# CCT 104

## - développement des compétences -

(1)

L’IFP organise des **formations** gratuitement ou à un tarif fortement réduit. Les entreprises peuvent s’inscrire à l’offre interentreprises ou demander une formation sur mesure adaptée à leurs besoins ou à ceux de leurs travailleurs. Les formations abordent les domaines et les thèmes suivants :

* **Sécurité alimentaire & autocontrôle :** HACCP, hygiène, nettoyage et désinfection, étiquetage, autocontrôle, Fedis Food pour les PME, BRC, IFS, ISO 22000, auditeur interne, formation GMP-HACCP, politique en matière d’hygiène, etc.
* **Formations spécifiques au secteur alimentaire – technologie alimentaire :** diverses formations en technologie de production (distillation, lyophilisation, atomisation, pasteurisation, filtration, etc.), des formations pour le secteur de la viande, des formations pour boulangers, nutrition, production et transformation du chocolat, des formations en produits laitiers (lait, yaourt, fromage, etc.), explosion de poussière pour les meuneries, brassage de la bière, production d'aliments pour bétail, etc.
* **Logistique :** élévateur à fourche, chariot élévateur à mât rétractable, magasinier, électrotranspalette, chariot préparateur de commandes, gerbeur, permis C, permis CE, organisation de magasins et d’entrepôts, organisation du transport, etc.
* **Technique, entretien et production :** électricité et techniques de régulation, mécanique d’entretien, BA4/BA5, recherche analytique de pannes, SMED (réduction du temps d’arrêt des machines), pneumatique, hydraulique, autocad, réglage de la fréquence, technique des roulements, automatisation, etc.
* **Environnement :** sensibilisation aux bonnes pratiques environnementales, épuration des eaux usées, auditeur interne environnement selon ISO 14001, etc.
* **Sécurité et bien-être au travail :** sensibilisation à la sécurité au travail, premiers soins, ergonomie, prévention et lutte contre l’incendie, conseiller en prévention, protection technique & contrôle de machine, politique alimentaire, politique en matière de tabagisme, etc.
* **Aptitudes commerciales et financières :** négociation, finances et comptabilité, traitement des plaintes, vendre efficacement, prospection, gestion des exportations, etc.
* **Langues :** néerlandais, français ou allemand sur le lieu de travail pour allochtones ou personnes peu scolarisées, nouvelle orthographe, anglais, polonais, etc.
* **Informatique :** Word, Excel, Access, Visual Basic, SAP, suites comptables, banques de données, compétences ICT pour personnes peu scolarisées, etc.
* **Communication et leadership :** coaching d’une équipe, communication assertive, mener des entretiens d’évaluation, techniques de négociation, faire des présentations, gestion de projet, gestion du temps et organisation personnelle, etc.

*Pour plus d’informations :* consultez [*www.ipv-ifp.be/Chercher*](http://www.ipv-ifp.be/Chercher) ou prenez contact avec le conseiller IFP de votre zone géographique (voir [*www.ipv-ifp.be/contact*](http://www.ipv-ifp.be/contact))

# CCT 104

## - développement des compétences -

(2)

L’IFP aide les entreprises alimentaires à donner une place à part entière à la formation et à l’évolution des travailleurs au sein de leur politique du personnel en les conseillant en matière de :

* **Planification des formations :** un bon plan de formation est la base d’une politique de formation à part entière. De manière très structurée, il est déterminé quelles formations et quelles actions sont nécessaires, comment l’entreprise les aborde et les implémente au mieux et, au final, comment elle en assure le suivi et les concrétise.
* **Organisation de l’apprentissage sur le lieu de travail :** la formation sur le tas ou sur le poste n’est rentable que si elle est bien organisée. L’entreprise a-t-elle choisi des formateurs experts ou des parrains et marraines ? Fait-on appel à des manuels ou à de brèves instructions de travail ? Comment assure-t-on le suivi de l’apprentissage des travailleurs ? Et la matière apprise est-elle également appliquée dans la pratique ?
* **Gestion des compétences :** la gestion des compétences permet aux entreprises d’engager, d’employer, d’évaluer et de faire évoluer les travailleurs de manière structurée et objective sur la base de leur talent et de leurs possibilités.
* **Mesure et amélioration de l'apprentissage :** un enregistrement simple et rationnel permet aux entreprises de rendre leurs efforts d’apprentissage visibles, par exemple pour l’aperçu dans le bilan social ou pour des audits, mais également pour assurer un meilleur suivi et corriger les évolutions d'apprentissage des collaborateurs.

Les conseillers IFP dispensent gratuitement des conseils de première ligne sur ces thèmes ou renvoient vers un expert externe disposant d’une expérience dans l’industrie alimentaire pour un conseil plus approfondi. Dans le même temps, les différentes possibilités de soutien financier sont également communiquées dans le cadre de ce type de conseil externe.

*Pour plus d’informations :* prenez contact avec le conseiller IFP de votre zone géographique (voir [*www.ipv-ifp.be/contact*](http://www.ipv-ifp.be/contact))

(3)

L’IFP donne la possibilité aux entreprises alimentaires de faire effectuer un **HR-scan**. Un HR-scan aide les entreprises à cartographier leur politique RH à l’aide d’un questionnaire qui aborde toutes les couches de l’organisation. Cela permet non seulement d’identifier les forces et les faiblesses d’un grand nombre de domaines RH, mais également de formuler des conseils précieux afin de professionnaliser davantage la politique RH. Différents aspects du ‘développement des compétences' font partie du questionnaire et des conseils.

*Pour plus d’informations :* prenez contact avec le conseiller IFP de votre zone géographique
(voir [*www.ipv-ifp.be/contact*](http://www.ipv-ifp.be/contact))