



*Centre Régional
de Compétences
pour la Promotion
de l'Emploi*

Catalogue des formations

2021 - 2022



Qu'est-ce que le **CRCPE** ?

Officiellement lancé le 3 février 2020, le Centre Régional de Compétences pour la Promotion de l'Emploi (CRCPE) a pour mission la promotion de l'emploi des jeunes par l'entrepreneuriat. Il a été créé par la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH à travers le Projet des Centres d'Innovations Vertes pour le Secteur Agroalimentaire (ProCIVA) et le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (MAEP) du Bénin.

En cohérence avec la Politique Nationale pour l'emploi (2020-2025) le ProCIVA a développé à travers son module Agribusiness, plusieurs approches de promotion des PME ayant pour finalité la création d'emplois décents avec un focus sur les jeunes et les femmes. De ces interventions est né le « **Centre Régional de Compétences pour la Promotion de l'Emploi (CRCPE)** » dont la vocation est d'assurer l'ingénierie, de développer des approches entrepreneuriales novatrices en termes de promotion d'emploi, de les diffuser et de gérer les standards de qualités aussi bien au Bénin que dans la sous-région.

Il cible principalement les personnels des Projets/Programmes, structures publiques et privées, formateurs et coachs d'entreprises à qui des renforcements de capacités sont proposés pour les soutenir dans leurs missions de soutien aux PME.

Pour remplir sa mission, le Centre Régional de Compétences pour la Promotion de l'Emploi se fonde sur ses partenaires nationaux notamment l'Agence Nationale pour la Promotion des Petites et Moyennes Entreprises (ANPME), la Direction du Conseil Agricole des Innovations et de la Formation Entrepreneuriale (DCAIFE), l'Ecole Doctorale des Sciences Economiques et de Gestion de l'UAC, sur son équipe de professionnels très expérimentés et sur un réseau de coachs et de mentors d'expertise internationale.

Veillez-nous consulter pour plus d'informations.



Samson KOUGBADI
CONSEILLER TECHNIQUE SENIOR

229 67673704 / 229 21318664/65
samson.kougbadi@giz.de

Sommaire

Le Centre Régional de Compétences pour la Promotion de l'Emploi	3
Domaines d'intervention	5
Pourquoi choisir le Centre de Compétences	6
Démarche pédagogique	7
Notre offre de formations	8
Formations SME Business Training and Coaching Loop	9
L'approche SME Loop	9
Le e-SME Loop	10
Formation de Base SME Loop	11
Formation des Business Coaches	12
Mise à niveau des Business Coaches	14
Autres formations entrepreneuriales	15
Start-up Business Training and Coaching Loop	15
Formation des formateurs et coaches Start up Loop	16
Démarche B'EST	17
Lab of Tomorrow	18
Modules d'extention	20
Module d'extension : Social Business Loop	20
Module d'extension : Gender Loop	20
Formations techniques	21
Bonnes Pratiques d'hygiène en Agroalimentaire	21
Construire le système HACCP de votre entreprise	23
Etiquetage des Aliments et Traçabilité	25
Biosécurité des Elevages Avicoles	26
Normes pour la Production des œufs de table de qualité	27
Autres formations	28
Qualité & Certification	30
Audits de certification	30
Management de la qualité ISO 9001:2018	31
Système HACCP	32
Partenariats	33

Domaines d'intervention



Renforcement de capacités

- Planification et gestion des mesures (SME Business Training and Coaching Loop, chaînes de valeurs inclusives de proximité / B'EST, etc)
- Appui conseil à la mise en oeuvre des mesures
- Formations techniques
- E-learning



Coopération Innovation Capitalisation

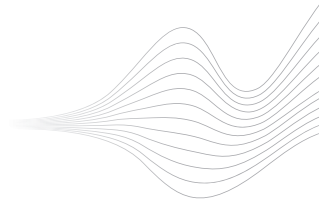
- Suivi, évaluation et recherche sur le SME loop
- Publications sur les impacts et sur le « savoir-faire » SME Loop et autres approches
- Coopération avec des incubateurs / accélérateurs / universités pour développement de méthodes innovantes



Gestion de la Qualité

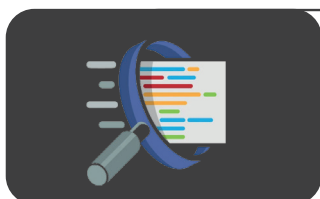
- Garantir les standards des approches (SME Loop, autres approches)
- Mise en réseau des coaches
- Certification des formateurs et des coaches
- Communication

Pourquoi choisir notre Centre ?



Focus sur les compétences clés

Performance entrepreneuriale
Appuyée par des performances techniques ciblées



Inspiration de votre réalité

Etude des cas proposées par vous
Exercices pratiques et sur le terrain



Réseau alumni

Contact sur le long terme via réseaux et outils TIC
Communauté forte de partage d'expériences



Tests de validation des acquis

Attestation de réussite
Certificats



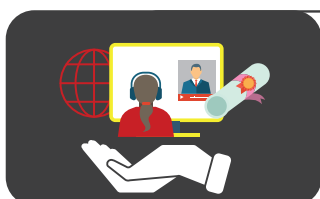
Meilleures pratiques

Sur mesure, adaptées, concrètes
Fiches et outils SMART



Pédagogie collaborative & réseautage

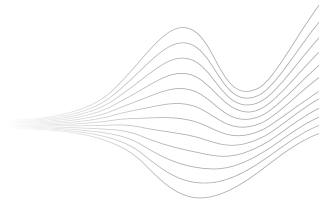
Partage d'expériences
Coaching et conseil à distance



Session à portée de main

En présentiel
À distance ou hybride

Démarche pédagogique



LA PREFORMATION

Evaluation du profil du participant
Identification/Actualisation
des besoins
Adaptation du contenu



LA FORMATION

Formations groupées ou sur mesure
Exercices pratiques
Etudes de cas



LE COACHING

Visites sur site
Groupes de partage
d'expérience



L'EVALUATION

Suivi à distance
Assurance qualité
Audits



LA VALIDATION

Attestation de réussite

Notre offre de formation

SME Business Training and Coaching Loop

Formation SME Loop de base

Formation initiale business coach

Formation avancée business coach

Formation de Mise à niveau business coach

Formation de Master Coach SME Loop

Autres Formations Entrepreneuriales

Start-up Loop

Approche B'EST

Lab of Tomorrow

Perspectives : Social Business Loop & Gender Loop

Formations techniques

Bonnes pratiques Hygiène (module de base et avancé)

Sécurité Denrées Alimentaires (module expert HACCP)

Biosécurité des élevages avicoles & Normes élevage

Autres formations

Certification & Qualité



Formations SME Business Training and Coaching Loop

L'approche SME Loop

Le SME Business Training and Coaching Loop est un parcours d'accompagnement complet qui met au profit de l'entrepreneur.e toutes les ressources et connaissances clés requises pour renforcer son **“Empowering for better decision making, sustainable growth and job creation”** (renforcer son entreprise : les capacités pour une meilleure prise de décision, une croissance durable et la création d'emplois). Le parcours comprend un cycle d'accompagnement allant de 6 à 9 mois.

L'accompagnement est composé de :

- Deux sessions de formation animées par des professionnels spécialistes de la petite et moyenne entreprise ;
- Une série de coachings personnalisés assurés par des business coaches spécialisés en coaching entrepreneurial ;
- La facilitation de l'accès au financement ; et
- La remise de l'attestation de réussite.

Le SME Business Loop permet aux entrepreneurs d'acquérir des connaissances spécifiques pour gérer avec professionnalisme la comptabilité, les finances, la communication, la planification stratégique et opérationnelle, la fiscalité, les ressources humaines, la stratégie commerciale, le marketing, les risques, les tâches administratives et bien d'autres fonctions comme la veille économique, etc. L'approche a déjà suscité l'intérêt dans plusieurs pays. Actuellement la planification et la mise en œuvre de l'approche est effective dans une dizaine de pays d'Afrique subsaharienne, par exemple le Niger, le Malawi et le Nigéria.

Le Centre Régional de Compétences pour la Promotion de l'Emploi met en œuvre plusieurs programmes de formation SME Loop que sont :

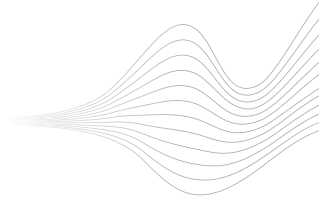
- Formation de base ;
- Formation des business coaches ;
- Formation de mise à niveau des business coaches
- Formation de master coach

Le e-SME Loop

Le e-SME Loop est une adaptation du parcours d'accompagnement SME Loop classique prenant en compte les spécificités de contextes où rendre visite aux entreprises peut s'avérer difficile. Cela peut être le cas lors des crises sanitaires telles que la pandémie de Covid-19, mais aussi lorsqu'il s'agit d'accompagner des entreprises dans des zones difficilement accessibles.

Concrètement, le e-Loop combine des activités en présentiel et à distance. Les formations sont proposées en ligne (par exemple via zoom ou MS Teams), alors que les séances de coaching sont tenues de manière hybride, c'est-à-dire qu'elles alternent entre séances physiques et séances virtuelles.

La mise en œuvre est ainsi adaptée pour tenir compte des spécificités de la collaboration à distance de manière à assurer la qualité et les résultats de l'approche du SME Loop standard. Néanmoins, cela nécessite que les coachs et les personnes accompagnées aient une très bonne connexion internet et de bonnes bases dans l'utilisation d'outils digitaux, préalable pour la bonne réussite des séances virtuelles.



Formation de Base SME Loop

DESCRIPTION

La formation de base SME Loop est un programme spécial au profit des responsables d'institutions, projets/programmes qui désirent mettre en œuvre l'approche. La finalité n'est pas de leur faire acquérir des compétences d'accompagnateurs, mais de leur donner les outils nécessaires pour pouvoir planifier, organiser et conduire l'approche en veillant sur les standards de qualité, l'assurance qualité. Ils reçoivent toutes les informations nécessaires sur les dispositifs opérationnels requis, les leçons apprises les points d'attention critiques pour pouvoir mener à bien de façon autonome le SME Loop».

COMPETENCES VISEES

A la fin de cette formation les participant(e)s seront capables de :

- Mettre en œuvre l'approche SME loop
- Assurer la sélection des prestataires de services et des entrepreneurs ;
- Garantir la qualité des formations aux entrepreneurs ;
- Maîtriser la mise en œuvre des outils du coach et de l'entrepreneur ;
- Renforcer les compétences des coachs ;
- Mettre en œuvre le système de management et de suivi évaluation du SME Loop.

LA CIBLE

Chargés de programme et collaborateurs des projets désireux de faire usage et de promouvoir cet outil, consultants et prestataires de service en développement entrepreneurial désireux d'accroître leurs offres de services, organismes publics et privés d'appui aux PME en quête d'une approche qui facilite le renforcement systématique de la compétitivité des PME.

PREREQUIS

Pour faciliter la préparation de l'équipe pédagogique, des renseignements sur les qualifications et expériences des participants vous seront demandés.

DUREE

Formation en classe de 5 jours avec une journée de visites sur le terrain. La journée de terrain est faite d'échanges d'expériences avec les prestataires de services, les business coachs et les entrepreneurs.

Formation des Business Coachs

Un business coach dans le contexte du SME Loop est la personne qui accompagne les entrepreneurs dans leur professionnalisation tout au long du parcours SME Loop. Le business coach aide sans se substituer, conseille sans imposer son point de vue. Ainsi, les missions d'un business coach sont complexes comme l'augmentation des chiffres d'affaires d'une entreprise, la gestion des crises, la gestion des ressources humaines, le développement de l'entreprise, etc. Cette formation vise à rendre aptes les business coachs des différents pays à accompagner les entreprises suivant les règles et exigences de l'approche SME Business Loop. L'objectif poursuivi est de rendre capables les business coachs à engager un processus de changements positifs au sein des entreprises cibles. La formation des Business Coachs se déroule en deux sessions de 5 à 10 jours : La première session est une formation d'initiation dédiée aux compétences techniques et la deuxième session est une formation avancée consacrée aux compétences transversales et communicationnelles.

COMPETENCES VISEES

A la fin de cette formation, les participant(e)s seront capables de :

- Définir les exigences, l'esprit et le contenu de l'approche SME Business Training and Coaching loop
- Identifier les principes de base du business coaching
- Décrire les rôles et les responsabilités d'un business coach SME Loop ;
- Appliquer les principes de mise en pratique du SME Loop
- Utiliser les techniques du business coaching dans un contexte d'accompagnement SME Loop.
- Planifier des activités de coaching SME loop.

LA CIBLE

Consultants en développement entrepreneurial désireux d'accroître leurs offres de services.

PREREQUIS

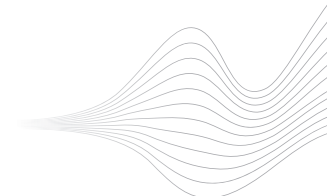
- Bac+3 au moins en Gestion, Economie, Agroéconomie, marketing, etc.
- Deux/trois ans au moins d'expériences en accompagnement des

entreprises, si possible avoir travaillé en entreprise ou avoir été entrepreneur ;

- Bon manager avec de très bonnes expériences en marketing entrepreneurial, intermédiations financières et commerciales au profit des entreprises.

DUREE

Chacune des deux formations dure 5 à 10 jours. La deuxième session est exclusivement réservée aux Business coachs ayant suivi et pratiqué la première session.



Mise à niveau des Business Coachs

Il s'agit des formations de perfectionnement pour répondre le plus souvent soit à l'apparition de nouveaux défis entrepreneuriaux, soit pour combler d'éventuelles insuffisances éprouvées par les business coachs ou encore pour faire une mise à jour des connaissances.

COMPETENCES VISEES

A la fin de cette formation les participant(e)s seront capables de mettre en œuvre des compétences complémentaires pour améliorer la qualité de l'accompagnement en tant que business coach SME Loop (Le contenu est défini sur la base des besoins de renforcement identifiés).

THEMATIQUES INDICATIVES :

- Le cycle du coaching ;
- Le "business clinik";
- Le marketing entrepreneurial ;
- Le marketing digital ;
- Les outils de collecte des données ;
- L'introduction à la PNL (programmation neurolinguistique);
- Introduction à l'intelligence émotionnelle ;

LA CIBLE

Les participants sont des business coachs en cours d'exercice.

DUREE

La durée de la formation est variable en fonction des besoins identifiés.

Autres formations entrepreneuriales

Start-up Business Training and Coaching Loop

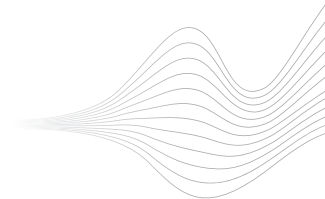
Le Start-up Loop a pour objectif d'aider les futurs entrepreneurs dans la planification et le lancement de leur entreprise. En effet les porteurs de projet présentent pour la plupart des cas un profil à dominance technique, mais n'appréhendent pas généralement les étapes clés de la création et à fortiori de la gestion d'entreprise.

Le « Start-up Loop » est réputé être une approche d'appui à la création d'entreprises innovantes ayant un fort potentiel de croissance et permet aux bénéficiaires de progresser et de mieux se positionner dans les différents domaines d'étude du projet (marketing/commercial, financier, juridique...) afin de cerner ce qui fait l'essence même du métier de chef d'entreprise. Il s'adresse exclusivement aux entrepreneurs potentiels et aux nouvelles entreprises en démarrage. Les participants reçoivent un support continu d'au moins 21 semaines (5 mois) et s'en sortent avec leur entreprise créé et productive.

La méthodologie est basée sur les principes de l'apprentissage des adultes et de l'apprentissage par l'expérience.

L'offre Start-up Loop comprend deux phases de formation de trois jours chacune et dix-sept sessions de coaching (groupé/individualisé) organisées en trois phases, chaque session de coaching durant 1,5 à 2 heures et ayant lieu chaque semaine.

Le Centre Régional de Compétences pour la Promotion de l'Emploi développe un programme de formation sur le start-up Loop dédié aux Business Coaches, formateurs et aux différents acteurs du monde entrepreneurial.



Formation des formateurs et coachs Start-up Loop

Cette formation vise à rendre aptes les business coachs des différents pays à accompagner les porteurs d'idées à la création suivant l'approche Start-Up Loop avec pour finalité la création d'entreprise innovante individuelle ou collective.

COMPETENCES VISEES

Maîtriser le cycle de création de la petite entreprise
Maîtriser les principes du Start-up Loop
Stimuler la créativité et conduire les processus d'innovation
Accompagner des porteurs d'idées à la création de leur entreprise

CIBLES

Conseillers et coachs en création d'entreprises dans les organismes publics et privés, incubateurs, pépinières, etc;
Consultants experts en Business Development Services;
Formateurs des MPME

PREREQUIS

Justifier de 5 expériences d'accompagnement des porteurs d'idées à la création d'entreprise.
Titulaire d'un bac+3 pour les formateurs et d'un bac+5 pour les coachs dans les domaines de la gestion, création d'entreprise/activité ou autres domaines.

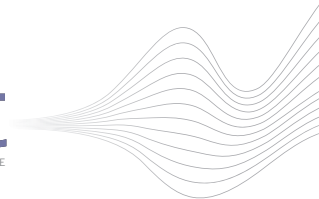
DUREE

La durée de la formation des coachs et formateurs Start-up Loop est de 6 jours.

Démarche B'EST

b'est

BÉNIN ENTREPRENDRE SOLIDAIRE AVEC SON TERRITOIRE



La GIZ et le Centre de Compétences soutiennent la démarche B'EST (Bénin Entreprendre Solidaire avec son Territoire), promue par le groupe SENS (Solidarités Entreprises Nord Sud). Fruit d'un partenariat avec le Groupement Intercommunal des Collines, la Communauté des Communes du Zou et un club d'investisseurs solidaires (Investi'SENS), cette démarche soutient le développement d'un réseau d'entreprises solidaires rurales et urbaines pour construire des chaînes de valeur inclusives. Le dispositif connecte des petits producteurs ruraux aux consommateurs urbains par des relations d'affaires pérennes, et crée de la valeur en innovant sur les marchés de l'alimentation et de la santé.

En milieu rural, des entrepreneurs sont encouragés à s'engager dans un modèle novateur d'entreprise sociale, les ESSOR. Ceux-ci coopèrent avec des producteurs et transformatrices de leur village et leur propose des services agricoles dans une logique d'agriculture contractuelle maximisant leurs performances et sécurisant leurs débouchés, ainsi que des services énergétiques. La dynamique de coopération prend forme au sein d'un pôle d'acteurs et d'activités rurales nommé PIVERT (Pôle d'Innovation Verte, d'Énergie Rurale et de Transformation). Ce pôle facilite et catalyse les démarches entrepreneuriales et d'innovation dans une logique de coopération durable entre les acteurs ruraux, pour un mieux vivre au village.

Pour faciliter l'essaimage de la démarche B'EST, SENS Bénin développe actuellement une offre de formation, qui contiendra des modules de :

- Conception et analyse de performance / diagnostic
- Coopération et relation d'affaires au sein des chaînes de valeur
- Besoins et solutions de financement
- Création de valeur inclusive / Impact

Nouvelles pistes pour de nouveaux business

Des idées innovantes, de nouveaux partenaires et un soutien spécialisé pour les nouvelles entreprises sur les marchés émergents.

L'approche du Lab of tomorrow (lot) est un moyen novateur et efficace d'engager le secteur privé à fournir des solutions durables aux Objectifs de Développement Durable (ODD).

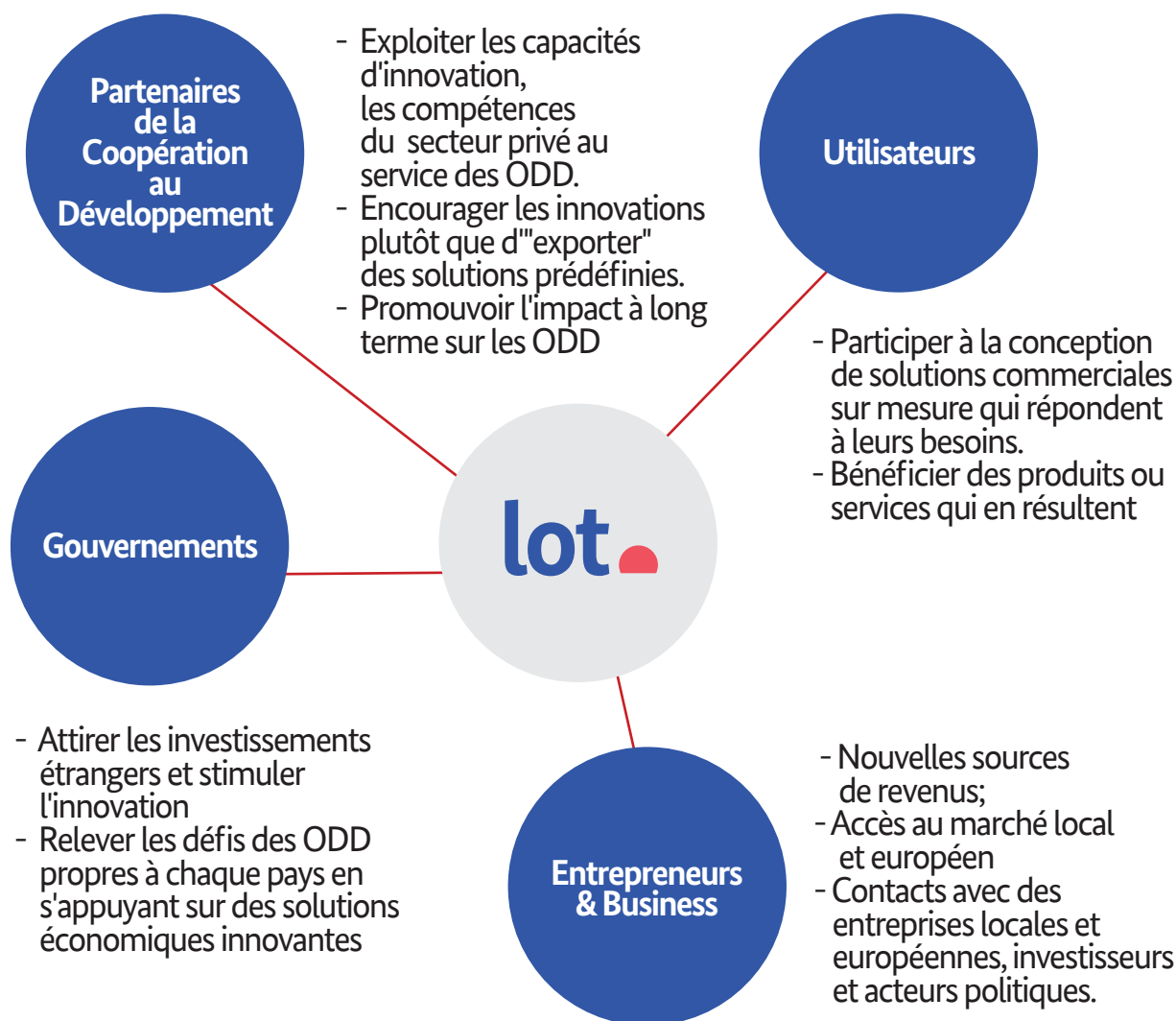
Basée sur des méthodes agiles, telles que le Design Thinking et le Business Design, elle initie la création de produits et services durables et rentables qui contribuent à résoudre des défis concrets dans les pays en développement et émergents. Ces produits et services sont développés et mis sur le marché d'une manière collaborative par des entreprises européennes et locales.

Les étapes

En 3 étapes, le Lab of Tomorrow propose à ses partenaires :

- L'identification des besoins / défis de développement avec des opportunités d'affaires
- Un atelier d'idéation de 4 jours réunissant plusieurs parties prenantes, au cours duquel de petites équipes agiles (composées d'entreprises européennes et locales) créent des idées d'affaires durables, qui ciblent les défis sélectionnés
- Un programme d'incubation de 3 mois pour les équipes et les idées les plus prometteuses.

Pendant le processus, le lot offre l'accès à son réseau, notamment à des investisseurs qui soutiennent les équipes engagées dans le déploiement et l'extension de leurs activités et de leur impact.



DUREE

Un processus Lab of Tomorrow prend généralement 8 à 10 mois - de la définition du défi à l'émergence d'équipes proposant des solutions commerciales prêtes à être pilotées sur le marché cible.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Nous contacter : samson.kougbadi@giz.de

Modules d'extention

Un élargissement de la gamme SME Loop est en cours de développement afin d'élargir l'accompagnement à de nouveaux publics cibles et de mieux cibler ces derniers. Se basant sur le SME Loop, des modules de formation supplémentaires et adaptés aux spécificités du public cible sont proposés. Il s'agit notamment de deux modules d'extension Social Business Loop et Gender Loop.

Module d'extension : Social Business Loop

Le Social Business Loop est un programme d'accompagnement pour des entreprises sociales et solidaires : Il s'agit d'entreprises ayant pour objectif principal d'apporter des solutions aux défis sociaux et environnementaux existants. C'est une forme entrepreneuriale basée sur l'intérêt général qui propose une activité économique génératrice de revenus, pouvant servir à réaliser les objectifs sociaux et environnementaux visés. L'approche s'adresse ainsi à des entrepreneurs sensibles aux défis sociaux et environnementaux qui les entourent et désireux de contribuer à leur solution par une activité économique.

Module d'extension : Gender Loop

L'autonomisation des femmes par le biais d'approches transformatrices en matière de genre conduit à un changement systémique et structurel de comportement et d'attitude. Bien que le SME Loop fournisse un soutien important pour encourager les femmes entrepreneurs, les éléments du genre ne sont pas systématiquement inclus. C'est ce que vise à changer le module d'extension Gender Loop qui prend en compte l'intégration systématique des éléments liés au genre dans l'accompagnement, afin de promouvoir l'égalité des sexes et le développement économique inclusif.

Formations Techniques

Bonnes Pratiques d'hygiène en Agroalimentaire

Dans le monde des échanges et de la mondialisation, les consommateurs sont exigeants et recherchent non seulement une présentation extérieure attirante, mais s'intéressent davantage à la qualité nutritionnelle et sanitaire des denrées alimentaires. C'est pour ça que la qualité sous toute ses formes, au même titre que la maîtrise des coûts, se positionne comme une donnée importante pour la compétitivité et pour la croissance des entreprises agroalimentaires.

COMPETENCES VISEES

A la fin de cette formation les participant(e)s seront capables de :

- Définir les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments
- Découvrir les principaux dispositifs réglementaires (international, régional et national) relatifs à l'hygiène en agroalimentaire ;
- Identifier l'origine des intoxications alimentaires ;
- Explorer la nature des différents types de dangers pour les aliments ;
- Utiliser la méthode " 5M " pour formuler des bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place dans le contexte de leur entreprise ;
- Intégrer la dimension "marche en avant" dans leur activité ;
- Formuler des outils de traçabilité de base ;
- Elaborer un plan d'action pour l'intégration et le suivi des bonnes pratiques d'hygiène dans les activités de l'entreprise

PROFIL PARTICIPANT

Promoteurs des PME agroalimentaires (restauration, transformation), responsables qualité, responsables de production, ouvriers. La formation est proposée en 2 options : formation de base et avancée – ainsi elle s'adapte aux micro-, petites ou moyennes entreprises. La formation de base est aussi adaptée pour les ouvriers dans les entreprises agroalimentaires.

PREREQUIS

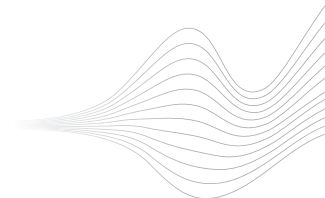
Exercer en agroalimentaire. Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire pour BPH de base. Le module BPH avancé est destiné aux promoteurs, les responsables de production, responsables qualité et ouvriers spécialisés.

DUREE

BPH base = 03 jours de formation en salle (avec 1/2 journée sortie terrain) + 2 visites de coaching sur site (dans une période de 3 mois) ;

BPH avancé = 04 jours de formation (avec 01 journée sortie terrain) + 2 visites de coaching sur site (sur une période de 3 à 5 mois).

Construire le système HACCP de votre entreprise



Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) signifie en français "Système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise".

L'objectif de HACCP est de mettre en place des mesures pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable tout danger potentiel afin d'assurer la sécurité des denrées alimentaires. Fondée sur une démarche structurante, la méthode HACCP est reconnue comme outil efficace pour maîtriser les dangers par l'anticipation et la prévention, plutôt que par l'inspection et les analyses sur le produit fini.

COMPETENCES VISES

A la fin de cette formation vous serez capable de :

- S'approprier les 7 principes de la méthode HACCP et les 12 étapes de sa mise en œuvre ;
- Organiser l'équipe HACCP
- Réaliser une description de votre produit
- Identifier les dangers spécifiques à votre produit ;
- Analyser les risques relatifs à votre produit ;
- Identifier les points critiques de contrôle (CCP)
- Identifier et mettre en œuvre des mesures de maîtrise nécessaires ;
- Mettre en place la traçabilité et le plan d'autocontrôles.
- Organiser la vérification du système HACCP

PROFIL PARTICIPANT

Responsables qualité, responsables production des unités de transformations agroalimentaires, de restauration, services traiteurs, cantines ou commerçants des denrées alimentaires.

PREREQUIS

Avoir suivi et mis en place les Bonnes pratiques d'hygiène ;

L'unité doit disposer d'un minimum d'infrastructures (locaux, sanitaires, etc.) et procéder à l'analyse de ses produits.

DUREE

06 jours de formation-présentielle des responsables HACCP (en 2 ou 3 sessions)

+ 05 heures de formation virtuelle du responsable HACCP

+ 02 visites sur site pour formation du personnel (sur site) aux Bonnes pratiques d'Hygiène

+ 2 visites-audits à blanc (sur site) et 14 heures d'appui conseil à distance.
A prévoir un engagement et implication forte de l'équipe HACCP de l'entreprise qui doit prévoir du temps pour la rédaction (en interne) de la documentation HACCP.

La mise en place du système au sein d'une PME est de 6 à 9 mois.

Etiquetage des Aliments et Traçabilité

Le conditionnement et l'emballage des produits finis posent un réel défi pour les producteurs de denrées alimentaires. Souvent les emballages utilisés sont recyclés ou non adéquats. De même les étiquettes, lorsqu'elles existent, ne fournissent pas toujours les informations minimales exigées par la législation.

COMPETENCES VISEES

- Découvrir les informations minimales requises pour figurer sur l'étiquette d'un aliment ;
- Réaliser une maquette du contenu d'une étiquette conformément aux exigences ;
- Mettre en place un système de traçabilité en amont, en interne et en aval ;
- Découvrir le code-barres et disposer de toutes les informations relatives à la démarche et les coûts à engager pour obtenir son code-barres ;
- Réaliser un exercice de rappel d'un produit

PROFIL PARTICIPANT

Promoteurs ou responsable production/qualité d'une structure qui produit des denrées alimentaires emballées (unités de transformations agroalimentaires, producteurs des œufs de table, services traiteurs ou restaurateurs.

PREREQUIS

Avoir suivi le module de base "Bonnes pratiques de l'hygiène".

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

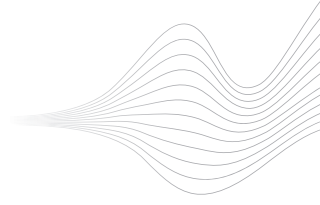
La formation "Bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire – niveau avancée", "Construire le système HACCP".

DUREE

1 jour de formation + 2 classes virtuelles (2x2h30) sur plateforme d'assistance-conseil à distance.

Une facilitation des démarches d'obtention de code à barres est proposée (*).
(*) - la facilitation est disponible pour une période limitée.

Biosécurité des Elevages Avicoles



Dans la filière volaille, la production des œufs de table constitue une activité importante pour les aviculteurs professionnels car le respect des normes d'élevage, des ratios alimentaires et l'application des principes de biosécurité et d'hygiène, confèrent une plus-value pour les producteurs, en leur permettant d'optimiser le taux de ponte et d'augmenter le chiffre d'affaires. Les œufs de table sont une denrée sensible qui doit répondre aux normes de bonne qualité et satisfaire aux exigences sanitaires en vigueur.

La mise en œuvre des mesures de prévention concernant la biosécurité des élevages avicoles devient un prérequis et un gage pour la viabilité économique du secteur.

COMPETENCES VISEES

- Présenter le contexte réglementaire des mesures de biosécurité des élevages de volaille en Afrique de Ouest ;
- Formuler des mesures de prévention et de biosécurité ;
- Maitriser la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'appliquer les bonnes pratiques en matière de biosécurité ;
- Réaliser son propre plan de biosécurité

PROFIL PARTICIPANT

Personnel des petites exploitations avicoles professionnelles qui produisent des œufs de table : entrepreneurs, gérants, personnel des élevages
Ouvriers agricoles qui souhaitent se spécialiser dans la production avicole.

PREREQUIS

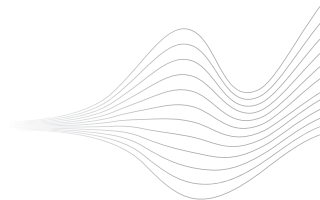
Avoir une expérience de conduite de l'élevage avicole.

DUREE

2 jours de formation plus 2 visites de coaching sur site (de demi-journée chacune) sur une période totale de 3-4 mois.

Cette formation est indissociable de formation « Normes pour la Production des œufs de table de qualité »

Normes pour la production d'œufs de table de qualité



Pour réussir la production d'œufs de table de qualité il est nécessaire de maîtriser et coordonner plusieurs éléments, tels que : la qualité des poussins, sains et ayant le potentiel génétique de croissance ; les bâtiments bien adaptés pour l'élevage et un bon management des espaces et des pratiques. L'apport d'un aliment de qualité, qui correspond à l'âge de développement des pondeuses, bien dosé en vitamines, minéraux, protéines et acides aminés, garantit l'optimisation de la production.

La maîtrise des normes d'élevage et des exigences de nutrition sont indispensables pour la viabilité économique de la production des œufs de table.

COMPETENCES VISEES

- Maîtriser les exigences et les bonnes pratiques qui s'appliquent aux :
 - o Bâtiments d'élevage – construction, dispositions, matériaux ;
 - o La gestion sanitaire des bâtiments par phase de croissance ;
- Déchiffrer le lien cause-effet entre la composition de l'aliment et les taux de ponte ;
- Découvrir la composition des aliments en fonction des exigences nutritionnelles par tranche d'âge des pondeuses.

PROFIL PARTICIPANT

- Personnels des petites exploitations avicoles professionnelles qui produisent des œufs de table : entrepreneurs, gérants, personnel des élevages ;
- Ouvriers agricoles qui souhaitent se spécialiser dans la production avicole.

PREREQUIS

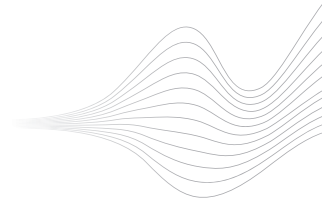
Avoir une expérience de conduite de l'élevage avicole ;
Avoir suivi au préalable le module "Biosécurité".

DUREE

02 jours de formation plus 2 visites de coaching (réalisées conjointement avec les visites Biosécurité) sur une période totale de 3 mois.

Cette formation est indissociable de formation « Mesures de biosécurité des élevages avicoles »

Autres formations



Les formations qui suivent sont réalisées à la demande. Il est possible de personnaliser ces modules de manière à ce que la formation cherche à résoudre des problèmes concrets apparus à une étape donnée du développement de l'entreprise.

Les Analyses des Aliments et le Plan d'Autocontrôles

Les analyses microbiologiques des aliments varient en fonction des aliments. Les laboratoires offrent à ce jour des méthodes de détection rapide, les analyses de surface, d'ingrédients, de produits et des durées de vie.

Du plus, les analyses microbiologiques fournissent des informations sur la nature de la contamination, sur l'efficacité des nettoyages et sur le respect des règles d'hygiène. La présente formation explique comment comprendre les analyses des produits afin d'apporter des ajustements nécessaires et de construire son plan d'autocontrôles efficace.

Rédiger un manuel Hygiène/Qualité

Après avoir se formé et formé ses collaborateurs à l'hygiène en agroalimentaire, l'entreprise est souvent confrontée à la question : "Comment matérialiser cette démarche".

La présente formation-action vous mène à travers les étapes de rédaction d'un manuel Hygiène.

A la fin de la formation le participant sera capable de :

- Enumérer les composantes d'un manuel Hygiène/Qualité
- Réaliser le diagramme du procès de production et les fiches des processus
- Rédiger instructions de travail et procédures

Efficacité opérationnelle de l'entreprise agroalimentaire

La mise en place des bonnes pratiques d'hygiène complète des méthodes et des instructions de travail existantes. Il s'agit d'une démarche de traçabilité basée sur la maîtrise des paramètres de production qui permet de garantir une qualité constante et reproductible des produits. La présente formation offre un appui-conseil terrain dans le but de standardiser la qualité et d'améliorer la maîtrise des opérations

La formalisation d'une démarche d'amélioration ou de maîtrise au sein d'une PME passe par la structuration de l'ensemble des mesures prises pour assurer un objectif de qualité. En fonction du référentiel que l'entreprise mets en place, on parle des manuels Hygiène, qualité ou HACCP.

La "comptabilité matière" dans une entreprise agroalimentaire

Pourquoi calculer le rendement d'une activité de transformation ?
Qu'est-ce que la "comptabilité matière" ?

A la fin de cette formation l'entrepreneur sera capable de :

- Chiffrer le processus de production
- Calculer les pertes à chaque étape
- Identifier les paramètres d'optimisation des rendements

Formation des responsables Hygiène / HACCP / Qualité

Chaque entreprise qui s'engage dans une démarche de gestion de la qualité aura besoin d'identifier une personne chargée de mener cette démarche.

Quels sont les rôles et les tâches d'un responsable qualité ? De quelles connaissances a-t-il besoin ? La présente formation apporte un paquet d'outils pour accomplir les fonctions de responsable qualité.

Cette formation aborde également les techniques d'audit interne et offre une méthodologie simple basée sur la norme ISO 19000.

Formations personnalisées ou sur demande

- L'audit hygiène en agroalimentaire
- Les 7 principes de management de la qualité (ISO 9001)
- Concevoir et déployer une formation en ligne efficace

Qualité & Certification

Audits de certification

Partenariat avec un organisme
Certificateur accrédité

L'audit est une démarche structurée qui permet d'évaluer la conformité d'un système de management de la qualité ou d'un produit par rapport à des critères préétablis (un cahier de charges ou un référentiel).

Le Centre de Compétence en partenariat avec des organismes certificateurs accrédités propose différentes offres :

AUDIT DE DIAGNOSTIC

Même si le management de la qualité n'est pas un domaine nouveau pour vous, un diagnostic-évaluation initial permettra de "dresser" la toute première feuille de route. L'audit de diagnostic vous aidera à se repérer rapidement et à se focaliser sur les étapes "critiques" qui comportent le plus de risques ou plus des faiblesses pour la qualité des produits et la satisfaction de vos clients.

AUDITS INTERNES

Des audits dits "internes" permettent de s'autoévaluer périodiquement afin d'ajuster l'avancement. Dans le cas où vous ne disposez pas d'auditeurs internes assez expérimentés, notre offre d'audits internes peut vous orienter.

AUDITS DE CERTIFICATION (AUDITS TIERCE PARTIE)

Les audits de certification ont pour objectif d'attester la conformité de votre système de management aux exigences de la norme ISO 9001 :2015, ISO 22000 :2018 ou par rapport au système HACCP. Il s'agit d'un processus d'importance stratégique qui implique une bonne préparation et planification.

L'audit de certification se déroule en deux étapes : un pré-audit pour appréciation du système (y compris documentaire) et un audit d'évaluation. La validité de certification est de 3 ans. Deux audits intermédiaires sont à réaliser chaque année (audits de suivi).

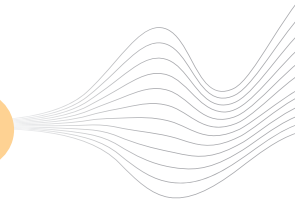
DUREE :

La durée d'un audit de diagnostic dépend de la taille de votre structure. Il est à prévoir (pour une structure qui compte jusqu'à 10 employé.e.s et est implantée sur un site) environ 1 ½ jour plus ½ jour pour la revue de la documentation. NB: les prestations d'audit ne sont pas cumulables avec la prestation de certification dans le but de garantir l'impartialité.

POUR PLUS D'INFORMATIONS – Nous contacter : samson.kougbadu@giz.de

Management de la qualité ISO 9001:2018

Partenariat avec un organisme
Certificateur accrédité



LES ENTREPRISES A "L'HEURE DE LA QUALITE"

Les entreprises d'aujourd'hui, nouvellement créées ou en quête de progression, accordent de plus en plus d'attention à la qualité de leurs produits, de leurs services et de leur organisation. La qualité devient un impératif concurrentiel, car l'environnement des affaires devient de plus en plus compétitif et les exigences des clients ne cessent de croître.

La norme internationale ISO 9001 est applicable à toutes les entreprises qui recherchent une maîtrise de la qualité opérationnelle, qui mènent une démarche qualité et pour qui la satisfaction des clients est un challenge.

La certification selon la norme ISO 9001 d'une entreprise fournit une garantie de l'engagement au niveau organisationnel, structurel et managérial et rassure que les produits ou services fournis seront de qualité.

LA CERTIFICATION – UN CHOIX STRATEGIQUE

Pour les responsables des entreprises, la norme ISO 9001 constitue un outil stratégique qui permet de maîtriser les coûts de production ; d'augmenter la productivité, de réduire les coûts liés à la "non-qualité" et d'accéder à des nouveaux marchés régionaux ou internationaux.

FACE AUX CLIENTS ET AUX PARTENAIRES

L'application de cette norme apporte de la valeur ajoutée et de la notoriété, notamment :

- Permet de satisfaire aux exigences des clients à travers des produits ou services fournis d'une qualité meilleure et constante ;
- Offre un avantage concurrentiel sur le marché national ou régional ;
- Améliore le travail de l'organisation, à travers l'implication de l'ensemble du personnel et l'optimisation des processus.

Le Centre de Compétences offre diverses options pour accompagner la certification de votre système de management.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Nous contacter : samson.kougbadi@giz.de

Systeme HACCP

Partenariat avec un organisme
Certificateur accredité

UN SYSTEME HACCP RECONNU A INTERNATIONAL

L'application d'un système HACCP démontre un engagement à gérer de manière proactive la sécurité des aliments et constitue une garantie vis-à-vis des clients.

Une reconnaissance que le système HACCP mis en place dans votre entreprise permet de :

- Gagner la confiance des consommateurs et autres parties prenantes de l'industrie agroalimentaire ;
- Fournir aux distributeurs, aux consommateurs et aux autorités légales une preuve de la présence de systèmes de contrôle pour la production de denrées alimentaires sains.

ENVISAGER DES NOUVEAUX MARCHES

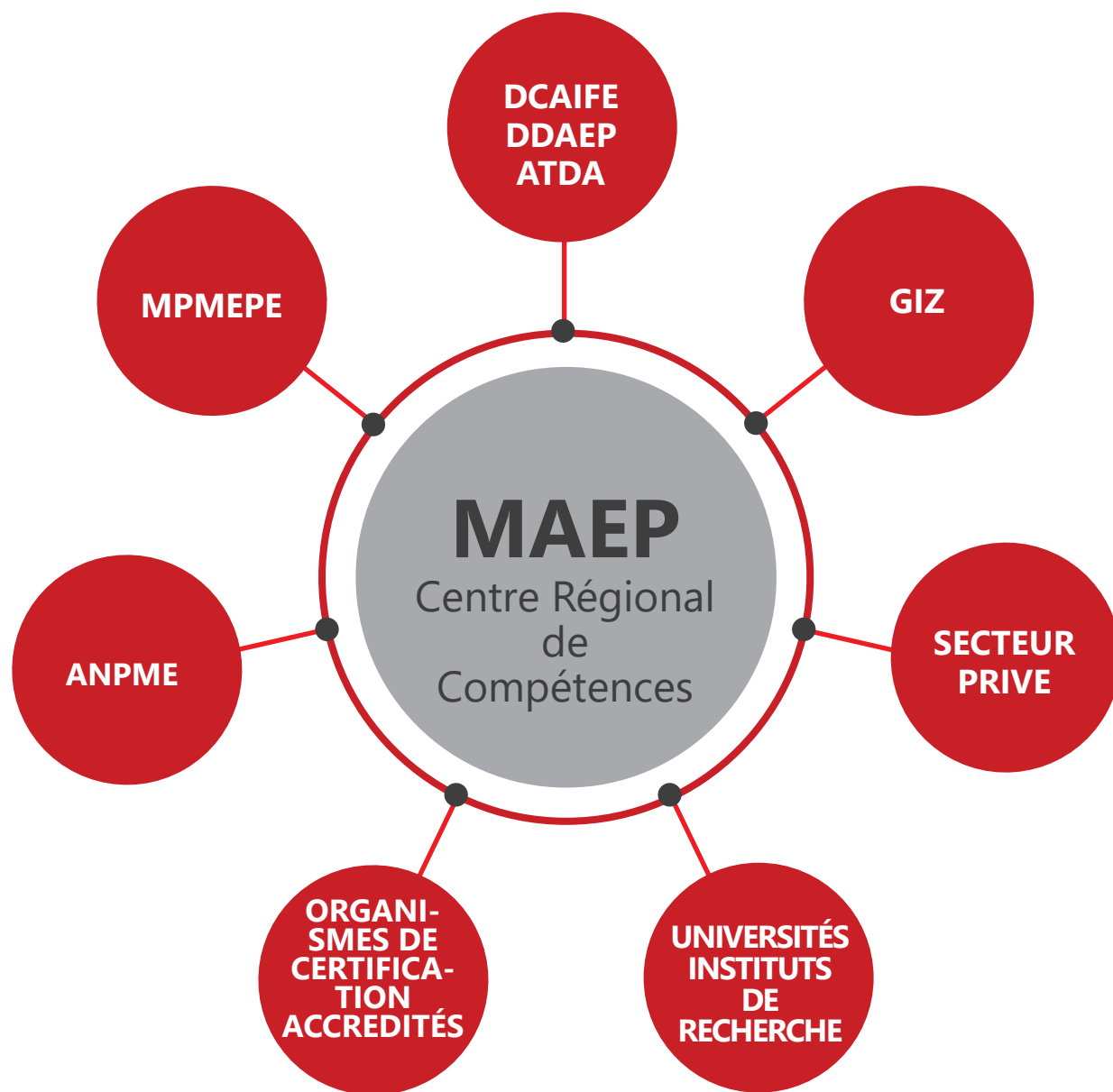
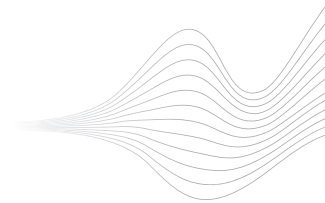
Dans le contexte actuel, l'application de HACCP est non seulement une obligation légale qui concerne les acteurs du secteur agro-alimentaire. La certification HACCP constitue une sorte de "laisser-passer" car elle est obligatoire pour exporter des produits vers les Etats-Unis ou vers l'Union Européenne.

Le Centre de compétences fournit diverses offres pour accompagner la validation des systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Merci bien de nous contacter, nous proposerons une solution adaptée à vos besoins.

Partenariats





Catalogue
des formations
2021 - 2022



Centre Régional
de Compétences
pour la Promotion
de l'Emploi

Catalogue des formations **2021 - 2022**

Publié par

Deutsche Gesellschaft für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sièges sociaux

Bonn et Eschborn

Bureau au Bénin

08 B.P. 1132 Tri Postal

Cotonou, Bénin

Tel : +229 - 21 31 86 64 / 65

Site web : www.giz.de/benin

Photos : ProCIVA