

La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0616
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Actions de formation

CATALOGUE DE FORMATION ET D'AUDIT

2023

**Hygiène alimentaire, Sécurité alimentaire, HACCP,
Allergènes,
Agréments sanitaires,
Hygiène hospitalière,
Laboratoire,
Cosmétiques, BPF, ISO 22716,
Thalassothérapie – Balnéothérapie,
Méthode HACCP, ISO 22000,
Accréditations COFRAC, Certifications BRC, IFS.
Emballage – conservation,
Traitement du linge, déchets infectieux - RABC,
Hydrologie,
Santé animale.
Risques biologiques, infections nosocomiales,
Management de la qualité, ISO 9001,
Résolution de problème – analyse des causes,
BRCGS –packaging,**



atteste que

Yves CORFMAT - FORMATEUR CONSULTANT AUDIT

• 32 rue de LANN GUERBAN 56400 PLUNERET France métropolitaine
Numéro de Déclaration d'Activité : 53560949056

est certifié



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

au titre des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation

Programme de certification

Décret n° 2019-564 du 6 juin 2019, Décret n° 2019-565 du 6 juin 2019, Arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit associées au référentiel national, Décret n° 2020-894 du 22 juillet 2020 portant diverses mesures en matière de formation professionnelle, Arrêté du 24 juillet 2020 portant modification des arrêtés du 6 juin 2019 relatifs aux modalités d'audit associées au référentiel national qualité et aux exigences pour l'accréditation des organismes certificateurs, Arrêté du 7 décembre 2020 portant prolongation de la dérogation temporaire autorisant la réalisation d'un audit initial à distance, Guide de lecture du référentiel national qualité publié sur le site du Ministère du Travail et Programme de certification Qualiopi des OPAC de ICPF dans leurs versions en vigueur.

CERTIFICAT B02088

Valide du 18/10/2021 au 17/10/2024 - Première émission le 18/10/2021

Vérifiable sur www.certif-icpf.org

Accréditation N° 5-0616, portée disponible sur www.cofrac.fr



François GALINOU
Président

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'FG' followed by a flourish.

123 rue Jules Guesde - 92300 Levallois-Perret France

L'EXPERIENCE DE LA FORMATION SUR MESURE

Formations INTRA – Formations INTER (selon nombre de participants)

Formateur expert (Microbiologiste, Responsable Laboratoire, Responsable Hygiène-Qualité),
Formation sur mesure,

Formation action basée sur des méthodes pédagogiques adaptées,

Pédagogie active axée sur des exercices concrets et des études de cas rencontrés par les participants,

Programmes élaborés avec les demandeurs,

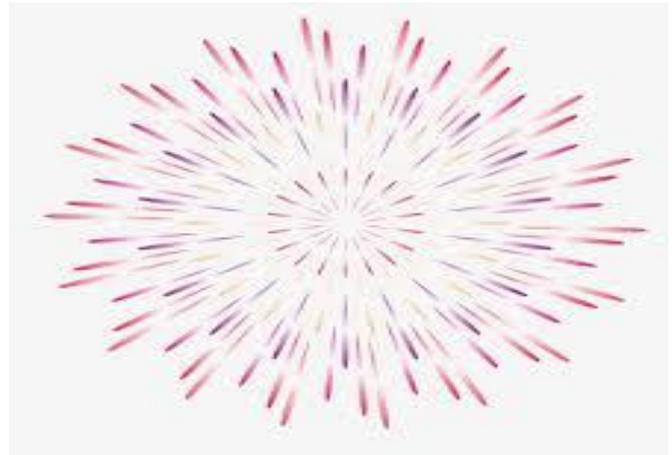
Méthodes adaptées à l'entreprise et au contexte.

Élaboration d'outils spécifiques.

Formateur – Datadock : Prise en charge financière directe par les OPCO.

Risques biologiques, infections nosocomiales,
Hygiène alimentaire, sécurité alimentaire,
Cosmétiques,
Thalassothérapie – Balnéothérapie,
Méthode HACCP,
BRC, IFS.,
Accréditation COFRAC,
Emballage – conservation,
Traitement du linge, déchets infectieux,
RABC ?
Hydrologie,
Recherche de causes,
Santé animale.

DOMAINES DE FORMATION, D'AUDIT ET DE



CONSEILS

Démarche Qualité

Forte et longue expérience des démarches Qualité :

Accréditation COFRAC
Microbiologie des produits cosmétiques et de santé,

Microbiologie alimentaire,
Biologie moléculaire,

Diagnostics biologiques

Audit- Conseil

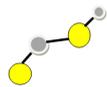
Accord de confidentialité,
Garantie du respect des informations et des outils transmis.

Audit réalisé par le formateur afin de comprendre le contexte et d'élaborer un programme sur mesure.

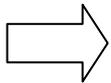
Accompagnement

Synthèse détaillée du formateur présentant le déroulé, les actions à déployer, le ressenti des stagiaires et ses recommandations.

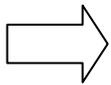
Suivi Qualité Formation, histogramme de satisfaction des participants.



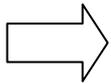
Formations INTRA :



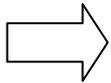
Formations adaptées au contexte de l'entreprise,



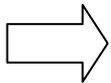
Elaborées selon l'organisation de l'entreprise,



Contenu des formations selon les objectifs de l'entreprise,



Association possible de plusieurs thèmes de formation,



Accompagnement et conseils pour l'élaboration du plan de formation.

CONVENTIONS DE FORMATION

DOCUMENTS DE FORMATION

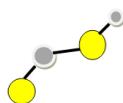
QCM DES ACQUISITIONS

ENQUETES DE SATISFACTION (Modèle de KIRPATRICK)

INDICE DE PERFORMANCE

BILAN DE FORMATION

ATTESTATIONS DE FORMATION



CONSEILS ET EXPERTISE

Yves CORFMAT, une expérience et une expertise adaptées à votre activité, vos projets et votre démarche qualité.

Chaque mission fera l'objet d'une proposition personnalisée.
Un rapport sera remis pour une exploitation immédiate.

CV, Expériences et Qualifications : Sur demande.



Alimentation :

- Règlementation alimentaire,
- Plans et organisation d'une restauration commerciale, d'une restauration collective,
- Hygiène alimentaire, sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication,
- Plan de contrôles, conformité des produits, audits,
- Allergènes,
- Prévention des risques de fraudes (« food and defense »),
- Méthode H.A.C.C.P., détermination des CCP, ISO 22000,
- Plan de maîtrise sanitaire,
- Laboratoires d'analyse : Validation de méthodes, Incertitudes de mesure, Statistiques,



Qualité :

- Formation d'auditeur interne
- Démarche qualité : traçabilité, etc.,

Insertion / handicap : Formations diverses.



Thalassothérapies, balnéothérapies, cosmétiques :

- Règlementation,
- Hygiène et prévention des risques, audit,
- Microbiologie des produits cosmétiques et de santé,
- Démarches qualité et BPF (Selon ISO 22716, etc.).



Emballages :

- Règlementation,
- Contrôle, audits,
- Prévention des risques,
- BRCGS PACKAGING.



Hôtellerie :

- Hygiène,
- Méthode RABC (Lingerie/buanderie),
- Contrôle, audits,



Santé animale :

- Hygiène et prévention des risques de contamination,
- Suivi et diagnostics biologiques, audits.



Autres thèmes : Sur demande.



Méthodes pédagogiques

Une méthode pédagogique décrit le moyen pédagogique adopté pour favoriser l'apprentissage et atteindre les objectifs pédagogiques. Afin que les formations ne soient pas chronophages, répétitives ou même inutiles, plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être proposées en fonction des participants aux formations, des objectifs à atteindre et des sujets traités. La plupart des sessions de formation font appel à plusieurs méthodes parmi :

La méthode Affirmative (ou expositive, magistrale : ce sont des synonymes) Le formateur maîtrise un contenu structuré et transmet ses connaissances sous forme d'exposé (pas d'interaction). C'est le cas de l'exposé.

La méthode Interrogative : Dire et faire dire > questionnement avec alternance à l'écoute. C'est un premier niveau d'échange. C'est le cas de la discussion ou résolution de problème : A l'aide d'un questionnement approprié, le formateur permet à l'apprenant de construire ses connaissances par lui-même ou de faire des liens et de donner du sens à ces éléments épars. L'apprenant ou un groupe d'apprenant est incité à formuler ce qu'il sait, ce qu'il pense, ce qu'il se représente

La méthode Active : ou Méthode expérientielle en petit groupe. Mise en situation optimale. le formateur est simplement facilitateur. Le savoir est partout. -> Faire faire.

C'est le cas du brainstorming, de l'étude de cas notamment.

La méthode Démonstrative : le formateur présente une opération ou un processus et mise en application avec accompagnement des apprentissages. Transfert de savoir-faire et de connaissances -> Faire et faire-faire / Démonstration.



Elaboration d'un programme de formation

Le programme de formation est élaboré en collaboration avec chaque entreprise selon les objectifs définis lors de réunions préparatoires et les participants envisagés. Des sessions de formation spécifiques sont proposées pour les participants présentant certains handicaps ou en insertion.

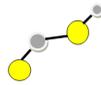
Convention de formation et devis: Suite à l'établissement du programme de formation, une convention de formation et un devis seront fournis à l'entreprise. Ces documents pourront être soumis à un OPCO pour une demande de prise en charge financière.

Pré-requis : En fonction du thème de formation envisagé, des participants concernés, des objectifs fixés, il sera défini l'exigence ou non des pré-requis. En cas de pré-requis, un questionnaire sera distribué en début de formation et exploité après la formation.



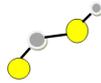
Acquisitions après formation

Un questionnaire adapté à chaque programme de formation sera proposé après chaque session de formation afin d'évaluer l'acquisition de compétences relative aux thèmes traités.



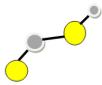
Evaluations de la formation

Après chaque formation, une enquête de satisfaction sera distribuée afin d'établir un bilan auprès des participants. Une évaluation dite « à froid » sera effectuée également quelques semaines après la formation.



Bilan pédagogique

Un bilan pédagogique basé sur l'exploitation des différents questionnaires sera fourni à l'entreprise après chaque session de formation.



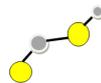
Exemples de thèmes et programmes formation



de

Chaque plan de formation est conçu selon les objectifs et les attentes de ou des sites concernés.

l'entreprise



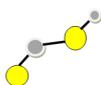
Laboratoire

Conception d'un laboratoire, sécurité en laboratoire de microbiologie, Nettoyage, décontamination et gestion des déchets.



QUALITÉ

Management de la qualité (Norme ISO 17025), Analyses des causes
Méthode des 5 Why et autres méthodes analogues), Méthode de résolution de problème.
Accréditation de laboratoire (PR59, PR19, etc.),
Bonnes Pratiques de Laboratoire en microbiologie,
Techniques de base en microbiologie,
Perfectionnement aux méthodes de laboratoire,
Calcul et expression des résultats microbiologiques,
Initiation à la microbiologie des aliments,
Pathogènes alimentaires,
Validation de méthodes (statistiques),
Choix des critères microbiologiques.



**Restauration collective, restauration commerciale, Hôtels,
Artisanat et métiers de bouche,**

Grande distribution, Industries.

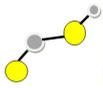


HYGIÈNE

Bonnes Pratiques d'Hygiène, Maîtrise des allergies et des intolérances alimentaires en restauration.

Bonnes Pratiques d'Hygiène en laverie,

Hôtellerie : Organisation, prévention des risques, hygiène.



Qualité et Règlementation

Démarche HACCP,

Consolider sa démarche HACCP,

Construire et mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire,

Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments,

Connaître les dangers spécifiques de contamination dans son secteur d'activité,

Savoir identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène à mettre en œuvre au poste de travail,

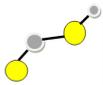
Les enjeux réglementaires du Paquet Hygiène et des référentiels IFS, BRC, ISO 22000,

Les dangers physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes et leurs impacts,

Règle des 5M,

Les Pratiques d'Hygiène à respecter pour assurer la qualité et la sécurité des produits fabriqués : hygiène du personnel,

Nettoyage et désinfection, maîtrise des contaminants.

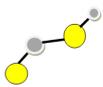


Plan de maîtrise sanitaire – PMS :

Démarche,

Construction et mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire,

Création de documents.



La méthode HACCP

HACCP dans le contexte réglementaire actuel,

Connaître le système HACCP (Codex Alimentarius),

Introduction à l'HACCP,

Les enjeux de la mise en place de l'HACCP,

Les préalables à la mise en œuvre de la démarche (Equipe HACCP, description du produit et les pré-requis),

Les 12 étapes de la démarche HACCP dont l'identification des CCP (CCP et PrPo),

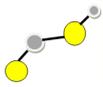
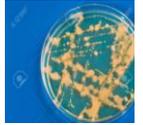
Les 7 principes de l'HACCP,



Étude de cas.

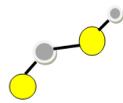
Etude de votre démarche HACCP

Situer l'outil HACCP dans le contexte réglementaire actuel,
Intégrer son plan HACCP dans le cadre des référentiels ISO 22000, IFS et BRC,
Evolution de son plan HACCP,
HACCP et Paquet Hygiène,
La place de l'HACCP dans les référentiels ISO 22000, IFS, BRC,
Décryptage des 7 principes et 12 étapes,
Application pratique de votre plan HACCP.



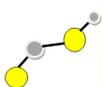
Bonnes Pratiques d'Hygiène

Connaître les enjeux de la sécurité des aliments,
Être capable de situer les dangers de contamination dans son secteur d'activité,
Savoir appliquer les règles d'hygiène à son poste de travail,
Rappels sur les enjeux de la sécurité des aliments,
Les dangers de contaminations physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes et leurs impacts,
Autocontrôles microbiologiques,
D.L.C., D.L.U.O. et D.D.M. (date de durabilité minimale),
Traçabilité,
Les règles d'hygiène comportementales en production.



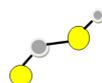
Nettoyage et désinfection

Les enjeux du nettoyage et de la désinfection,
Les facteurs d'efficacité pour chaque phase de nettoyage ou de désinfection,
Intérêt du plan de nettoyage et de ses procédures,
Plan de nettoyage, Méthodes, matériels et techniques de nettoyage et de désinfection,
Les missions de l'équipe nettoyage-désinfection,
Le bionettoyage.



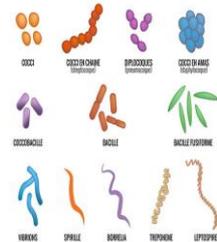
Agréments sanitaires

Règlementation,
Constitution du dossier d'agrément



Initiation à la microbiologie des aliments

Connaître les principaux micro-organismes des aliments,
 Comprendre les mécanismes de développement des microbes et leurs vecteurs de contamination,
 Être capable de comprendre et d'interpréter un bulletin d'analyses,
 Les différentes catégories de micro-organismes : bactéries, levures, moisissures et virus,
 Les conditions de développement des micro-organismes,
 Les méthodes de destruction des micro-organismes,
 Les microbes utiles, nuisibles et pathogènes,
 Les principaux micro-organismes rencontrés en industrie alimentaire,
 Les vecteurs de contamination des micro-organismes dans ses locaux,
 Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC),
 Bulletin d'analyses : principes et interprétation.



Pathogènes alimentaires

Approfondir ses connaissances sur les pathogènes alimentaires,
 Connaître leurs caractéristiques, leur écologie et pathogénicité,
 Connaître les méthodes de dénombrement et de détection de ces micro-organismes,
 Être capable de maîtriser les contaminations et le développement des pathogènes au sein de son atelier de fabrication.

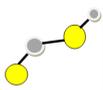
Présentation des principaux micro-organismes pathogènes rencontrés dans les aliments : *Salmonella*, *Escherichia coli* vérotoxino-gènes, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*.

Caractéristiques de ces micro-organismes : conditions de développement, écologie et présence dans les aliments, épidémiologie et pathogénicité,
 Méthodes de dénombrement et de détection : méthodes normalisées et alternatives,
 Critères microbiologiques,
 Maîtrise des pathogènes dans son atelier de fabrication.



Emballages (Agroalimentaires et cosmétiques)

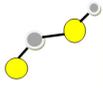
Rappels et exigences générales (production) – démarche qualité et BRP IOP,
 Règlementation Règlement CE 1223,
 Norme ISO 9001,
 Formation des auditeurs internes,
 Processus et organisation générale,
 Analyses des risques : différents risques,
 Démarches HACCP (bases),
 Risques microbiologiques, chimiques, physiques (intérêt du rangement, mode opératoire pour informer en cas de présence anormale de nuisibles, etc.),
 Risques corps étrangers, intégration du risque « malveillance » (Food défense & Food fraude),
 Rappels des mesures de prévention (hygiène des mains, des locaux, plan de nettoyage, stockage, identification et traçabilité, rangement etc.),
 Mesures de prévention (tri des déchets).
 Référentiel BRCGS.



Food Defense

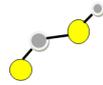
Comprendre le concept et les enjeux de la Food Defense,
Savoir évaluer la protection de sa chaîne alimentaire contre les actes malveillants,
Être capable de garantir la sûreté de son site, Le concept et les enjeux,
Formation des auditeurs internes,
Présentation du contexte réglementaire et des exigences.



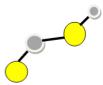


Hygiène et prévention des risques en thalassothérapie.

Formation intra-entreprise qui s'adresse au personnel de la thalassothérapie (soins, hygiène),
Débutants acceptés, aucun niveau minimum exigé, à destination du personnel en charge des soins, des traitements de thalassothérapie, du nettoyage et de la désinfection des locaux et du matériel,
Comprendre et appliquer la réglementation européenne des produits cosmétiques et de santé et leurs utilisations,
Mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène,
Formation des auditeurs internes,
Identifier et maîtriser les principaux risques biologiques et allergiques,
Etre capable d'évaluer son niveau d'hygiène par des autocontrôles assurant le suivi et la validation des BPH,
Comprendre les principes des bonnes pratiques en thalassothérapie (BPH) basés sur les connaissances actuelles des principaux agents infectieux rencontrés en thalassothérapie et en établissements de soins cutanés, une démarche qualité afin de répondre aux exigences de prévention des risques sanitaires.

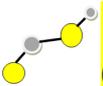


Santé animale

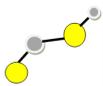


Les agents pathogènes

Les processus infectieux et parasitaires, présentation des principaux micro-organismes pathogènes rencontrés,
Analyses des risques : différents risques, principales pathologies infectieuses (en fonction de l'espèce),
Rappels des mesures de prévention (hygiène des mains, des locaux, plan de nettoyage, etc.),
Etudes de cas.

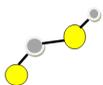


Cosmétiques :



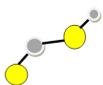
Règlementation :

Règlementation « cosmétiques », Règlement CE 1223/2009, DIP (Dossier d'Information sur le Produit cosmétique),



Fabrication :

Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF),



Hygiène et analyse de risques :

Hygiène et produits cosmétiques, Analyse de risques appliquée à la maîtrise microbiologique des produits cosmétiques,

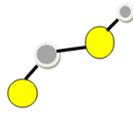


Management de la qualité :

Démarche qualité : Norme ISO 22716 - Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) - Lignes directrices relatives aux Bonnes Pratiques de Fabrication.- Audit d'évaluation – ISO 22716 ISO 9001.



Autres thèmes – sur demande.



Conditions particulières de vente, Règlementation

Généralités :

Une convention de formation reprenant le programme de formation élaboré, les objectifs de la formation, le nombre de participants et leurs fonctions, les lieux et horaires de formation est adressée à l'entreprise. Pour des raisons pédagogiques évidentes, le nombre de participants est limité et variable en fonction des thèmes de formation. L'ensemble des actions de formation proposées sera en accord de la réglementation en vigueur concernant la formation professionnelle, le jour de la formation.

Il est indiqué également les documents mis à disposition à chaque participant.

Un questionnaire relatif aux conditions d'accueil est adressé avant chaque formation précisant les conditions d'accueil (Mesures de sécurité, accessibilité aux personnes handicapées, etc.).

Inscriptions :

Une liste des participants sera fournie à l'organisme de formation avant chaque formation.

Une feuille d'émargement sera remplie par chaque participant et dont une copie sera retournée à l'entreprise.

Un modèle de convocation peut être adressé à l'entreprise sur demande.

Validation du stage de formation :

Remise aux participants d'une documentation écrite synthétisant les principaux éléments du stage.

Une attestation de stage est délivrée dans le mois qui suit la formation.

Propriété intellectuelle :

Tous les cours et documents présentés ou remis aux participants restent la propriété de l'organisme de formation et ne peuvent en aucun cas être reproduits, communiqués ou diffusés sans un accord écrit préalable.

Devis et conditions financières :

Un devis est adressé à l'entreprise après élaboration du programme de formation et l'établissement de la convention de formation.

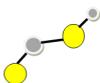
Tous les prix mentionnés s'entendent hors TTTC.

Règlement :

Les conditions tarifaires des formations figurent sur le devis en accompagnement du programme et de la convention de formation.

Le paiement doit intervenir à réception de facture, par chèque, virement, à l'adresse de paiement mentionnée sur la facture.

Les formations proposées peuvent entrer dans le cadre de la formation continue des salariés et donc la prise en charge financière et donc le règlement sont effectués directement par l'OPCO ayant validé la convention de formation.



YVES CORFMAT FORMATIONS est certifié QUALIOPI.

Modalités de règlement amiable des litiges :

Les droits et obligations des 2 parties liées par la convention de formation sont régis par les Lois françaises. Tout litige entre l'organisme de formation et l'entreprise concernant l'exécution de la présente convention sera réglé à l'amiable entre les deux parties.

Annulation et reports :

L'organisme de formation se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session au plus tard 3 semaines avant la date prévue, si malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Chaque entreprise a la possibilité, jusqu'au jour de la formation, de remplacer un participant par un autre en nous prévenant par écrit ou par email ou au plus tard avant la session de formation.

En cas d'absentéisme ou d'abandon par un participant, la totalité du montant de la formation.

Règlementation :

Loi avenir 2018-771 du 5 septembre 2018 – Code du travail.

Exigences définies par le décret 2015-790 du 30 juin 2015 relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue.

Base de données unique de la formation professionnelle.

Les formations peuvent donc être répertoriées au niveau des catalogues de référence des financeurs et bénéficier de financements paritaires ou publics.

La prise en charge financière des formations est donc directement traitée par les OPCO (Opérateurs de compétences) après acceptation de la convention de formation.

Formation et handicap :

Pour certaines entreprises des actions de formation peuvent être envisagées mais demandent des formations adaptées et donc spécifiques en fonction du handicap concerné.

Ces informations sont nécessaires et font l'objet d'un formulaire concernant l'accessibilité des locaux en cas d'handicap influençant la mobilité et l'adaptation des méthodes pédagogiques à envisager pour d'autres catégories d'handicap. Ces deux formulaires sont présents à la fin de ce catalogue et pourront être envoyés également sur demande.

Dans tous les cas, ces points seront discutés lors des échanges et réunions préalables aux actions de formation.

Mesures de prévention liées à la pandémie COVID19 (Mise à jour août 2021).

Depuis 2020, la pandémie liée au virus COVID19, les mesures de prévention et d'organisation à mettre en œuvre pour les sessions de formation sont en constante évolution.

Pour chaque projet de formation, les mesures de prévention seront mises à jour en fonction de la réglementation en vigueur le jour prévu de la formation. Elles seront indiquées sur la convention de formation ou/et sur les différents documents tel que le déroulé de la formation, etc.

FORMULAIRES

CONDITIONS D'ACCUEIL DES STAGIAIRES EN FORMATION

FORMATION :

Merci de cocher la réponse choisie

Taille et conception de la salle de formation (Règlementation ERP) :

La salle est-elle de taille suffisante (10 m² par personne pour accueillir):

- 5 à 15 personnes : OUI NON
- 15 à 20 personnes : OUI NON
- ≥ 20 personnes : OUI NON

Conditions de sécurité :

- Protection incendie : La salle possède-t-elle des extincteurs ? OUI NON
- Evacuation : La salle possède-t-elle une ou des sorties de secours OUI NON
- Plan d'évacuation : Présent dans la salle : OUI NON

Eclairage :

- La salle possède-t-elle un éclairage suffisant à commande : OUI NON

Aération, climatisation et assainissement : (Débit de 15 à 25 cm³/personne/heure).

- La salle est-elle climatisée ? OUI NON
- La salle est-elle ventilée ? OUI NON

Salle de pause :

- Est-il prévu un emplacement spécifique pour les pauses ? OUI NON
- Est-il prévu un distributeur de boissons ou autre ? OUI NON

Espace fumeurs :

- Un espace fumeurs est-il prévu en extérieur ? OUI NON

**EQUIPEMENTS
MATERIELS**

Table :

La salle possède-t-elle des tables :

- Pour le formateur : OUI NON
- Pour les stagiaires : OUI NON

Equipements informatiques utilisables :

- Microordinateur : OUI NON
- Vidéoprojecteur : OUI NON

Autres matériels et équipements :

- Ecran de projection : OUI NON
- Paperboard : OUI NON
- Petits matériels : OUI NON

(Stylos, papiers, feutres etc.)

Précisions :

Yves CORFMAT peut, en cas de besoins, fournir un microordinateur, un vidéoprojecteur et le petit matériel.

- Microordinateur : OUI NON
- Vidéoprojecteur : OUI NON
- Petits matériels : OUI NON

Commentaires :

HANDICAP

(La loi Handicap du 11 février 2005, Décret du 28 mars 2017 (JO du 30 mars 2017) et Guide pratique UNAPL (Union Nationale des Professions Libérales).

Pour rappel, les ERP et les installations ouvertes au public (IOP) doivent être accessibles aux personnes handicapées, quelque soit leur handicap.

L'organisme de formation peut, le cas échéant, apporter les équipements nécessaires.

La formation est-elle adressée à une ou plusieurs catégories de personnel présentant un handicap

(Personnel à mobilité réduite ou autres handicaps.) :

OUI

NON

Si oui :

Situation de la salle de formation :

La salle est-elle située au RDC (Rez-de-chaussée) ou accessible par ascenseur :

OUI

NON

L'ascenseur est-il accessible prévu pour les personnes à mobilité réduite :

OUI

NON

Le mobilier : tables, chaises etc. est-il adapté aux personnes à modalité réduite (P.M.R.) :

OUI

NON

Projection, documentation :

Pour les personnes malvoyantes ou présentant des problèmes d'audition, doit-on mettre à disposition un téléviseur ou vidéoprojecteur pour une image très grand format en haute définition, accompagné d'enceintes et d'un micro ?

OUI

NON

Pause et pause déjeuner :

Existe t-il une salle de détente avec une fontaine à eau ou d'un service de boissons (café, thé, etc.) accessible : OUI

NON

IM01-1 – YC- Questionnaire Handicap – V1 – 08-2021

QUESTIONNAIRE D'ENTREE EN FORMATION (Prise en charge du personnel présentant un handicap)

Entreprise :

Vous avez choisi d'organiser à une formation qui peut être adressée à un personnel présentant un handicap selon la loi du 11 février 2005, article 114. Afin de mieux vous connaître et que pour qu'elle réponde pleinement à vos attentes, nous vous demandons de bien vouloir compléter ce questionnaire.

Votre fonction :

Nom/ Prénom :

Fonction exercez-vous dans votre entreprise ? :

Personnel présentant un handicap :

Votre entreprise a un personnel présentant un handicap de type :

HANDICAP MOTEUR :

Le handicap moteur est défini comme une capacité limitée à se déplacer, à réaliser des tâches manuelles ou à mouvoir certaines parties du corps. En ce sens, les personnes touchées par un handicap moteur voient leur **mobilité réduite** de façon partielle ou totale, temporaire ou incurable, selon son origine.

HANDICAP COGNITIF OU PSYCHIQUE :

Les personnes atteintes d'un handicap cognitif ou psychique ont leurs capacités intellectuelles totalement indemnes. En revanche, la possibilité de les utiliser est entravée. Le handicap psychique peut entraîner des problèmes relationnels, des difficultés de concentration, une possibilité d'utiliser ses capacités en dent de scie.

HANDICAP SENSORIEL :

Une personne en situation de handicap sensoriel voit **l'un ou plusieurs de ses sens atteints**. On retrouve parmi les handicaps sensoriels les plus connus : la malvoyance, la surdité ou encore le mutisme. Des difficultés de communication et d'inclusion sociale se font ressentir du fait de l'atteinte des sens.

HANDICAP MENTAL OU DÉFICIENCE INTELLECTUELLE :

La personne handicapée mentale vit au quotidien avec des troubles de la compréhension. Elle voit aussi ses fonctions mentales ralenties sur le plan de la compréhension, des connaissances et de la cognition. Selon l'Organisation mondiale de la santé, la déficience intellectuelle est "la capacité

sensiblement réduite de comprendre une information nouvelle ou complexe et d'apprendre et d'appliquer de nouvelles compétences.

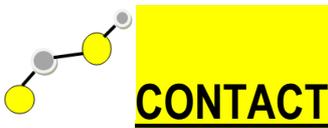
Organisation de formations spécifiques :

En fonction du type d'handicap et du nombre de participants présentant un handicap, de la compétence du formateur de son expérience vis-à-vis des différents types d'handicap, les actions de formation devront être adaptées.

Comme pour toutes les actions de formation, un questionnaire concernant les locaux et le matériel et leur adaptabilité au handicap vous sera proposé et le contenu de la formation et ses adaptations seront discutés lors des échanges et réunions préparatoires.

Une attention particulière sera détaillée selon les besoins en compensation (pédagogique, matériel, moyens techniques, humains, ...).

En particulier, des entretiens avec un « référent handicap » (définition agephip : personne ressource sur le handicap pour la direction, l'équipe pédagogique, l'ensemble des personnels et les publics accueillis) permettront de définir les actions de formation spécifique.



Yves CORFMAT
32 Bis rue de LANN GUERBAN 56400 PLUNERET.

Tél: 06.82.27.49.66.

corfmatyves@gmail.com et yvescorfmat@orange.fr

<https://yvescorfmat.wixsite.com/website>



LinkedIn