

Tous les cours sont développés par des leaders du secteur et des experts dans le domaine.

Cours présentés en groupe (jusqu'à 150 employés en même temps) ou individuellement en ligne.

Modifiez facilement n'importe quel cours Alchemy ou créez vos propres cours.

Les cours de formation d'Intertek Alchemy suivants sont conçus pour répondre aux réglementations françaises et mondiales, comme indiqué ci-dessous :

Sécurité au travail

Reg. (EU) 2016/425

Dir. 89/656/EEC & 2003/10/EC

Std. EN166

- Équipement de protection individuelle (EPI)

Dir. 2003/10/EC

- Protection auditive

Dir. 2003/32/EC

- Pathogènes transmissibles par le sang

C2006/42/EC

- Consignations et Deconsignations

Dir. 2006/42/EC - EN ISO 12100

- Sécurité des machines (protection)

Dir. 89/391 EEC - OSH

- Glissades, trébuchements et chutes
- Préparation aux situations d'urgence
- Sécurité des chariots élévateurs

Dir. 2009/104/EC

- Ergonomie

Dir. 2001/45/EC

Code du Travail, Article R.235-3-20

- Protection contre les chutes

Dir. 2009/104/EC

Code du Travail, Book 2 Title VI - Sec. 7

- Prévention contre les incendies

Dir. 90/269/EEC

- Prévention des blessures au dos

Dir. 89/654/EEC

- Coup de chaleur (Épuisement)

Dir. 2009/104/EC

- Extincteurs d'incendie

Dir. 99/92/EC

- Ammoniaque

Dir. 89/391 EEC - OSH

- Sécurité électrique

EC No. 1272/2008 • CLP

- SGH: Introduction
- SGH : Étiquettes
- SGH : Fiches de données de sécurité
- SGH : Pictogrammes et dangers

Sécurité alimentaire

Reg. 178/2002/EC - (EC) 852/2004

GFSI

- Allergènes : Gestion
- Contamination des aliments
- Défense des installations de base
- Fraude alimentaire
- Hygiène personnelle
- Lavage des mains
- Lutte contre les parasites
- Microorganismes dangereux dans la fabrication des aliments
- Nettoyage & Désinfection
- Prévention des maladies d'origine alimentaire
- Signalement des maladies d'origine alimentaire

FIR/Reg. (EU) 1169/2011

- Introduction aux allergènes alimentaires

Legislation for Food Hygiene

- HACCP : Introduction

EC GMP Guide

- Tenue efficace des dossiers

Ressources humaines

- Bonne Pratiques pour le rôle de Facilitateur
- Formation de groupe : notions élémentaires pour l'apprenant

Les contenus de formations ci-dessous sont disponibles en Français du Canada et répondent aux réglementations locales et normes internationales.

Sécurité au travail

- Bouteilles de gaz comprimé
- Ergonomie
- Espaces Clos : Notions de Base
- Espaces clos: pour les surveillants
- Extincteurs d'incendie : Introduction
- Faux Pas, Trébuchements et Chûtes
- Informations sur les arcs électriques
- Les pathogènes à diffusion hémotogène
- L'équipement de protection individuelle
- Notions de sécurité concernant les couteaux
- Outils à main et mécaniques
- Palans et élingues
- Poussière combustible
- Premiers soins de base
- Procédures de verrouillage et d'étiquetage
- Protection contre les chutes
- Protection de l'ouïe
- Protection des machines
- Préparation en cas d'urgence
- Prévention des accidents liés à l'ammoniac et premiers soins
- Prévention des blessures au dos
- Prévention et protection contre les incendies
- Refroidissement
- Respirateurs : introduction
- Sensibilisation à la sécurité avec un chariot élévateur
- Sensibilisation à L'amiante
- Sensibilisation à l'ammoniac
- SGH : Fiches de données de sécurité
- SGH: Introduction
- SGH: Pictogrammes et dangers
- SGH : Étiquettes
- Sécurité avec les échelles
- Sécurité des tapis roulants
- Sécurité électrique
- Travail à haute température
- Épuisement dû à la Chaleur

Sécurité alimentaire

- Allergènes alimentaires : introduction
- Allergènes alimentaires : manipulation appropriée
- Bases de la surveillance environnementale
- Bonnes pratiques de fabrication pour le personnel d'entretien
- Contamination, adultération, et altération : Introduction
- Contrôle préventif : aperçu
- E. coli : aperçu
- Formation de base sur les bactéries - Transformation laitière
- Fraude alimentaire : introduction
- FSMA : introduction
- HACCP : aperçu
- HACCP : aperçu (volaille)
- HACCP : aperçu destiné aux superviseurs
- Listeria : comprendre le danger qu'elle représente pour les aliments
- Maladies d'origine alimentaire et signalements des employés
- Mesures antiparasitaires efficaces
- Microorganismes dangereux dans l'industrie alimentaire
- Nettoyage en place : introduction
- Nettoyage et désinfection d'une usine d'aliments secs
- Normes de salubrité des aliments : introduction
- Normes de salubrité des aliments : introduction et BRC
- Normes de salubrité des aliments : introduction et SQF

- Notions de base sur les bactéries
- Pasteurisation : introduction
- Plan de base pour la défense d'établissement
- Pratiques de tenue des dossiers efficace
- Procédures de gestion des déchets et bonne méthode d
- Procédures de nettoyage et de désinfection pour les producteurs alimentaires
- Procédures à suivre par les visiteurs
- Promotion de l'hygiène personnelle
- Prévention de la contamination des aliments
- Prévention des maladies d'origine alimentaire
- Salmonelle : la contrôler dans la fabrication alimentaire
- Salmonelle : la contrôler dans la fabrication alimentaire (volaille)
- Signalement de maladies à déclaration obligatoire par les employés
- Sécurité associée à l'utilisation d'un tuyau d'air
- Sécurité Associée à l'Utilisation d'un Tuyau d'Arrosage
- Techniques efficaces de nettoyage des mains

Ressources humaines

- Aptitudes sociales au travail
- Comportement convenable au travail
- Conduite adéquate au travail
- Congé Canada
- Diversité et inclusion
- Harcèlement et discrimination au travail
- Harcèlement Sexuel
- La violence au travail
- L'intimidation
- Sensibilisation à la toxicomanie

Entrepôt

- Revue d'un transpalette
- Revue pour les chariots élévateurs à grande levée
- Vue d'ensemble pour l'opérateur de chariot élévateur

Bien-être des animaux

Bétail

- Déchargement et réception du bétail dans les installations de transformation
- Manipulation et transfert appropriés du bétail
- Pratiques d'étourdissement humaines pour le bétail

Porcs

- Déchargement et réception des cochons dans les installations de transformation
- Manipulation et transfert appropriés des cochons
- Pratiques d'étourdissement humaines pour les cochons

Volaille

- Bien-être de la volaille durant le transport et la réception
- Couvoir
- Méthodes correctes de capture et de manipulation
- Pratiques d'euthanasie humaines pour la volaille
- Pratiques humaines pour la transformation des oiseaux vivants

Opérations

- Analyse des causes fondamentales : introduction
- Bonnes pratiques de laboratoire : aperçu
- Production allégée

