



Best International Management
Consulting & Training

CATALOGUE DES FORMATIONS 2023



(+216) 53 309 646 / 53 099 548 / 53 090 948



bimcot4.0@gmail.com / bimcot.formation@gmail.com



WhatsApp : (+216) 52 220 480



Bureau Tunis : B23 Im. Florence 1, Soukra , Ariana, 2036; Tunisie.
Bureau Tozeur : Pépinière des entreprises, Tozeur, 2210; Tunisie.



www.bimcot.com

SOMMAIRE

BIMCOT en coup d'oeil	04
A propos de nous	05
Nos principaux thèmes de formations	06
Les exigences de l'ISO 9001	07
Les exigences de l'ISO 14001	08
Les exigences de l'ISO 45001	09
Les exigences de l'ISO 50001	10
Les exigences de l'ISO 21001	11
Les exigences de l'ISO 22000	12
Audit des Systèmes Managements ISO 19011	13
Lead Implementer ISO 9001	14
Lead Implementer ISO 14001	15
Lead Implementer ISO 45001	16
Lead Implementer ISO 50001	17

Exigences du standard ISO 26000	18
Exigences de la norme IATF 16946	19
Exigences du standard SA 8000:2014	20
Gérer les exigences réglementaires HSE	21
Gestion Efficace des déchets	22
Gestion des risques chimiques	23
Mesure et surveillance du système SST	24
Techniques d'identification et d'évaluation des dangers SST	25
Management des risques selon la norme ISO 31000	26
Analyse environnementale (Aspects et impacts environnementaux)	27
Gestion des fiches des données de sécurité dans une entreprise	28
Le Bruit industriel : Prévention des risques liés au bruit en milieu industriel	29
Gestion du risque ATEX	30

SOMMAIRE

Gestion du risque incendie (les règles APSAD, les standards NFPA)	31
Analyse des accidents de travail par la méthode de l'arbre des causes	32
5S, Management visuel	33
Méthodes de résolution des problèmes 8D & A3 & Arbres de défaillances	34
SMED (Single Minute Exchange of Dies)	35
TPM (Total Productive Maintenance)	36
VSM (Value Stream Mapping)	37
Méthode HACCP	38
Les exigences de référentiel IFS	39
Les exigences de référentiel BRCGS	40
Les exigences de référentiel GLOBAL GAP	41
Certification HALAL	42

Certification BIO	43
BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)	44
BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication)	45
FSSC 22000	46

01

BIMCOT en un coup d'oeil

Votre Cabinet de Conseil !

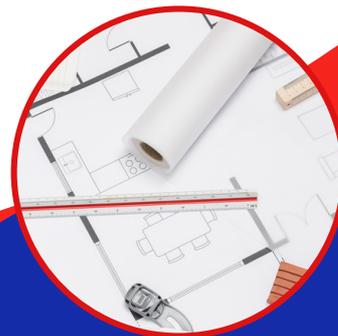
Notre mission consiste à fournir l'assistance technique indispensable à diverses industries et organisations tout au long des différentes étapes du développement de leurs systèmes de management.

Notre principal objectif est d'assurer la satisfaction de nos clients. Nos consultants mettent à votre disposition leurs compétences, leur analyses et leur expertises pour accompagner votre entreprise et la préparer en vue de l'obtention de la certification.



+ 50

**THÈMES DE FORMATIONS
PROFESSIONNELLES**



+ 50

OUTILS MAITRISÉS



+ 100
MISSIONS

**D'ACCOMPAGNEMENT ET DE
MISE EN PLACE**



+ 500

FORMATIONS ASSURÉES

A propos de Nous



Notre mission

Fournir l'expertise en matière de systèmes de management et de gouvernance ainsi que la montée en compétences.

Notre vision

Être parmi les leaders dans le domaine du consulting et de la formation, reconnu par sa valeur ajoutée.



Nos valeurs

- Expertise;
- Professionnalisme;
- Confidentialité;
- Agilité;
- Innovation;
- Déontologie

Nos Principaux Thèmes de Formations



Les exigences de la Norme ISO 9001 : Système Management de la Qualité

Objectifs pédagogiques

- Développement et compréhension approfondie des principes, concepts et exigences de la norme ISO 9001:2015,
- Interprétation et application des exigences dans des scénarios pratiques.

Cibles

- Responsable qualité,
- Tout professionnel souhaitant s'initier ou approfondir ses connaissances des exigences de la norme ISO 9001.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les exigences de la norme ISO 9001,
- Boite à outils responsable SMQ,
- Étapes d'implémentation de la norme ISO 9001 .

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Les exigences de la Norme ISO 14001 Système Management de l'Environnement

Objectifs pédagogiques

- Lecture expliquée de la norme ISO 14001,
- Compréhension précise de chacun de ses articles,
- Déclinaison les exigences normatives dans votre réalité opérationnelle.

A propos

- Les exigences de la norme ISO 14001
- Boîte à outils responsable SME
- Étapes d'implémentation de la norme ISO14001

Cibles

- Responsable Environnement,
- Tout professionnel souhaitant s'initier ou approfondir ses connaissances des exigences de la norme ISO 14001.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Durée

18 heures (3 jours)



Les exigences de la Norme ISO 50001

Systeme Management de l'Energie

Objectifs pédagogiques

- Décrypter chaque exigence pas à pas,
- Identifier les points critiques de la norme ISO 50001 version 2018,
- Comprendre la structure HLS et le principe d'amélioration PDCA.

Cibles

- Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme ISO 50001 version 2018,
- Responsables énergie,
- Auditeurs énergie.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les exigences de la norme ISO 50001,
- Boite à outils responsable SMÉ,
- Étapes d'implémentation de la norme ISO 50001.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Les exigences de la Norme ISO 21001

Système Management des Organismes d'Education

Objectifs pédagogiques

- Compréhension approfondie des principes, des concepts et des exigences de la norme ISO 21001:2018,
- Interprétation et application des exigences dans des contextes éducatifs variés.

Cibles

- Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme ISO 21001 version 2018,
- Professionnels de l'éducation et de la formation.
- Directeurs d'écoles, de centres de formation ou d'autres organismes éducatifs.
- Auditeurs internes et externes du système de management de la qualité éducative.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les exigences de la norme ISO 21001,
- Boîte à outils responsable SMOE,
- Étapes d'implémentation de la norme ISO 21001 .

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Les exigences de la Norme ISO 22000

Système Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

Objectifs pédagogiques

- Compréhension approfondie des principes, des concepts et des critères énoncés dans la norme ISO 22000:2018,
- Explorer la manière dont ces exigences peuvent être mises en œuvre dans divers secteurs de l'industrie alimentaire.

Cibles

- Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de l'ISO 22000,
- Responsables, animateurs qualité,
- Responsable hygiène,
- Équipe HACCP.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les exigences de la norme ISO 22000,
- Boîte à outils responsable SMSA,
- Étapes d'implémentation de la norme ISO 22000,
- Analyse HACCP.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Professionnaliser vos audits en se conformant à la référence internationale des audits de systèmes de management,
- Apprendre la méthodologie de l'audit (préparation, déroulement, rapport d'audit et suivi),
- Apprendre les techniques de communication liées à l'audit (méthode de questionnement, réunion, rédaction des rapports...).

Cibles

- Tout professionnel désireux de devenir auditeur interne,
- Auditeurs internes,
- Directeurs,
- Responsables qualité,
- Pilotes de processus,...

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Enjeux et typologie des audits - Processus d'audit,
- Techniques d'audit,
- Conduite de l'audit,
- Rapport et clôture d'audit.

Prérequis

Connaissance des bases de la norme ISO 9001:2015.



Objectifs pédagogiques

- Identifier et situer les enjeux du Système de Management de la Qualité,
- Acquérir les connaissances nécessaires à la maîtrise des exigences de la norme ISO 9001:2015,
- Exploiter efficacement le référentiel ISO 9001 et comprendre et savoir mettre en œuvre les méthodes et outils de la norme..

Cibles

- Toutes personnes chargées de veiller au respect des exigences d'un SMQ,
- les responsables ou les conseillers chargés du management de la qualité,
- Les consultants spécialistes.

Durée

30 heures (5 jours)

A propos

- Présentation de l'ISO 9001 et mise en œuvre d'un SMQ
- Planification du système de management de la qualité
- Mise en place du système de management de la qualité
- Monitoring, mesure, amélioration continue et mise en place de l'audit de certification du SMQ

Prérequis

Connaissance des bases de la norme ISO 9001:2015.



Objectifs pédagogiques

- Identifier et situer les enjeux environnementaux de l'entreprise,
- Acquérir les connaissances nécessaires à la maîtrise des exigences de la norme ISO 14001 : 2015,
- Exploiter efficacement le référentiel ISO 14001 et comprendre et savoir mettre en œuvre les méthodes et outils de la norme.

A propos

- Présentation de l'ISO 14001 et mise en œuvre d'un SME
- Planification du système de management environnemental (SME)
- Mise en place du système de management environnemental (SME)
- Monitoring, mesure, amélioration continue et mise en place de l'audit de certification du SME.

Cibles

- Les responsables ou coordinateurs environnement,
- Les responsables du projet de certification ISO 14001 :2015,
- Consultants spécialisés,
- Auditeur ISO 14001,
- animateurs HSE, ...

Prérecquis

Connaissance des bases de la norme ISO 14001:2015.

Durée

30 heures (5 jours)



Objectifs pédagogiques

- Comprendre et mettre en place votre propre système de gestion de la sécurité,
- Prouver la conformité de votre organisation à toutes les obligations juridiques,
- Acquérir les connaissances nécessaires à la maîtrise des exigences de la norme ISO 45001 : 2015,
- Comprendre et savoir mettre en œuvre les méthodes et outils de la norme.

Cibles

- Les responsables ou coordinateurs SST,
- Les responsable du projet de certification ISO 45001 :2015,
- Consultants spécialisés,
- Auditeur ISO 45001,
- Animateurs HSE.

Durée

30 heures (5 jours)

A propos

- Introduction au concept (SMSST) tel que défini par l'ISO 45001,
- Cadre normatif, légal et réglementaire lié à la Santé et Sécurité au Travail,
- Santé et Sécurité au Travail : principes essentiels,
- Mise en place du système de management environnemental (SMSST),
- Monitoring, mesure, amélioration continue et mise en place de l'audit de certification du SMSST.

Prérequis

Connaissance des bases de la norme ISO 45001:2018.



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les concepts, approches, méthodes et techniques nécessaires pour mettre en œuvre et gérer efficacement un SMÉ
- Savoir interpréter les exigences de la norme ISO 50001 dans un contexte spécifique de l'organisation
- Savoir accompagner une organisation dans la planification, la mise en œuvre, la gestion, la surveillance et la tenue à jour du SMÉ
- Acquérir l'expertise nécessaire pour conseiller une organisation sur la mise en œuvre des meilleures pratiques relatives au Système de management de l'énergie.

Cibles

- Responsables ou consultants impliqués dans le management de l'énergie
- Conseillers spécialisés désirant maîtriser la mise en œuvre d'un Système de management de l'énergie
- Toute personne responsable du maintien de la conformité aux exigences du SMÉ

Durée

30 heures (5 jours)

A propos

- Présentation de l'ISO 50001 et mise en œuvre d'un SMÉ
- Planification du système de management de l'énergie
- Mise en place du système de management de l'énergie
- Monitoring, mesure, amélioration continue et mise en place de l'audit de certification du SMÉ.

Prérequis

Connaissance des bases de la norme ISO 50001:2018.



Objectifs pédagogiques

- Conseiller ou mettre en place une politique de responsabilité sociétale,
- Définir un plan d'actions et des objectifs de développement durable au sein de l'entreprise en se conformant aux exigences de la norme ISO 26000:2010.

Cibles

- Responsable RSE,
- Toute personne souhaitant se doter d'une expertise dans le domaine de la responsabilité sociétale.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les exigences de la norme ISO 26000,
- Concepts de la responsabilité sociétale selon la norme ISO 26000,
- Principes et pratiques de la responsabilité sociétale,
- Principales problématiques de la responsabilité sociétale.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Acquérir les connaissances nécessaires pour mettre en place les exigences spécifiques automobiles du référentiel IATF 16949,P
- Prendre en compte les exigences pour en tirer les bénéfices et améliorer les résultats de l'organisme.

Cibles

- Tout professionnel en charge de la conformité des processus selon les exigences de l'IATF 16949.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les fondements de la norme IATF 16949 et l'approche processus globale,
- L'identification des processus (opérationnels, supports, de management...),
- Les objectifs et la philosophie de la norme IATF 16949,
- L'analyse des exigences de la norme IATF 16949,
- Étapes d'implémentation de la norme IATF 16949

Prérequis

Connaissance des bases de la norme ISO9001:2015.



Objectifs pédagogiques

- Analyser et interpréter les exigences de la norme SA 8000:2014,
- Faire le lien avec les exigences légales et réglementaires tunisiennes,
- Atteindre et maintenir la conformité de votre système de management de la responsabilité sociale avec les exigences de la norme SA 8000:2014.

Cibles

Tout professionnel en charge du développement, de la mise en œuvre et la gestion d'un système social.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Contexte de la responsabilité sociale,
- Exigences de la norme SA8000:2014,
- Interprétation des questions sociales de la norme SA 8000.

Prérequis

Connaissances à propos le système de Management social.



Savoir gérer efficacement les exigences réglementaires HSE

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'étendue de la réglementation HSE en tunisie,
- Savoir identifier les exigences réglementaire applicable à l'entreprise et à sa sphère d'influence.

Cibles

Tout professionnel ayant un rôle dans le processus veille légale ou souhaitant approfondir ses connaissances à propos la réglementation tunisienne en matière HSE

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Le processus de veille légale et réglementaire: Définition et suivi d'un programme de mise en conformité,
- Les différentes Sources et hiérarchie de la réglementation : Conventions internationales, constitution, codes, conventions collectives, lois, décrets, arrêtés...

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Classifier les déchets,
- Identifier les risques liés aux déchets,
- Gérer les différents types de déchets

Cibles

- Responsable environnement,
- Collecteur déchets,
- Tout professionnel souhaitant acquérir des compétences en matière de gestion des déchets.

Durée

12 heures (2 jours)

A propos

- Définition et classification des déchets,
- Risques liés aux déchets,
- Tri des déchets,
- Bonnes pratiques pour la gestion de déchets,
- Transport et stockage des déchets

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Acquérir les connaissances nécessaires pour identifier les risques liés aux produits chimiques pour la santé et sécurité des travailleurs,
- Mener les mesures de prévention nécessaire pour maîtriser les risques des produits chimiques.

Cibles

- Magasinier,
- Gestionnaire des produits chimiques,
- Toute personne qui manipulent les produits chimiques.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Classification des agents chimiques dangereux,
- Sources d'identification des risques des produits chimiques dangereux,
- Exploitation des fiches de données de sécurité (FDS),
- Étiquetage des produits chimiques,
- Conditions d'exposition aux agents chimiques,
- Évaluation des risques et mise en place des actions de préventions...

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Connaître de manière périodique la performance de votre entreprise en matière de SST et vérifier la conformité avec les objectifs fixés et la réglementation en vigueur,
- Initier des actions de correction ou de traitement suite aux écarts identifiés lors de la mesure et la surveillance du système SST.

Cibles

Tout professionnel souhaitant approfondir ses connaissances dans le domaine HSE.

Durée

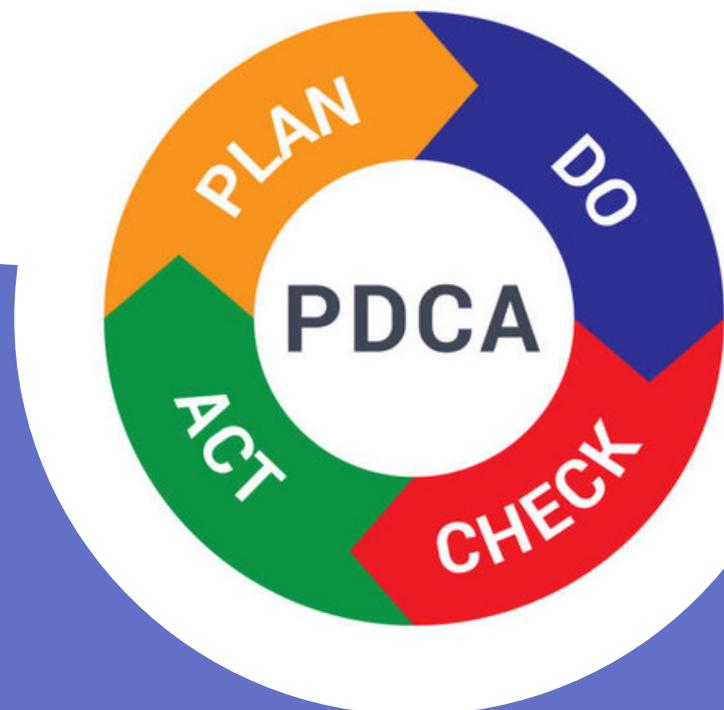
6 heures (1 jour)

A propos

- Risques affectant la santé et la sécurité des travailleurs,
- Aspects classiques à intégrer dans la démarche de recensement et d'analyse des risques,
- Analyse rigoureuse des risques dans un milieu de travail.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Techniques d'identification des dangers et d'évaluation des risques SST

Objectifs pédagogiques

- Connaissances nécessaires pour utiliser les techniques d'identification des dangers et d'évaluation des risques SST afin de maintenir les conditions nécessaires pour un milieu de travail salubre et sécuritaire.

Cibles

- Responsable HSE,
- Responsable sécurité,
- Membre de CST,
- Tout professionnel souhaitant approfondir ses connaissances dans le domaine HSE.

A propos

- La méthode de l'analyse à priori des risques professionnels,
- Les phénomènes dangereux, les situations dangereuses,
- Les familles de risques,
- La matrice de hiérarchisation des risques,
- Le choix des échelles de gravité, de probabilité d'occurrences : fréquences, durée d'exposition, probabilité de survenue d'évènements déclencheurs,
- La hiérarchisation des priorités,
- Le choix des solutions de prévention.

Durée

12 heures (2 jours)

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Appréhender les concepts fondamentaux et les principes de management du risque, tels que formulés dans ISO 31000,
- Appliquer le processus de management du risque, conformément aux lignes directrices d'ISO 31000.

Cibles

Toute personne impliquée dans le management du risque,
Personnes souhaitant acquérir des connaissances relatives aux principaux processus du management du risque,
Personnes souhaitant poursuivre une carrière dans le management du risque.

Durée

12 heures (2 jours)

A propos

- Principes et cadre organisationnel de l'ISO 31000,
- Processus de management du risque conformément à la norme ISO 31000.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Construire un inventaire des aspects environnementaux de votre entreprise,
- Hiérarchiser les aspects environnementaux et élaborer des plans d'actions environnementaux,
- Exploiter par la suite pour la construction d'un SME.

Cibles

Toute personne impliquée dans le management d'un système environnemental.

Durée

6 heures (1 jour)

A propos

- L'inventaire des aspects environnementaux significatif,
- Méthodologie de la réalisation d'une étude de cotation des aspects significatifs,
- Lien des aspects environnementaux avec la détermination des exigences de conformité,
- Mise en place des plans d'action environnementaux pour traiter les risques et opportunités,
- Notion de cycle de vie.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Gestion des fiches des données de sécurité dans une entreprise

Objectifs pédagogiques

- Participer à la prévention du risque chimique en analysant une FDS,
- Identifier les exigences légales et réglementaires liées aux FDS,
- Acquérir tous les éléments pour gérer et diffuser les FDS.

Cibles

Toute personne confrontée au risque chimique.

Durée

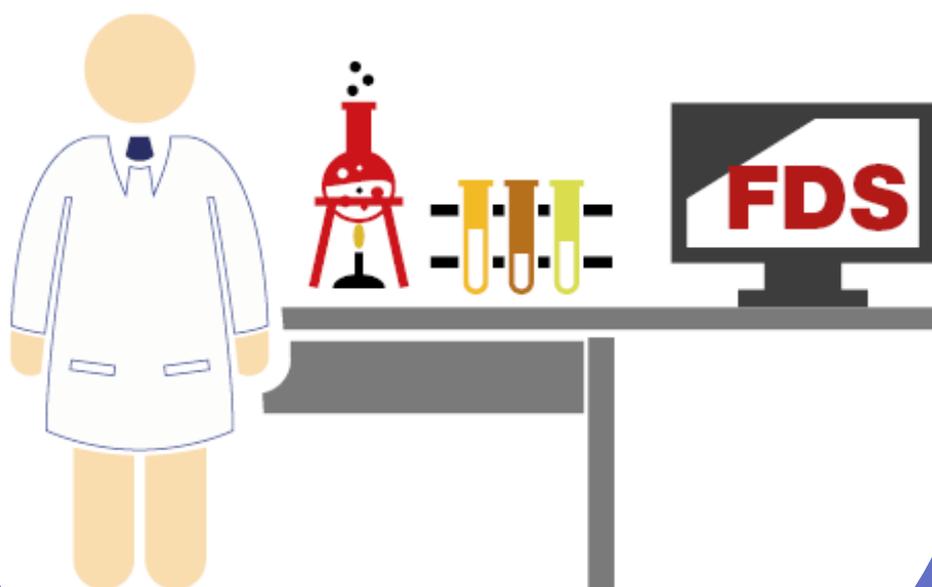
6 heures (1 jour)

A propos

- Cadre réglementaire - Classification et étiquetage des substances,
- Contenu de la FDS,
- Exploiter la FDS dans l'entreprise.

Prérequis

Connaissance des risques chimiques



Le Bruit industriel : Prévention des risques liés au bruit en milieu industriel

Objectifs pédagogiques

- Connaître l'origine et les conséquences du bruit à court et long terme,
- Prendre conscience des niveaux sonores et de l'importance des moyens de protection.

A propos

- Degrés de risques,
- Effets du bruit (sur la santé, sur le travail),
- Les protections collectives,
- Les protections individuelles,
- Pollution sonore extérieure,
- Bruit et Voisinage.

Cibles

- Tout acteur de la prévention des risques professionnels,
- Personnes travaillant dans le domaine de l'Industrie.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Durée

6 heures (1 jour)



Objectifs pédagogiques

- Connaître les risques d'explosion dans le cadre des activités professionnelles, les mécanismes d'explosion, les zones ATEX et les mesures de prévention et de protection adaptées.

Cibles

Tout acteur de la prévention des risques professionnels ou toute personne amenée à travailler en zone à risque d'explosion.

Durée

6 heures (1 jour)

A propos

- Définition des zones ATEX,
- Description du mécanisme de l'explosion,
- Choix du matériel à utiliser dans les zones ATEX,
- Choix des EPI spécifiques,
- Méthode de préparation de l'intervention tenant compte de la zone et des risques y afférents.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Identifier et évaluer le risque d'incendie et ses conséquences,
- Proposer et déployer un plan d'action de réduction du risque intégrant des contraintes multiples.

A propos

- Le feu et ses conséquences,
- Comportement au feu des matériaux: réaction et résistance,

Cibles

Tout acteur de la prévention des risques professionnels.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Durée

6 heures (1 jour)



Objectifs pédagogiques

- Établir un compte rendu précis des événements lors d'un accident du travail,
- Extraire des faits objectifs contenus dans un récit et de relier des faits par la construction d'un arbre des causes.

Cibles

Tout acteur de la prévention des risques professionnels.

Durée

6 heures (1 jour)

A propos

- Introduction à l'analyse des accidents du travail,
- Conséquences de l'accident du travail pour l'entreprise et les salariés,
- L'enjeu de la prévention et l'importance de l'analyse des accidents,
- Assurer l'enquête post-accident dans le cadre d'une analyse,
- Distinction entre un fait, une opinion, une connaissance.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Mettre en oeuvre les 5S au sein d'un atelier de production et/ou dans les services et de développer un état d'esprit 5S.

A propos

- Description des 5S,
- Mise en oeuvre des 5S,
- Synthèse d'une démarche 5S dans une entreprise.

Cibles

- Chef d'équipe,
- Superviseur,
- Responsable de projet,
- Chargé de mission 5S,
- Toute personne de l'industrie ou des services devant s'intégrer dans un projet 5S

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Durée

6 heures (1 jour)



Objectifs pédagogiques

- Comprendre les étapes à suivre dans le cadre des méthodes de résolution de problèmes 8D, A3 et arbre des défaillances,
- Mettre en œuvre les méthodes de résolution de problèmes dans le cadre de la démarche d'amélioration continue.

Cibles

- Équipes d'encadrement,
- Responsables Qualité / QSE/Production..

Durée

12 heures (2 jours)

A propos

- Méthode de résolution de problèmes,
- Étapes d'analyse 8D/A3/Arbres de défaillances,
- Définir des solutions correctives,
- Vérifier l'efficacité de l'action,
- Étude des cas

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Acquérir et mettre en œuvre la méthodologie SMED pour mesurer et réduire le temps de changement de série et d'améliorer l'efficacité, la flexibilité et la productivité de l'usine.

A propos

- 5 étapes du système SMED
- Simulation Gemba -
Standardisation
- Synthèse et échanges

Cibles

- Production,
- R&D ,
- Ingénieurs industrialisation,
- Responsables et techniciens production,
- Logistique,
- Achats ,
- Méthodes,
- Qualité ,
- Lean manager.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Durée

12 heures (2 jours)



Objectifs pédagogiques

- Réaliser le rendement global maximum de l'équipement,
- Obtenir un système global de maintenance productive d'impliquer tous les niveaux hiérarchiques,
- Établir les activités autonomes du personnel.

Cibles

- Ingénieurs et Techniciens de maintenance,
- Ingénieur industriel,
- Agent de production,
- R&D,
- Responsables et techniciens méthodes,
- Directeur d'usine.

Durée

6 heures (1 jour)

A propos

- 12 étapes de la TPM Processus d'analyse des pertes,
- Enjeux de la TPM, objectifs, résultats,
- Stratégie de la TPM et méthodologie,
- Développement et pérennisation de la TPM,
- Mise en œuvre de la TPM.

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



VSM (Value Stream Mapping)

Objectifs pédagogiques

- Ériger une cartographie qui détaille de façon claire le cycle time que suit un produit/services ou la prestation pour un client,
- Mettre en place une démarche de progrès visant à supprimer tous les gaspillages et à organiser l'entreprise en flux tiré de la réception à la livraison de la commande.

A propos

- Analyse des besoins clients,
- Description des étapes de production, stocks, des flux matière, flux d'information,
- Calcul des temps de défilement,
- Définition de la VSM Cible,
- Définition du plan d'action.

Cibles

Directeurs, Production, Logistique, R&D, DRH, Ingénieurs Industrialisation, Responsables et Techniciens Production, Achats, Méthodes, Qualité, Lean Manager, Administratif et Financier

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Durée

12 heures (2 jours)



Objectifs pédagogiques

- Mettre en place les points critiques qu'il faut maîtriser dans votre établissement en matière de sécurité alimentaire,
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire et adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène.

Cibles

- Responsable hygiène,
- Équipe HACCP,
- Tout acteur dans le domaine de l'agroalimentaire.

Durée

12 heures (2 jours)

A propos

- Introduction à la méthode HACCP :
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination
- Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Uniformiser les caractéristiques des produits en matière de qualité et sécurité alimentaire,
- Maîtriser les exigences du référentiel IFS.

A propos

- Les exigences du référentiel,
- Le protocole d'audit IFS Food,
- La checklist IFS Food La mise en place d'un système de Management de la sécurité des aliments.

Cibles

- Responsables qualité,
- Responsables hygiène,
- Auditeurs interne responsables de production,
- Responsables environnement,
- Cadres et techniciens des secteurs agricole et agro-alimentaire.

Prérequis

Connaissances de base en management de la qualité et en méthodologie HACCP.

Durée

18 heures (3 jours)



Objectifs pédagogiques

- Renforcer la démarche HACCP,
- Faire la production de produits sûrs et de qualité

Cibles

- Responsables qualité,
- Responsables production.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Présentation de BRCGS Food,
- Les avantages de BRCGS Food,
- Les exigences du BRCGS,
- L'audit BRCGS.

Prérequis

Connaissance de base en management de la qualité et en méthodologie HACCP.



BRCGS | Food Safety

Les exigences de référentiel GLOBAL GAP

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le point de contrôle des cultures et de la chaîne de garde, en se concentrant sur les objectifs fixés pour les différentes sections de la norme et se concentrer sur les exigences les plus critiques.

Cibles

Agriculteurs désirant obtenir la certification GLOBALG.A.P.

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Aperçu général sur la structure , étendues et documents standards de GLOBAL G.A.P,
- Contexte social, réglementaire et technique de la certification GLOBALGAP,
- Principes du référentiel Global GAP version 5.2,
- Exigences du référentiel Global GA.

Prérequis

Connaissances sur le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, méthodologie HACCP, les programmes préalables à l'alimentation et les bonnes pratiques agricoles.



Certification HALAL

Objectifs pédagogiques

- Développer et maintenir un système de gestion basé sur les exigences Halal au sein de vos organisations respectives.

Cibles

Toute personne souhaitant acquérir des connaissances sur les exigences Halal.

Durée

6 heures (1 jour)

A propos

- Règles de base du Halal,
- Les exigences Halal au niveau : processus production, matière première, stockage, échantillons, emballage..
- Traçabilité,
- Ingrédients problématiques

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Acquérir les éléments du cadre réglementaire de l'agriculture biologique,
- Connaître les étapes du contrôle de certification,
- Identifier les documents nécessaires pour préparer votre audit de certification.

Cibles

- Agriculteurs,
- Industriel,...

Durée

6 heures (1 jour)

A propos

- S'engager en BIO, le processus de certification,
- Champ d'application, obligation de contrôle, exigences
- Règles de composition des produits transformés,
- Achats et réception des matières premières, process de fabrication, stockage,
- Catégories de certification et mentions d'étiquetage

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.



Objectifs pédagogiques

- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- Révenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène

Cibles

- Responsable hygiène,
- Toute personne qui souhaite comprendre les notions et les exigences BPF/BPH

Durée

12 heures (2 jours)

A propos

- Contexte réglementaire des BPH,
- Risque lors de la manipulation des denrées alimentaires,
- Règles d'hygiène,
- Principe de la marche en avant : les circuits propre et sale,
- Production selon les exigences BPF,
- Gestion des stocks et des moyens de conservation.

Prérequis

Connaissance de base en management de la qualité et en méthodologie HACCP.



Objectifs pédagogiques

- Compréhension approfondie des réglementations nationales et internationales des directives et les normes relatives aux BPF,
- Apprendre les risques potentiels associés à la non-conformité aux BPF,
- Comprendre l'importance de la documentation précise et complète pour le suivi des activités de fabrication,
- Identification et évaluation des risques liés aux processus de fabrication.

Cibles

- Employé de production,
- Personnel de contrôle qualité, de maintenance, des services support, de laboratoire et de logistique et de distribution,
- Fournisseurs et sous-traitants,
- Toute personne impliquée dans la fabrication.

Durée

12 heures (2 jours)

A propos

- Contexte réglementaire des BPF,
- Les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire,
- Champ d'application, obligation de contrôle, exigences
- Réglementations nationales et internationales en matière de sécurité alimentaire.

Prérequis

Connaissances sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF), le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, méthodologie HACCP.



Objectifs pédagogiques

- Compréhension approfondie des principes, des concepts et des critères énoncés dans la FSSC 22000:V5.1,
- Explorer la manière dont ces exigences peuvent être mises en œuvre dans divers secteurs de l'industrie alimentaire.

Cibles

- Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la FSSC 22000,
- Responsables, animateurs qualité,
- Responsable hygiène,
- Équipe HACCP/ TACCP...

Durée

18 heures (3 jours)

A propos

- Les exigences de la norme ISO 22000, FSSC 22000 et ISO TS-22002-1,
- Étapes d'implémentation de la norme FSSC 22000,
- Analyse HACCP
- Analyse des risques.

Prérequis

Connaissances sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF), le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, méthodologie HACCP.



POUR PLUS D'INFORMATIONS



**(+216) 53 309 646 / 53 099 548 /
53 090 948**



www.bimcot.com



**bimcot4.0@gmail.com
bimcot.formation@gmail.com**



**B23 Im Florence 1, Soukra, Ariana;
Tunisie**



**Pépinière des entreprises, Tozeur,
2210; Tunisie**



Best International Management
Consulting & Training

**Tu me dis, j'oublie Tu m'enseignes, je me
souviens .
Tu m'impliques, j'apprends.**

Benjamin Franklin

