



Hygiène et sécurité alimentaire

CATALOGUE DE FORMATION

EXPERTISE | ANALYSE | PLANIFICATION | DEPUIS 1983



WESSLING

Depuis la fondation de l'entreprise en 1983, nous avons pour objectif de proposer à nos partenaires commerciaux des prestations d'analyse et de conseil de haute qualité et faites sur mesure.

Pour ce faire, nous développons continuellement nos connaissances au sein de notre entreprise et étendons nos prestations.

Notre entreprise est indépendante et la proximité de nos clients nous tient à cœur. C'est pourquoi nous proposons nos services à travers l'Europe, en Chine et en Russie.

Dans le cadre de la fabrication, de la transformation et de la mise sur le marché d'aliments, les entreprises sont confrontées à divers défis en matière de sécurité, d'hygiène et de qualité et nous vous accompagnons sur l'ensemble de ces processus.

Dans les métiers de bouche, la satisfaction du consommateur est une nécessité absolue. Les professionnels de l'alimentaire, confrontés à une importante évolution réglementaire, doivent s'assurer de la qualité et de la sécurité des produits qu'ils commercialisent.

Selon les exigences du règlement européen n°852/2004 du 29 avril 2004, les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- Respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires ;
- Maintien de la chaîne du froid ;
- Prélèvement d'échantillons et analyses ;
- Veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

WESSLING vous assiste dans l'application des exigences complexes requises par les réglementations nationales, européennes et internationales en vous faisant bénéficier des services d'analyse et de conseil spécifiques de nos experts. Les prestations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire peuvent notamment englober des expertises sur l'autorisation de mise sur le marché, des contrôles de la conformité sanitaire, de l'étiquetage et des déclarations, un accompagnement dans le cadre d'une gestion de crise ciblée, etc. Plus généralement, nous vous conseillons et formons en hygiène alimentaire et HACCP.

Nous observons bien entendu une confidentialité totale sur tous les résultats des audits, sur le savoir-faire et les documents de nos clients.

Audit

Pour maintenir la confiance des consommateurs, les aliments doivent être sûrs. Le respect des conditions d'hygiène, notamment dans la production de produits sensibles et/ou facilement périssables est indispensable.

Des normes rigoureuses en matière d'hygiène alimentaire s'appliquent à tous les niveaux, de la transformation et à la commercialisation.

Vous souhaitez faire un état des lieux de vos pratiques, identifier et lever d'éventuels points faibles ? Grâce aux contrôles indépendants effectués par nos spécialistes, vous aurez l'assistance et la sécurité nécessaires.

Notre gamme de prestations (Liste non exhaustive) :

- Réalisation d'audit des pratiques de fabrication, des pratiques d'hygiène du personnel, de l'hygiène des locaux, des flux, etc.
- Réalisation d'audits internes selon des cahiers des charges précis ;
- Contrôle neutre du respect des dispositions réglementaires ;
- Evaluation du système qualité en place ;
- Audits annoncés ou inopinés ;
- Proposition d'optimisations potentielles, de recommandations concernant des mesures d'amélioration, planification et assistance à la mise en œuvre avec vous ;
- Réalisation d'audits fournisseurs ;
- Participation à l'élaboration de plans d'aménagement de locaux ;
- Aide à la résolution de problématiques de contamination ;
- Autres prestations sur demande.

La méthode HACCP en industrie alimentaire

Dans le domaine de l'industrie alimentaire, le "HACCP" (Hazard Analysis and Critical Control Points), est une analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.

L'étude HACCP est l'élément central du système de gestion de la qualité sanitaire.

Cette méthode a pour objectifs d'identifier les dangers au niveau d'un process, de déterminer les mesures appropriées pour maîtriser ces dangers et de vérifier que le système soit efficace. Son application doit permettre de garantir la sécurité alimentaire à tous les niveaux de la chaîne de production et de commercialisation. Son objectif est de prévenir tout risque pour la santé du consommateur. Toutes les entreprises qui travaillent dans la production, la transformation ou la commercialisation de produits alimentaires sont tenues d'établir une étude HACCP selon le règlement n° 852/2004/CE.

Une étude HACCP doit être adaptée à l'entreprise. Elle doit prendre en compte de manière détaillée les risques individuels que présentent les locaux, les produits et les processus. Sur cette base, nos experts développent avec vous la solution appropriée pour votre entreprise.

Notre gamme de prestations (Liste non exhaustive):

- Visite de votre entreprise ;
- Evaluation des risques par nos experts ;
- Mise au point de l'étude HACCP ;
- Aide à l'élaboration et à l'optimisation de tous les éléments et documents pertinents ;
- Accompagnement du processus de vérification ;
- Création et validation de plans de contrôle ;
- Elaboration d'étude de vieillissement pour validation de la Date Limite de Consommation (DLC) ;
- Assistance à la mise en place de dossier d'agrément, de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Expertise sur l'autorisation de mise sur le marché de produits alimentaires

Quiconque introduit des produits alimentaires sur le marché doit respecter une multitude de réglementations nationales, européennes et internationales. Qu'il s'agisse de l'étiquetage ou de l'autorisation de mise sur le marché, nous nous ferons un plaisir de vous accompagner avec compétence et fiabilité.

Gestion de crise pour l'industrie alimentaire

Nous vous assistons au cas où vous seriez confronté à une situation de crise dans votre entreprise : si les résultats de vos échantillons alimentaires devaient faire apparaître des écarts par rapport à la normale en termes de qualité ou de sécurité, nos correspondants compétents sont à votre disposition et vous accompagnent sur l'interprétation. Ils disposent d'une grande expérience dans la maîtrise de situations de crise et vous conseillent en toute indépendance et neutralité afin que vous puissiez être opérationnel dans les meilleurs délais.

Nous expertisons le sinistre : si la production est arrêtée dans votre entreprise, nos experts en denrées alimentaires se déplacent dans votre entreprise pour élaborer une expertise solide du sinistre. Sur cette base, nous élaborons un plan d'intervention individuel pour que vous puissiez à nouveau fabriquer et mettre sur le marché des produits alimentaires sûrs et d'excellente qualité, et ce dans les meilleurs délais.

Formation

WESSLING vous propose des formations sur mesure concernant :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Méthode HACCP
- Elaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté
- Réalisation d'audit
- Initiation à la microbiologie
- Autres formations sur demande

Les formations dispensées ne sont pas certifiantes et ne nécessitent aucun diplôme. Il est nécessaire de comprendre la langue française.

Les objectifs, contenus et modalités de chaque intervention sont systématiquement définis entre le client et le laboratoire afin de mieux cibler ses attentes.

Si des personnes en situation de handicap souhaitent suivre une formation, les adaptations nécessaires seront effectuées. Si ce n'est toutefois pas possible, nous ferons notre maximum pour les diriger vers un organisme adéquat.

Les formations sont réalisables toute l'année. Il est recommandé de prévoir un délai minimum de 1 mois pour la constitution du dossier de prise en charge. Le délai d'accès à la formation est défini avec le client en fonction du degré d'urgence.

Les +

- Programme adapté selon les spécificités et attentes identifiées après échanges avec le formateur
- [Intégration de documents internes de l'entreprise](#)
- Possibilité de [visite préalable sur site](#) pour prendre des photos
- Possibilité de réaliser des mises en situation au poste de travail
- Alternance de parties théoriques et pratiques
- Échanges d'expériences
- Livret de formation ou support de formation transmis, nominatif et daté
- Attestation de suivi de formation/sensibilisation

Toutes nos formations peuvent être prises en charge par votre OPCO. Il faut contacter votre conseiller ou votre service des Ressources Humaines pour en connaître les modalités.

[Les formations peuvent être réalisées en visio en fonction de vos besoins. Pour avoir plus de renseignements, vous pouvez nous contacter](#)

En 2023 : 100% de satisfaction

Echanges avec le formateur
et prise en compte des demandes : 9.4/10

Atteinte des objectifs : 9.3/10

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Objectifs

- Connaître les bonnes pratiques et les comportements indispensables pour garantir une bonne hygiène et la salubrité du produit
- Distinguer les grandes étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces

Public

Personnel de production
Personnel encadrant

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Introduction

Notion de crise et les conséquences
Présentation du contexte réglementaire

HACCP au quotidien

Rappel des grands principes
Rôle du personnel

Notions sur les microorganismes

Les différentes flores
Des sources potentielles de contamination
Les paramètres de croissance

Hygiène du personnel

Suivi médical – notion de porteur sain

Hygiène des mains – étapes et principes
Tenue vestimentaire – éléments et stockage
Notions de flux et circuits

Le nettoyage et la désinfection

Les différentes étapes
Les paramètres d'efficacité du nettoyage
Conséquences de nettoyage/désinfection inefficaces
Rappels sur les E.P.I.

Les bonnes pratiques de fabrication liées à l'activité

Réception
Stockage
Cuisson – refroidissement

Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction
Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.
Une visite préalable sur site peut être effectuée afin de prendre des photos et d'adapter le discours à l'entreprise.
Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.
Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation.

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

Durée : 7h en 2 demi-journées
Stagiaires : groupe de 12-15 personnes maxi

Lieu : sur site
Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).

Initiation à la Microbiologie

Objectifs

- Connaître les caractéristiques des principaux microorganismes rencontrés dans le secteur agroalimentaire
- Savoir mettre en œuvre des protocoles de validation de DLC
- Connaître les principales méthodes pour les prélèvements d'environnement (air et surface)
Responsable de TPE/PME

Public

Responsable qualité intervenant dans les entreprises agroalimentaires

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Notions sur les microorganismes
Les différentes flores
Les paramètres de croissance

Caractéristiques des principaux microorganismes
Salmonelle
Listeria monocytogenes
Staphylococcus à coagulase + et toxine
Bacillus cereus
Clostridium Perfringens et Botulinum
Entérobactéries, coliformes 30°C et 44°C
Escherichia coli et STEC
ASR
Bactéries lactiques
Pseudomonas
Levures et Moisissures

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Les critères microbiologiques
Critères de sécurité et d'hygiène des procédés
Conséquences d'un mauvais choix de critères

Plan de contrôle et validation de DLC
Limites de l'analyse microbiologique
Construction protocole (échantillonnage, durée, conditions de stockage,...)

Contrôles d'environnement (air – surface)
Objectifs
Méthodes disponibles et objectifs
Microorganismes recherchés selon objectifs

Interprétation des résultats et gestion des résultats hors spécification
Analyse microbiologique et HACCP – Limite des contrôles
Notion de communication aux autorités – Guide de gestion des alertes

Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction
Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.
Les plans de contrôle des stagiaires peuvent être étudiés lors de la session.
Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.
Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

Durée : 7h

Stagiaires : groupe de 10 personnes maxi

Lieu : sur site

Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).

La Méthode HACCP

Objectifs

- Connaître les principes de la méthode
- Acquérir les outils nécessaires à la mise en œuvre d'une démarche HACCP fonctionnelle

Public

Personnel de production
Personnel encadrant

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Rappels de généralités sur la méthode HACCP

Les enjeux commerciaux, sanitaires, réglementaires, ...
Place de l'HACCP dans les référentiels IFS/BRC et ISO 22000

Intérêt de la mise en œuvre de la méthode HACCP

Gestion sécurité produit
Les dangers : biologique – physique – chimique - allergène - ...
Exigences réglementaires et clients
Limites du contrôle et des tests

Les principes de la démarche

Les 7 principes
Les 12 étapes pour la mise en œuvre
Notions de CCP, PrP et PrPO
Les pièges à éviter

Synoptique de la méthode

Présentation de l'architecture documentaire
Les points obligatoires pour une démarche réussie

Etude de cas

Les stagiaires travaillent sur une étape clé de l'étude HACCP dans l'établissement

Maintien du système HACCP

Modalités de la vérification
Modalités du suivi

Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction
Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.
Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.
Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

Durée : 7h
Stagiaires : groupe de 10 personnes maxi

Lieu : sur site
Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).

Elaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté

Objectifs

- Construire un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté
- Savoir mettre en œuvre les documents au quotidien

Public

Responsable qualité intervenant dans les entreprises agroalimentaires
Responsable de TPE/PME

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Exigences vis-à-vis du plan de formation du personnel à la sécurité des produits

Objectifs
Contenu

Bonnes pratiques d'hygiène

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
La tenue vestimentaire
Les documents indispensables

Suivi médical

Obligations réglementaires

La maintenance

Maintenance préventive : définition et objectif
Maintenance corrective : définition et objectif
Exigences lors des interventions

L'approvisionnement en eau

Exigences réglementaires
Plan de vérification de la potabilité de l'eau

Présentation des bonnes pratiques en termes de nettoyage et de désinfection

La détergence et la désinfection – définition et objectifs

Les paramètres d'efficacité du nettoyage
Le plan de nettoyage
Les contrôles du nettoyage

La maîtrise des températures

Exigences réglementaires vis-à-vis des produits
Gestion du froid
Gestion des non-conformités

Les contrôles

Les points de contrôle
Les critères d'acceptabilité
Gestion des non-conformités

Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction

Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.
Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.

Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

Durée : 7h en 2 demi-journées

Stagiaires : groupe de 5 personnes maxi

Lieu : sur site

Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).

La Méthodologie d'Audit

Objectifs

- Connaître les principes de la méthode
- Acquérir l'assurance nécessaire à la conduite des audits qualité

Public

Responsable qualité intervenant dans les entreprises agroalimentaires
Responsable de TPE/PME

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Théorie – Processus de l'audit

But

Préparation d'audit

Choix de la grille d'audit et pertinence des grilles

Ouverture d'audit

Réalisation de l'audit

Comportements de l'auditeur : objectivité, questionnement, reformulation, ...

Clôture et bilan

Rédaction d'un compte-rendu

Suivi d'audit

Pratique – Réalisation d'un audit en production

Ouverture d'audit

Observations et collecte des données

Exploitation des données avec réunion de clôture et bilan

Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction

Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.

Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.

Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

Durée : 7h en 2 demi-journées

Stagiaires : groupe de 5 personnes maxi

Lieu : sur site

Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).

Organisation de la Formation

A la première prise de contact, le formateur et le stagiaire ou son représentant font un état des lieux :

- Des objectifs de la formation
- Des pré-requis
- Des thèmes à aborder
- Des éventuels supports internes à l'entreprise à utiliser.

Une fois le plan de formation validé et les dates retenues, la convention de formation est établie puis envoyée au client avec l'ensemble des informations indispensables pour qualifier la formation.

Méthodes mobilisées - Modalités d'évaluation des acquis

Les acquis à l'entrée sont évalués au travers de la visite sur site, des photos, des échanges avec le commanditaire de la formation, lors du tour de table....

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.

Des jeux de rôle, des travaux pratiques individuels ou en groupe, des démonstrations peuvent ponctuer la session de formation.

Des documents internes de l'entreprise peuvent être communiqués et commentés lors de la formation.

Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation.

Un QCM ou tout autre moyen d'évaluation est réalisé en fin de session de formation afin d'évaluer les acquisitions du stagiaire à chaud par rapport aux objectifs opérationnels définis dans le plan de formation (en accord avec l'entreprise). L'évaluation des acquisitions des compétences des stagiaires est réalisée en continu par le formateur.

Le formateur fera un suivi de l'efficacité de la formation 1 mois environ après (par téléphone, par mail et/ou sur site) avec l'initiateur de la formation.

Un questionnaire de satisfaction individuel et anonyme est rempli par les stagiaires afin d'avoir une appréciation sur la formation réalisée.

Les stagiaires signent une feuille de présence par demi-journée de formation ; les attestations individuelles de formation sont envoyées par la suite.

Equipe Pédagogique

Les formations sont réalisées en complément de l'activité principale d'analyses microbiologiques. Seule l'hygiéniste conseil réalise à ce jour des formations. En cas de formation pratique au sein du laboratoire, la responsable du laboratoire est en charge de l'accompagnement des stagiaires.

Intervenant

Anne-Sophie CAUDAL

Hygiéniste Conseil

Parcours Professionnel

Formateur – Auditeur – Conseil en laboratoire d'analyses microbiologiques depuis plus de 10 ans

Assistante puis Responsable Qualité pendant 6 ans en industrie du plat cuisiné

Auditeur qualité pendant 2 ans dans les abattoirs et atelier de découpe

Compétences professionnelles

Formations hygiène et HACCP en industries alimentaires, artisans et restaurations collectives

Audit hygiène et qualité en industries alimentaires, restaurations collectives et chez les artisans

Auditeur interne au sein du laboratoire

Réalisation des dossiers d'agrément dans des restaurations collectives et des industries alimentaires

Mise en place de Plan de Maîtrise Sanitaire en industries alimentaires et en restaurations collectives

Mise en place de système HACCP et du manuel Assurance Qualité

Elaboration de plan de contrôle microbiologique

Interprétation de résultats d'analyses microbiologiques

Participation à l'amélioration du système Qualité

Suivi qualité et hygiène en production

Mise en place et suivi des plannings des audits et des prélèvements

Diplômes

Technicien Supérieur en Qualité des Industries Agro-Alimentaires – Auditeur interne

DUT Génie Biologique option Industries Alimentaires et Biologiques

Les salles - accessibilité

Le stagiaire ou son représentant choisit la salle en concertation avec le formateur. Ce dernier amène, si besoin, l'ensemble des éléments indispensables à la réalisation de la formation (ordinateur, vidéoprojecteur, rallonge, ...).

Seul le client est à même de juger si une personne en situation de handicap peut se rendre et participer à la formation. Il est toutefois important de nous prévenir afin d'effectuer les adaptations nécessaires.

Pour toute question, nous sommes disponibles par mail ou par téléphone pour vous renseigner.

Étapes de la mise en place d'une formation

- Prise de contact par mail ou par téléphone
- Qualification des attentes et besoins – Evaluation des prérequis
- Définition des objectifs opérationnels à évaluer en fin de formation
- Elaboration d'un plan de formation précisant le sujet de la formation, les objectifs opérationnels à évaluer en fin de formation, les prérequis et modalités d'accès, les différents thèmes abordés (déroulé et séquence), le nom et CV de l'intervenant, les moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre, l'organisation (durée, nombre de stagiaires et/ou de groupes, date, lieu d'intervention)
- Envoi d'un devis avec le plan de formation
- Envoi au client des pièces administratives nécessaires à la constitution du dossier de prise en charge
- Mise en place de la formation dans vos locaux ou en distanciel
- Création du support oral de formation, du questionnaire d'évaluation des compétences à chaud, du livret de formation, de tout support pédagogique utile à la formation, ...
- Réalisation de la formation selon les termes définis dans le plan de formation
- Évaluation de l'efficacité des formations à chaud
- Evaluation de la satisfaction en fin de formation
- Suivi de l'efficacité de la formation à froid (généralement 1 mois après)

Conditions Générales de Formation

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région Rhône-Alpes

Déroulement

Pour une formation intra, le formateur et le stagiaire ou son représentant font alors un état des lieux :

- Des objectifs de la formation,
- Des prérequis,
- Des thèmes à aborder,
- Des éventuels supports internes à l'entreprise à utiliser.

Des formations inter peuvent être organisées sur demande avec le même principe..

Un devis est réalisé pour chaque client demandeur après avoir fait un état des lieux des besoins.

Une fois le devis, le plan de formation et les dates validés, la convention de formation est établie puis envoyée au client avec l'ensemble des informations indispensables pour qualifier la formation.

La convention de formation est à retourner signée au plus tard 10 jours ouvrés avant la formation.

Le tarif des formations est déterminé au cas par cas selon les besoins ; la somme couvre l'intégralité des frais engagés par l'organisme de formation pour la formation, hors frais de repas, d'hôtellerie, et de déplacements.

Toutes nos formations peuvent être prises en charge par votre OPCO. Il faut contacter votre conseiller ou votre service des Ressources Humaines pour en connaître les modalités. Après le déroulement du stage, une facture est adressée ; le règlement doit être effectué à réception de facture.

La formation est réalisée en salle équipée de moyens audiovisuels afin de diffuser un diaporama.

Le contenu de la formation est remis sur support papier au bénéficiaire ou par mail au responsable.

La formation se clôture par une évaluation de l'acquisition des connaissances validant l'atteinte des objectifs. Il est alors corrigé sur place et commenté par le formateur.

Le stagiaire est également invité à remplir un questionnaire de satisfaction de la formation.

Gestion des abandons

En cas de retard ou de départ avant l'horaire prévu, les stagiaires doivent avertir l'organisme de formation. L'organisme de formation informe immédiatement le financeur de cet événement.

En cas d'absence imprévue identifiée le jour même de la formation, une solution sera trouvée avec le client après discussion.

Une feuille de présence est signée par demi-journée de formation.

Une attestation de formation est envoyée au stagiaire.

Propriété intellectuelle - Confidentialité

Toutes les informations techniques, organisationnelles, managériales, procédurales, commerciales ou autres que les parties sont susceptibles d'échanger pour la bonne exécution de la prestation sont considérées comme confidentielles et ne peuvent être divulguées à aucun tiers sans l'accord préalable de l'autre partie. Dans certaines situations, WESSLING France pourra être amené à divulguer des informations confidentielles concernant le donneur d'ordre, lors d'audits ou si la loi l'exige. Dans ce dernier cas, le donneur d'ordre en sera avisé, sauf si la loi l'interdit. Tous les intervenants internes et externes signent un engagement de confidentialité.

Les parties ne seront soumises à aucune restriction eu égard aux informations dont elles pourraient apporter la preuve

i) qu'elles sont déjà du domaine public ou qu'elles le sont devenues sans violation de ses obligations ii) qu'elles ont été reçues d'un tiers de manière licite, sans restriction ni violation du présent accord iii) qu'elles ont été expressément désignées par l'apposition de la mention « non confidentiel » iv) qu'elles aient été divulguées à une autorité judiciaire ou administrative dans le cadre d'une procédure légale.

Les parties s'engagent à respecter cette obligation de confidentialité pendant la durée des présentes et un (1) an à compter de sa date d'expiration.

WESSLING France demeure seul propriétaire de son savoir-faire et de tout outil, support ou technologie

qu'elle serait amenée à développer pour l'exécution des prestations confiées par le Donneur d'ordre. Aucun transfert de savoir-faire au Donneur d'ordre ne saurait être présumé du fait de l'exécution des prestations par WESSLING France.

Dans le cadre de sa communication, WESSLING France pourra mentionner le nom du Donneur d'Ordre à titre de référence à l'égard des tiers notamment vis-à-vis de ses clients, prospects, fournisseurs ce que celui-ci déclare accepter sans réserve.

Protection des Données à caractère personnel

Les parties s'engagent à respecter les dispositions légales et réglementaires en vigueur relatives à la protection des données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016. Chacune des parties agit dans ce cadre en qualité de responsable de traitement au regard du /des traitement(s) mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du contrat.

Les parties s'engagent à mettre en œuvre les mesures organisationnelles techniques, logicielles et physiques appropriées pour préserver et garantir la sécurité, l'intégrité et la confidentialité des données.

Vous disposez de tout droit de demander au responsable du traitement l'accès aux données à caractère personnel, la rectification et l'effacement de celles-ci ou une limitation du traitement relatif à la personne concernée ou du droit de s'opposer au traitement et du droit à la portabilité des données.

Annulation d'une formation

Du fait des Laboratoires WESSLING

Les laboratoires WESSLING se réservent le droit d'annuler ou de reporter la formation en raison d'effectifs insuffisants (dans un délai d'une semaine avant la formation) ou de tout autre événement imprévu (maladie, accident, grèves, conflits sociaux, désastres naturels,...) ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de WESSLING France qui affecterait l'organisation et la bonne tenue du stage. Aucune indemnité ne sera versée au client.

Du fait du client

Toute formation annulée :

- moins de 15 jours avant : facturation de 50% du prix de la formation,
- moins de 5 jours avant : 80% du prix de la formation,
- la veille : totalité du montant de la formation.

Toute formation commencée est due dans son intégralité et fera l'objet d'une facturation.

Pour toute réclamation, il faut se rapprocher du formateur ; le processus de réclamation est mis à disposition de tout plaignant sur le site internet WESSLING France.



Votre contact

Anne-Sophie CAUDAL

☎ : 01 64 47 14 77

✉ : anne-sophie.caudal@wessling.fr

