Vous pouvez exercer ces droits en nous contactant, à l'adresse suivante : evsformation@groupeevs.eu Vous pouvez disposer également du droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Notre organisme de formation dispense ces formations dans toute la France, dans des lieux extérieurs aux locaux du siège social :

- les sites de production de nos clients,
- des salles de formations louées pour la durée de la formation.

Sur demande, nous pouvons vous fournir une liste d'informations afin de vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation :

- hébergement,
- restauration,
- transport.

MOYENS LOGISTIQUES

FORMATIONS TECHNIQUES

Une majorité de nos formations se déroulent chez le client, sur les lignes de production ou en salle.

Plusieurs modalités sont envisageables :

- Une ligne dédiée à la formation,
- Une ligne où se déroule la production avec les autres opérateurs,
- En salle mise à disposition par le client.

Le client fournit le matériel nécessaire à savoir les EPI, la tenue de travail et le matériel de découpe.

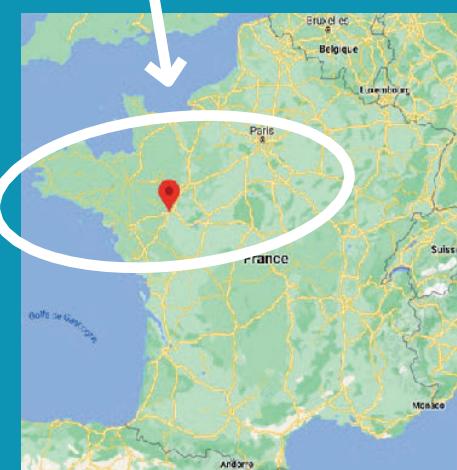
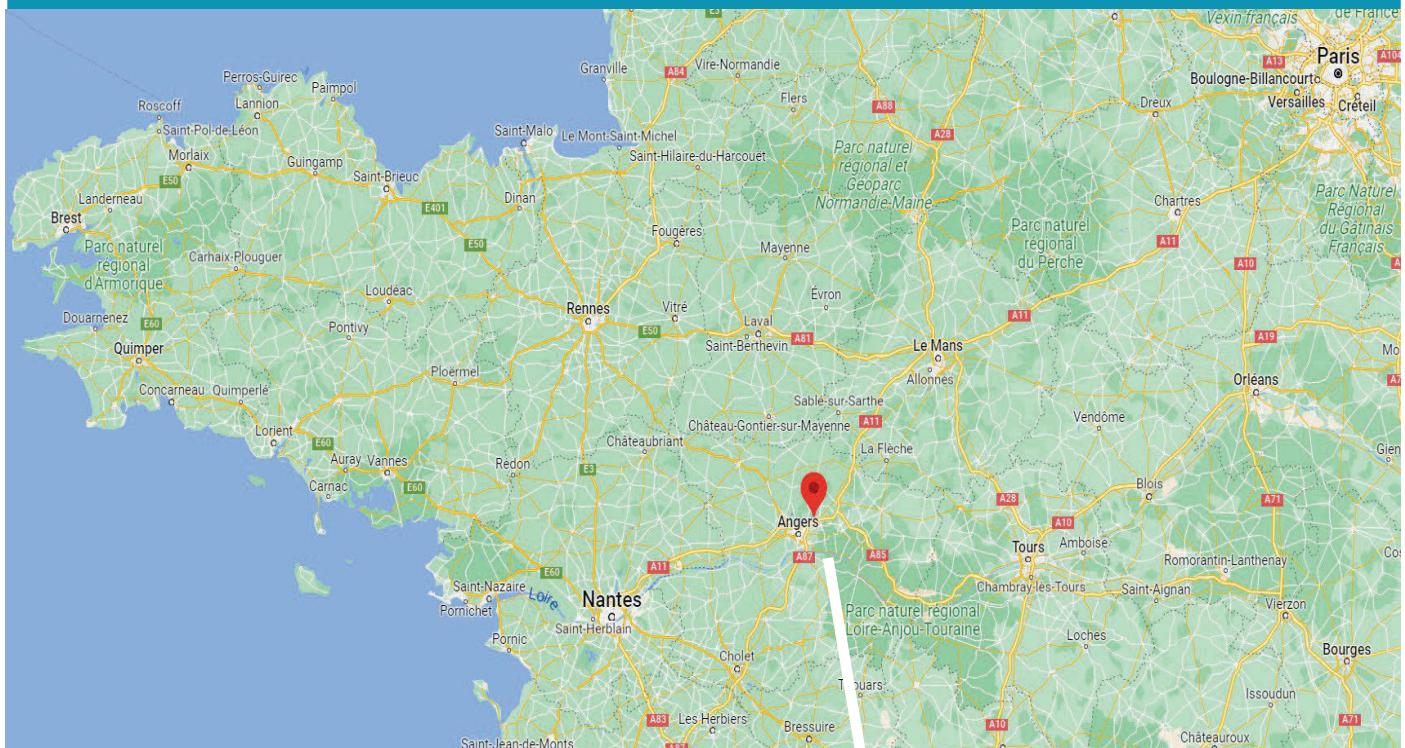
La matière première et les machines sont la propriété des clients.

FORMATIONS SANTÉ ET SÉCURITÉ

Les formations se déroulent sur les lieux de travail des stagiaires pour la partie pratique métier mais également en salle soit chez le client, soit à l'extérieur (location de salle de formation) pour la partie théorique.

OÙ SOMMES-NOUS ?

Nous sommes situés au 12 rue du Déry à Verrières en Anjou, à proximité d'Angers, dans le département du Maine-et-Loire.



HORAIRES D'OUVERTURE, ACCESSEURITÉ, ASSIDUITÉ, ÉVALUATION ET BILAN

HORAIRES D'OUVERTURE

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 17h30.

Nous sommes joignables, au 02 41 96 17 77, de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

ACCESSEURITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de Handicap.

ASSIDUITÉ

Comme stipulé dans les contrats ou conventions de formation, les stagiaires doivent être présents aux horaires de formation indiqués dans le calendrier de formation ou sur la convocation. En cas d'absence ou d'imprévu, il est impératif de prévenir le formateur dans les meilleurs délais pour la bonne marche de l'organisme.

Le contrôle de l'assiduité des stagiaires est mené tout au long des formations par le biais des feuilles d'émargement.

ÉVALUATION

Pour toutes les formations une évaluation des acquis est effectuée en fin de formation.

Lorsque la formation se déroule sur plusieurs jours, nos formateurs questionnent chaque matin les stagiaires pour vérifier les acquis de la veille et apporter, si nécessaire, des précisions.

Un bilan global est établi par le formateur en fin de session de formation et permet, entre autres, de voir si les enseignements ont été acquis.

BILAN

Notre organisme de formation porte une grande attention à l'amélioration continue, en analysant les bilans de satisfaction de nos apprenants et les bilans formateurs, à l'issue de chaque session de formation.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Préambule

TSF propose des formations professionnelles sur mesure, réalisées dans les locaux d'un client ou dans des locaux mis à sa disposition ainsi que des prestations de conseil en recrutement, de conseil aux entreprises et d'audit de fonctionnement des installations industrielles (les « Prestations »).

La souscription du bulletin d'inscription à TSF entraîne l'acceptation sans réserve par le client de l'ensemble des conditions décrites ci-après.

Conditions

Les prix de nos Prestations figurent sur notre tarif dont la communication peut être obtenue sur simple demande et s'entendent Hors Taxes (HT). Ils sont à majorer du taux de TVA en vigueur.

Toute Prestation commencée est due en entier. Les frais de participation aux formations comprennent également le support pédagogique éventuel. Les repas et les déplacements ne sont donc pas compris dans le coût global des Prestations.

Le client reconnaît avoir reçu un exemplaire de la convention de formation, prévue par la loi, et s'engage à en retourner un exemplaire signé et cacheté à TSF. L'acceptation par TSF d'une inscription à une formation est conditionnée par le règlement du coût de la formation tel qu'il est fixé ci-dessous.

Règlement

Le règlement du prix doit être effectué dès réception de la facture, au comptant, à l'ordre de TSF. Toute somme impayée à son échéance donnera lieu au paiement par le client d'intérêts de retard calculés par application au montant impayé d'un taux égal à trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur à l'échéance. En cas de paiement par un OPCO, il appartient au client d'effectuer la demande de prise en charge avant le début de la formation auprès de l'OPCO dont il dépend, de l'indiquer explicitement lors de sa confirmation ou sur son bon de commande et de s'assurer de la bonne fin de paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

En cas de prise en charge partielle par votre OPCO, le reliquat est directement facturé au client. La totalité des frais de formation peut être demandée directement au client si l'accord de l'OPCO ne nous parvient avant la fin du séminaire.

Modifications

TSF se réserve le droit d'annuler ou reporter une formation dans le cas où le nombre de participants serait pédagogiquement insuffisant pour le bon déroulement de celle-ci.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Conditions d'Annulation

Toute annulation par le client doit être signalée par écrit. Un accusé de réception sera adressé en retour. En cas d'annulation, TSF facturera à titre d'indemnité forfaitaire 50% des coûts pédagogiques pour toute annulation intervenant entre le 13ème et le 8ème jour calendaire avant le début de la Prestation, 100% des coûts pédagogiques pour toute annulation intervenant 7 jours calendaires avant la Prestation dans la limite de 5 jours de Prestation.

En cas de report du fait de TSF, un avoir de 25% sera effectué sur facture lors de la réalisation de la prestation reportée.

Responsabilité

Les recommandations de TSF dans le cadre de ses Prestations reflètent son meilleur jugement à la date où elles sont réalisées. Les obligations de TSF sont strictement limitées à des obligations de moyens.

Sauf en cas de faute lourde ou intentionnelle, TSF n'assumera à l'égard du client aucune responsabilité, à quelque titre que ce soit, en cas de dommage, perte ou manque à gagner, direct ou indirect.

Si la phrase précédente était inapplicable pour quelque motif que ce soit, la responsabilité totale de TSF envers le client, quelle qu'en soit la cause, serait limitée au prix des Prestations payé par le client.

Informatiques et Libertés

Conformément à la loi «Informatique et Libertés» du 6 janvier 1978 modifiée et au RGPD (Règlement Général européen sur la Protection des Données personnelles), le CLIENT peut accéder aux données à caractère personnel le concernant, les faire rectifier ou effacer, ainsi que demander leur portabilité le cas échéant.

Il dispose également du droit d'opposition et de limitation du traitement de ses données. Pour exercer ses droits, le CLIENT peut contacter TSF par mail à evsformation@groupeevs.eu ou à l'adresse postale suivante : TSF, 12, rue du Déry – St Sylvain d'Anjou – BP 70116- 49480 VERRIERES-EN-ANJOU.

Litiges

De convention expresse entre les parties, tout litige qui ne pourrait être réglé à l'amiable relatif à la formation, l'interprétation ou l'exécution des présentes conditions générales de prestations de services ainsi qu'à toute difficulté liée aux relations commerciales entre les parties sera de la compétence exclusive du tribunal de commerce d'Angers.

S'agissant d'un client non commerçant, sera seul compétent le Tribunal déterminé par les règles usuelles de compétence judiciaire.



EVS FORMATION
(nom juridique TECHNIQUE SERVICE FORMATION)
12 rue du Déry
BP 70116
ST SYLVAIN D'ANJOU
49480 VERRIERES EN ANJOU CEDEX

COURRIEL
evsformation@groupeevs.eu

TÉLÉPHONE
02 41 96 17 77

WEB
<http://www.groupeevs.eu/nos-formations>

Enregistré auprès de la préfecture de Maine et Loire sous le numéro 52 49 01652 49
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat (article L.6352-12 du code du travail)
Siret 305 177 446 00070 - NAF 8559 A
S.A.S. au capital de 40.000 Euros - RCS Angers 305 177 446