



# Catalogue De Formation 2019

[www.proalimentarius.com](http://www.proalimentarius.com)

# SOMMAIRE

2



**Qui sommes nous?**

3

**L'expertise en formation  
Agroalimentaire**

7

**La complémentarité à nos  
solutions en Marketing**

17

**La formation en Management  
RH**

19

**Le Coaching**

22



# Qui sommes-nous?

# Qui sommes-nous?

---



Nous présentons des **packages** de solutions qui répondent aux besoins potentiels des **professionnels de l'Agroalimentaire**

Découvrir nos packages

<https://www.proalimentarius.com/qui-sommes-nous/>



# Qui sommes-nous?

---



La formation est un des axes de nos packages de solutions!

Nous sommes un établissement de formation continue sous le numéro d'enregistrement : 61 339 18



# La Catalogue

# L'EXPERTISE EN FORMATION AGROALIMENTAIRE

Le développement de la compétence technique de vos équipes est notre souci majeur. Pour ceci, nous avons préparé pour vous un catalogue de formations spécifiques, en couvrant les principaux aspects relatifs au secteur Agroalimentaire. Nous présentons nos formations en inter et en intra-entreprises. Des sessions sur mesure peuvent être développées suite à votre aimable demande!



# Hygiène | Sécurité des aliments

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Système HACCP
- Norme ISO 22000
- Norme FSSC 22000
- Norme IFS
- Norme BRC
- Food Defense
- ...



# Management de la qualité

- Responsable Qualité en Agroalimentaire
- Norme ISO 9001
- Conduite d'Audit Interne en IAA
- Gestion des réclamations clients
- Audit fournisseurs
- ...



# Emballages Alimentaires

- Emballages Agroalimentaires
- Etiquetage des denrées alimentaires
- ...



# Réglementation Alimentaires

- Veille légale et réglementaire
- Réglementation des additifs alimentaires
- Réglementation relative à l'import des produits alimentaires
- ...



# Evaluation sensorielle

- Maîtriser les outils de l'évaluation sensorielle
- Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle
- Evaluation sensorielle de l'Huile d'olive
- ...



# Laboratoires

- Accréditation (Norme ISO 17025)
- Métrologie dans les laboratoires
- Hygiène et sécurité dans les laboratoires
- ...



# Technologie | Process

- Technologie des produits laitiers
- Technologie des produits déshydratés
- Conservation des denrées alimentaires
- ...



# Certification & labellisation produit

- Certification BIO
- Certification Halal
- ...



# Développement & innovation

- Maîtriser le processus de formulation
- Innover avec les plan d'expériences
- DDM & DLC: Outils de détermination
- Innover par l'emballage
- ...



# La complémentarité à nos solutions Marketing

C'est en complémentarité avec nos prestations en terme de Marketing Digital que nous vous présentons des formations intéressantes en la matière



# Marketing

- Marketing en Agroalimentaire
- Marketing digital
- L'inbound Marketing
- Storytelling: Raconter des histoires, créez des émotions
- SEO: Le référencement naturel
- Marketing Omnicanal: Fusionner vos canaux
- Le marketing RH Digital: Misez sur votre marque employeur
- Prévenir et gérer la crise sur internet
- ...



# ET NOUS FORMONS ÉGALEMENT EN MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES

Avoir des ressources humaines fort techniquement sans avoir un département RH qui maîtrise la gestion efficace de ses ressources est une grande lacune. Pour ceci, Pro Alimentarius vous présente également des modules de formations spéciaux pour atteindre cet objectif.



# Management des Ressources Humaines

- Stratégie RH
- Gestion du recrutement
- Gestion de la formation





# ENCORE PLUS DE LA FORMATION RH, NOUS COACHONS!

La compétence de vos ressources humaines n'est pas seulement technique, mais aussi managériale! C'est pour cela que nous vous offrons notre service de Business Coaching!

# Coaching

- Coaching des managers
- Coaching des équipes





[omar.ksibi@proalimentarius.com](mailto:omar.ksibi@proalimentarius.com)



+216 97 656 356