



Catalogue formations Agroalimentaire

Liste stages 2024 – Bioformation

Bioformation 2024

Bienvenue dans le tout nouveau catalogue 2024 de Bioformation,

Fort de 40 ans d'expérience et d'excellence dans la formation, nous sommes fiers de vous présenter une gamme de programmes innovants et spécialisés conçus pour répondre aux défis émergents de l'industrie.

Ce catalogue est destiné pour des professionnels chevronnés ainsi que pour des nouveaux apprenants. Notre équipe d'experts vous propose des programmes à la pointe de la technologie, en s'appuyant sur les dernières avancées scientifiques et technologiques du domaine agroalimentaire.

Que vous soyez impliqué dans la production agricole, la transformation des aliments, la recherche et développement, ou encore la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire, nos programmes sont les solutions pour vous apporter les compétences nécessaires pour exceller dans votre domaine.

La sécurité alimentaire est un sujet crucial dans la société d'aujourd'hui, c'est pourquoi nous avons inclus des formations approfondies sur les normes de sécurité, les audits qualité, et les certifications essentielles.

Avec notre expertise, vous pourrez garantir la traçabilité et la qualité de vos produits tout en répondant aux exigences réglementaires internationales. Nous avons également développé des modules spécifiques axés sur les enjeux environnementaux et les pratiques responsables pour aider votre entreprise à relever les défis de durabilité.

Chez Bioformation, nous croyons en l'apprentissage tout au long de la vie. C'est pourquoi nous proposons des formations professionnelles continues pour vous permettre d'accroître vos compétences face au regard des dernières avancées et innovations. Grâce à notre catalogue 2024, nous sommes certain de pouvoir répondre à l'ensemble de vos besoins spécifiques dans votre secteur.

Rejoignez-nous dès aujourd'hui et ensemble, construisons l'avenir prospère de l'agroalimentaire et de votre entreprise.

L'équipe de Bioformation

**Bonne lecture et merci pour votre confiance,
L'équipe de Bioformation**

Qualiopi
processus certifié 

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la
catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

DEVENIR FORMATEUR CHEZ BIOFORMATION

1. REMPLISSEZ UN FORMULAIRE DE DÉPÔT DE CANDIDATURE

Si nos besoins actuels correspondent à votre proposition nous vous indiquerons la marche à suivre à la deuxième étape
N'attendez plus et candidatez dès maintenant !



2. PRENEZ LA PAROLE POUR NOUS EN DIRE UN PEU PLUS SUR VOUS !

A l'inverse d'un entretien vidéo "live", l'entretien vidéo différé vous permet de répondre aux questions quand vous êtes libre, sans que nous ayons à trouver un créneau commun.



3. ACTIVEZ VOTRE PROFIL SUR NOTRE PLATEFORME COLLABORATIVE

En quelques clics vous pourrez activer votre profil et commencer à recevoir nos offres. Vous pourrez ensuite faire votre choix et trouver la session de formation qui vous convient !



QUALIOPi, SON INTÉRÊT, SON APPLICATION

Qualiopi est un label de qualité obligatoire pour les organismes de formation en France.

Il garantit que l'organisme répond à un ensemble de critères de qualité en termes de conception, de mise en œuvre et d'évaluation des actions de formation.

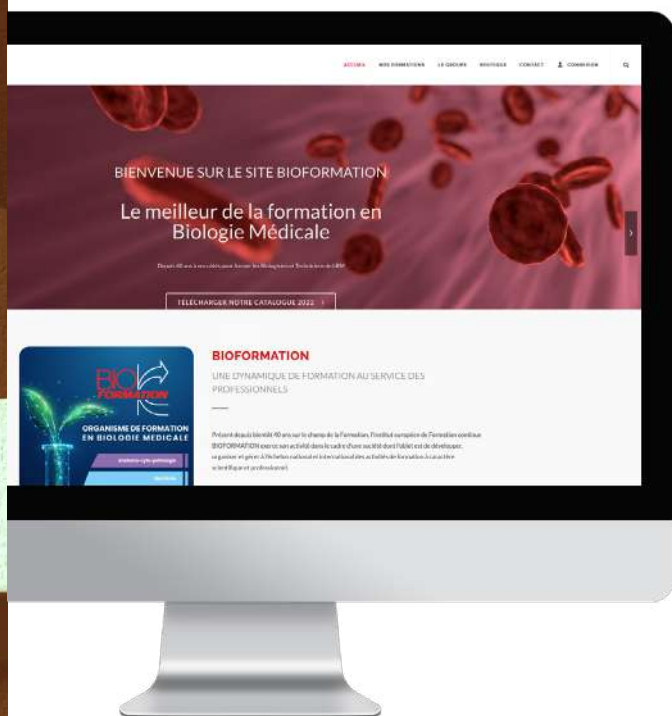
Il implique une évaluation externe menée par un organisme certificateur indépendant, et sa durée de validité est de 3 ans.

MENTIONS RGPD

Conformément aux exigences du RGPD, les données collectées sont utilisées uniquement dans le but de fournir des services de formation professionnelle de qualité et de répondre aux demandes des clients.

Vos données seront traitées uniquement dans le cadre d'une mise à jour de votre dossier et ne seront jamais utilisées à des fins commerciales. Vous avez le droit de demander l'accès à vos données personnelles, de les corriger ou de les supprimer.

TOUTES NOS OFFRES SUR WWW.BIOFORMATION.ORG



Notre site internet

Il vous permet de consulter nos offres de formations, consulter nos programmes et vous inscrire directement en ligne.

À réception de votre bulletin en ligne, un conseiller Bioformation vous fera parvenir les documents nécessaires à la bonne organisation de la session.

N'oubliez pas de nous suivre sur les réseaux



NOS STAGES ÉLIGIBLES AU DPC

Le numéro d'enregistrement (identifiant) de BIOFORMATION est 1779.

Retrouvez tous nos stages éligibles au DPC sur le site de l'Agence Nationale de DPC : www.agencedpc.fr

Inscrivez-vous directement sur le site et nous recevons une notification d'inscription. Nous reprendrons contact avec vous pour compléter celle-ci et vous faire parvenir votre convention.

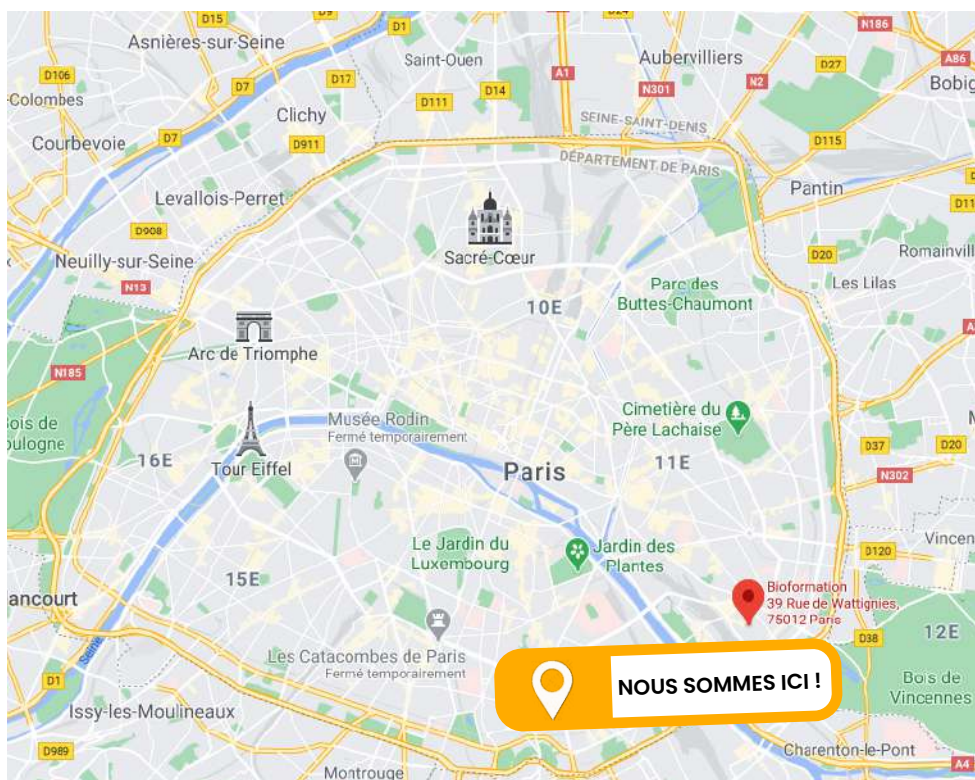


Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

ILS NOUS FONT CONFIANCE



NOUS TROUVER DANS PARIS



NOUS CONTACTER



BIOFORMATION
39 Rue de Wattignies
75012 PARIS

Tél : 01 42 15 20 31

Mail : contact@bioformation.org



COMMENT NOUS REJOINDRE

Métro :

ligne 8 – Station Michel Bizot

ligne 6 ou 8 – Station Daumesnil

Tramway T3A :

Station Porte Dorée

Station Porte de Charenton



Agroalimentaire

# Ref	Intitulé et Objectifs	Durée & Coût (Net)	Sessions
AGR.01	Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) <ul style="list-style-type: none">• Connaître la réglementation en vigueur concernant l'hygiène dans le secteur agroalimentaire• Concevoir et appliquer un PMS adapté à sa structure• Assurer la pérennité d'un PMS à travers l'amélioration continue	2 jours 14h 1160€	INTER INTRA PARIS : Du 06 au 07/02/2024
AGR.02	La méthode HACCP <ul style="list-style-type: none">• Comprendre les principes et enjeux de la méthode HACCP• Maîtriser la réglementation sur l'hygiène alimentaire• Mettre en oeuvre et évaluer l'efficacité d'un plan HACCP	2 jours 14h 1160€	INTER INTRA PARIS : Du 27 au 28/03/2024
AGR.03	La métrologie en agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">• Connaître les bases de la métrologie appliquée à l'industrie agroalimentaire et son cadre réglementaire• Identifier, choisir et utiliser les instruments de mesure• Mettre en oeuvre un plan de contrôle qualité	2 jours 14h 1160€	INTER INTRA PARIS : Du 25 au 26/01/2024
AGR.04	La gestion de crise en IAA <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les enjeux et les caractéristiques des différents types de crise en IAA pour les anticiper• Planifier et mettre en oeuvre une gestion de crise en IAA• Communiquer efficacement en situation de crise	2 jours 14h 1160€	INTER INTRA PARIS : Du 06 au 07/05/2024
AGR.05	Food defense: La protection de la chaîne alimentaire <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les enjeux de la sécurité alimentaire• Comprendre les dangers pour s'en prémunir• Etablir un processus de food defense	1 jour 7h 580€	INTER INTRA PARIS : Du 30 au 30/05/2024
AGR.06	Les allergènes en agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">• Comprendre les concepts de base liés aux allergènes alimentaires, leurs sources et leurs conséquences• Construire un plan de gestion des allergènes en agroalimentaire	1 jour 7h 580€	INTER INTRA PARIS : Du 10 au 10/05/2024



Agroalimentaire

# Ref	Intitulé et Objectifs	Durée & Coût (Net)	Sessions
AGR.07	La gestion des nuisibles en agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">• Comprendre les risques liés à la présence de nuisibles en agroalimentaire• Connaître les méthodes de prévention et de gestion des nuisibles• Mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles adapté	1 jour 7h 580€	INTER INTRA PARIS : Du 13 au 13/03/2024
AGR.08	Introduction à l'utilisation d'un autoclave en agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">• Comprendre les enjeux de la stérilisation en agroalimentaire• Maîtriser le fonctionnement d'un autoclave en toute sécurité• Exploiter les résultats d'une stérilisation	1 jour 7h 580€	INTER INTRA PARIS : Du 15 au 15/05/2024
AGR.09	Introduction à la microbiologie alimentaire <ul style="list-style-type: none">• Connaître les microorganismes• Maîtriser les méthodes de détection et d'analyse microbiologique• Identifier les risques microbiologiques et appliquer les méthodes de prévention associées	2 jours 14h 1160€	INTER INTRA PARIS : Du 23 au 24/05/2024
AGR.10	Introduction à la microbiologie des produits laitiers <ul style="list-style-type: none">• Connaître les microorganismes spécifiques aux produits laitiers• Maîtriser les méthodes de détection et d'analyse microbiologique• Identifier les risques microbiologiques et appliquer les méthodes de prévention associées	2 jours 14h 1160€	INTER INTRA PARIS : Du 27 au 28/05/2024

**Vous avez besoin d'une formation dans une thématique autre que la biologie ?
Le Groupe Lexom propose plus de 1500 programmes dans tous les domaines.**



www.groupe-lexom.fr



www.bioformation.org



www.defi83.fr

CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT !



Mail: contact@bioformation.org



Téléphone: 01.42.15.20.31



Site web: www.bioformation.org



Adresse: 39 Rue de Wattignies, 75012 Paris

www.groupe-lexom.fr

Groupe Lexom - BIOFORMATION

39 Rue de Wattignies - 75012 Paris - Tél. : 01 42 15 20 31

SAS au capital de 148 000€ - Organisme de formation : 11 75 36 54 975 - Ne vaut pas agrément de l'état

RCS PARIS B 441 059 847 (2002 BO 3351) - SIRET n°: 441 059 847 000 59 - APE 8559 A