

Catalogue des formations

Syndicat National des Importateurs/Exportateurs de Fruits et Légumes



Campagne 2021/2022



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Table des matières

PRESENTATION	2
PRESENTATION DES FORMATIONS PROPOSEES	3
La connaissance des fruits et légumes et des conventions d'autocontrôle à la qualité - Formation Initiale	4
Démarche Qualité Saint-Charles - Formation Continue	7
Formation à la méthode HACCP	9
Formation individuelle à l'HACCP : Méthode & Mise en œuvre	11
Formation individuelle à l'HACCP : Suivi & Mise à jour	13
Formation à l'agrèage des Fruits et Légumes	15
Formation à l'agrèage : Produit spécifique	17
Formation Food Defense	19
Formation Food Fraud	21
GRILLE TARIFAIRE	23
BILAN DES FORMATIONS N-1	24
DESCRIPTION DES SUPPORTS PEDAGOGIQUES	30
ACCESSIBILITE	31
TEMOIGNAGES	32
NOUS CONTACTER	35
ILLUSTRATIONS / REPORTAGES PHOTOS	36
PLANS SALLES DE FORMATION	38

PRESENTATION

Le Syndicat National des Importateurs/Exportateurs de Fruits et Légumes (SNIFL) Saint-Charles est une association Loi 1884 créée en 1965.

Il a pour mission :

- De donner à la profession l'importance justifiée par son rôle dans l'économie nationale.
- De promouvoir ou défendre les intérêts corporatifs de la profession.
- De seconder et faciliter l'activité professionnelle de tous les membres par tous les moyens que l'Assemblée Générale réglementera.
- De faciliter la commercialisation des fruits et légumes d'importation à l'échelon national et international.
- De collaborer avec les pouvoirs publics, les collectivités locales, le Syndicat du Lotissement en vue de la bonne marche de Saint-Charles International.
- D'assurer la défense des intérêts matériels et moraux des utilisateurs de Saint-Charles International.

Depuis 2015, le SNIFL a étendu ses activités en devenant Organisme de Formation (OF). A ce titre, il est enregistré auprès de la DIRECCTE sous le Numéro 91 66 01 868 66. Le SNIFL est *Datadocké* depuis le 22 janvier 2018 et certifié *QUALIOPi* depuis le 7 juillet 2021.

Spécialisé dans le secteur des fruits et légumes, le SNIFL délivre des formations dans le domaine de l'agroalimentaire (process / réglementation / qualité).

Ces formations sont réalisées en majorité dans les locaux du centre administratif de Saint-Charles International, mais peuvent être également dispensées au sein des entreprises en fonction du type de formation retenu.

Pour chaque formation réalisée, le SNIFL délivre à l'entreprise, à l'issue de la session de formation, l'ensemble des documents nécessaires à la prise en charge des frais de formation par l'Opérateur de Compétences (OPCO) concerné, à savoir :

- Facture acquittée.
- Feuille de présence.
- Attestation de formation/bilan des compétences acquises.
- Convention de formation.

Le Service « Formation » du SNIFL intervient auprès de toute entreprise requérante sur l'ensemble des formations listées à la page 1 de ce document.

Les formateurs sont amenés à suivre des séances de formations pendant l'année afin d'actualiser leurs connaissances, d'accroître leurs compétences et leur savoir-faire en la matière, et de maintenir la qualité des formations qu'ils dispensent.

NOTA : la formation « continue » identifiée par le logo suivant est obligatoire et s'adresse uniquement aux entreprises adhérentes du SNIFL signataires de la Démarche Qualité Saint-Charles, conformément à la convention tripartite signée entre la DGCCRF/le SNIFL/l'entreprise signataire.



PRESENTATION DES FORMATIONS PROPOSEES

PRESENTATION DES FORMATIONS PROPOSEES



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

La connaissance des fruits et légumes et des conventions d'autocontrôle à la qualité - Formation Initiale

Cette formation a pour but d'apporter les connaissances requises pour la commercialisation des fruits et légumes conformément à la réglementation en vigueur.

Objectifs :

- Connaître les réglementations concernant la normalisation des fruits et légumes, l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Connaître et savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et l'HACCP
- Connaître la procédure d'autocontrôle reconnue par la DGCCRF
- Connaître les fruits et légumes et savoir anticiper leur évolution
- Savoir apprécier leur maturité
- Savoir réceptionner les produits
- Savoir pratiquer les contrôles, enregistrer les résultats et gérer les non-conformités

Durée :

- Deux journées suivies

Lieu :

- Centre administratif de Saint-Charles International

Public :

- Personnels désignés par l'entreprise comme « contrôleur/agréeur » et/ou « responsable qualité »
- Personnels intervenant en entrepôt
- Personnes en reconversion souhaitant se familiariser avec les process qualité de la filière fruits et légumes

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Avoir des connaissances de base dans l'agrégé et « *l'univers* » des fruits et légumes

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agrégé et « *l'univers* » des fruits et légumes

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Présentation des stagiaires et du stage

- Tour de salle – présentation des stagiaires
- La convention tripartite de la Démarche Qualité Saint-Charles
- Introduction à la qualité en entreprise

2 – Les fruits et légumes : partie d'un végétal

- Découverte des neuf familles d'organes végétaux

3 – Les facteurs d'évolution des produits

- Le cycle végétatif, l'évolution naturelle des produits
- Influence de la température et de l'hygrométrie
- La maturation, influence de l'éthylène

4 – L'évaluation de la fraîcheur

- Les critères de fraîcheur
- Exercice de groupe

5 – La normalisation des fruits et légumes

- Rappel du principe de « Normalisation »
- Les caractéristiques minimales
- Organisation de la réglementation
- Le règlement N°543/2011
- Les normes CEE-ONU
- Les accords interprofessionnels
- Synthèse de l'application de la réglementation et les obligations
- Point sur le marquage et exercices
- Exercice de groupe

6 – La mesure de la qualité des fruits et légumes

- La fermeté
- L'indice réfractométrique
- L'acidité
- L'évolution des caractéristiques
- Exercice de groupe

7 – L'agrément à réception

- Le protocole de contrôle à réception
- Principes et décisions à l'agrément
- Définition du lot
- Présentation de la méthode d'échantillonnage

- Enregistrer le contrôle

8 – L'hygiène, la sécurité alimentaire et les systèmes « Qualité »

- La réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire
- La Food Safety Culture et les analyses des dangers
- La structure des systèmes « Qualité »

9 – Les bonnes pratiques en entreprise

- Conception de l'entrepôt, principe de « marche en avant » et stockage
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Maîtrise des nuisibles
- Gestion des déchets
- Formation et règles d'hygiène

10 – La méthode HACCP et le GBPH

- Présentation de la méthode HACCP : principe, méthodes et vocabulaire
- Les dangers en fruits et légumes
- Point sur l'analyse des risques en fruits et légumes

11 – Le prélèvement pour analyse

- Définition d'une Limite Maximale de Résidus (LMR)
- La prise d'échantillon
- Gestion des analyses résidus non-conformes / Gestion de crise
- Le rappel consommateur

12 – La procédure d'autocontrôle dans le cadre de la Démarche Qualité Saint-Charles

- La Démarche Qualité
- La convention « SNIFL Démarche Qualité »
- Les procédures de contrôle et de maîtrise de la qualité « SNIFL Démarche Qualité »

13 – La Communauté Electronique Privée (CEP)

14 – Présentation de démarches « Qualité »

15 – Synthèse et évaluation

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Démarche Qualité Saint-Charles - Formation Continue

Cette formation s'inscrit dans le cadre de la Démarche Qualité Saint-Charles afin d'assurer l'actualisation des connaissances et d'homogénéiser les niveaux d'information des adhérents de la Démarche Qualité.

Cette formation, reconnue par la DGCCRF, s'inscrit dans le cadre des conventions d'autocontrôle de la Démarche Qualité Saint-Charles.



Objectifs :

- Connaître les principes, le fonctionnement et les services de la Démarche Qualité
- Connaître la réglementation en vigueur
- Connaître les procédures d'analyses sanitaires
- Analyser les résultats d'analyses sanitaires de la campagne précédente
- Connaître les principes de l'agrèage et leur mise en œuvre
- Echanger sur la Démarche Qualité et ses évolutions

Durée :

- Une journée

Lieu :

- Centre administratif de Saint-Charles International + intervention en entreprise

Public :

- Personnels désignés par les entreprises conventionnées « Démarche Qualité Saint-Charles » comme « contrôleur/agréateur » et/ou « responsable qualité »

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Avoir des connaissances de base dans l'agrèage et « *l'univers* » des fruits et légumes
- Être salarié d'une société signataire de la Démarche Qualité Saint-Charles
- Avoir suivi la formation initiale : « *La connaissance des fruits et légumes et des conventions d'autocontrôle de la qualité* », en tenant compte des restrictions et rappels ci-après

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agrèage et « *l'univers* » des fruits et légumes. De son côté, le SNIFL – Saint-Charles s'assurera que le stagiaire est salarié d'une entreprise signataire de la Démarche Qualité Saint-Charles et qu'il a bien suivi une formation initiale. Etant précisé que la validité des formations initiales peut aller jusqu'à 5 années sans avoir suivi de formation continue, et que dépassé 5 années sans avoir suivi

de formation continue, le stagiaire devra impérativement repasser par une formation initiale pour pouvoir suivre une formation continue

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Présentation des stagiaires et du stage (tour de salle)

2 – La Démarche Qualité Saint-Charles

- Les procédures de la Démarche Qualité Saint-Charles
- Commission qualité : présentation, rôle et missions
- Liste des adhérents en cours
- Rappel des services : achats mutualisés, Communauté Electronique Privée (CEP), veille réglementaire et sanitaire

3 – Les analyses sanitaires

- Bilan des analyses sanitaires de la campagne précédente
- Rappel des règles de prélèvements des échantillons
- Gestion des non-conformités et rappels aux consommateurs

4 – Les audits partiels

- Bilan des audits de la campagne précédente
- Audits partiels de la campagne en cours

5 – Le point sur...

- La veille réglementaire
- Protocoles mis en place suite au Covid-19
- La Food Safety Culture

6 – Focus « produit »

- Le poivron (théorie et exercices pratiques)

7 – Animation et visite en entreprise

- Rappel des outils de mesure
- Animation en entreprise

Ou en cas de restriction liée au Covid :

- Focus « produit » : la grenade (théorie et exercices pratiques)

8 – Questionnaire d'évaluation et de satisfaction

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

Formation à la méthode HACCP

Cette formation a pour but d'apporter les connaissances nécessaires à la mise en place d'une étude HACCP au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Objectifs :

- Connaître la réglementation
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en entrepôt
- Connaître la méthode HACCP
- Savoir appliquer la méthode HACCP
- Etablir le système documentaire lié au plan de l'HACCP

Durée :

- Une journée

Lieu :

- Centre administratif de Saint-Charles International

Public :

- Personnels désignés par l'entreprise comme « contrôleur/agréeur » et/ou « responsable qualité »
- Personnels intervenant en entrepôt

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Avoir des connaissances de base dans l'agréage et « *l'univers* » des fruits et légumes

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agréage et « *l'univers* » des fruits et légumes

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Présentation et historique de la méthode HACCP

2 – Connaître la réglementation et savoir gérer la veille réglementaire

- La réglementation en vigueur
- La documentation officielle : GBPH, Codex...etc.
- La veille réglementaire

3 – Définitions et vocabulaire

- Les principales définitions
- Le vocabulaire employé dans l'HACCP

4 – Les 7 principes de la méthode HACCP

- Présentation des 7 principes de l'HACCP

5 – La mise en œuvre de l'HACCP : présentation et mise en œuvre des 12 étapes de l'HACCP

- Présentation des 12 étapes de la mise en œuvre de l'étude HACCP
 - Les phases préliminaires à l'évaluation des risques
 - Les dangers et leur identification (5M)
 - Les méthodes de notation des dangers
 - L'utilisation d'un arbre de décision
 - La gestion des points critiques
- Exercices de mise en application

6 – Apprendre à réaliser une réunion HACCP

- Préparation et réalisation

7 – Les bonnes pratiques d'hygiène en entreprise : les prérequis à la sécurité alimentaire

- Conception des locaux, principe de la marche en avant et stockage
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Chambres froides et respect de la chaîne du froid
- La maîtrise des nuisibles
- La gestion des déchets

8 – Les procédures et enregistrements liés au plan HACCP

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Formation individuelle à l'HACCP : Méthode & Mise en œuvre

Cette formation, réalisée individuellement au sein des entreprises, a pour but d'apporter aux personnels concernés, les connaissances et compétences requises pour la mise en œuvre de la méthode HACCP.

Accompagnée de nombreux supports à personnaliser, cette formation permettra une mise en place rapide de l'HACCP dans l'entreprise.

Objectifs :

- Connaître la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène en entrepôt
- Connaître la méthode HACCP et savoir l'appliquer
- Mettre en place et former l'équipe HACCP
- Créer le manuel HACCP de l'entreprise
- Etablir le système documentaire lié au plan HACCP

Durée :

- Deux journées suivies

Lieu :

- En entreprise

Public :

- Personnels désignés par l'entreprise comme « contrôleur/agréeur » et/ou « responsable qualité » et/ou « membre de l'équipe HACCP »
- Personnels intervenant en entrepôt
- Tout le personnel de l'entreprise susceptible d'être intéressé voire impliqué dans la mise en œuvre de ces process

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Avoir des connaissances de base dans l'agréage et « *l'univers* » des fruits et légumes

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agréage et « *l'univers* » des fruits et légumes

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Présentation et historique de la méthode HACCP

2 – Connaître la réglementation et savoir gérer la veille réglementaire

- La réglementation en vigueur
- La documentation officielle : GBPH, Codex...etc.
- La veille réglementaire

3 – Définitions et vocabulaire

- Les principales définitions
- Le vocabulaire employé dans l'HACCP

4 – Les 7 principes de la méthode HACCP

- Présentation des 7 principes de l'HACCP

5 – La mise en œuvre de l'HACCP : présentation et mise en œuvre des 12 étapes de l'HACCP

- Présentation des 12 étapes de la mise en œuvre de l'étude HACCP
 - Les phases préliminaires à l'évaluation des risques
 - Les dangers et leur identification (5M)
 - Les méthodes de notation des dangers
 - L'utilisation d'un arbre de décision
 - La gestion des points critiques
- Exercices de mise en application

6 – Apprendre à réaliser une réunion HACCP

- Préparation et réalisation

7 – Les bonnes pratiques d'hygiène en entreprise : les prérequis à la sécurité alimentaire

- Conception des locaux, principe de la marche en avant et stockage
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Chambres froides et respect de la chaîne du froid
- La maîtrise des nuisibles
- La gestion des déchets

8 – Les procédures et enregistrements liés au plan HACCP

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Formation individuelle à l'HACCP : Suivi & Mise à jour

Cette formation, réalisée individuellement au sein des entreprises, doit permettre aux entreprises de suivre et de faire évoluer leur plan HACCP annuellement.

Objectifs :

- Rappel de la méthode HACCP
- Actualiser ses connaissances sur la réglementation et mettre en œuvre la veille réglementaire adéquate
- Contrôler, mettre à jour et valider son plan HACCP
- Connaître la méthodologie de la réunion HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en entrepôt

Durée :

- Une journée

Lieu :

- En entreprise

Public :

- Personnels désignés par l'entreprise comme « contrôleur/agréeur » et/ou « responsable qualité » et/ou « membre de l'équipe HACCP »
- Personnels intervenant en entrepôt
- Tout le personnel de l'entreprise susceptible d'être intéressé voire impliqué dans le suivi et la mise à jour de ces process

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Avoir des connaissances de base dans l'agrèage et « *l'univers* » des fruits et légumes
- Avoir mis en œuvre et/ou suivre au sein de son entreprise la méthode HACCP

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agrèage et « *l'univers* » des fruits et légumes. Il reconnaît également suivre au sein de son entreprise les process de la méthode HACCP

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Rappel des principes et étapes de la méthode HACCP

- Les 7 principes
- Les 12 étapes

2 – Connaître la réglementation et savoir gérer la veille réglementaire

- Point réglementaire
- Comment gérer la veille réglementaire

3 – Contrôler et valider son diagramme de fabrication

4 – Contrôler et valider son analyse des dangers

5 – Contrôler et valider son manuel HACCP

6 – Gérer les procédures et enregistrements liés au plan HACCP

7 – Apprendre à réaliser une réunion HACCP

- Principe et fréquence
- Les points à aborder
- L'enregistrement

8 – Rappel des bonnes pratiques d'hygiène en entreprise

- Les règles d'hygiène applicables au personnel
- Le plan de nettoyage et désinfection

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Formation à l'agréege des Fruits et Légumes

Cette formation, réalisée au centre administratif de Saint-Charles International, a pour but de former les personnes en charge du contrôle de la qualité sur tous les critères réglementaires et qualitatifs des fruits et légumes.

Objectifs :

- Connaître les réglementations concernant la normalisation des fruits et légumes, l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Connaître la procédure d'autocontrôle
- Connaître les fruits et légumes et savoir anticiper leur évolution
- Savoir apprécier leur maturité
- Savoir réceptionner les produits
- Savoir pratiquer les contrôles, enregistrer les résultats et gérer les non-conformités

Durée :

- Deux journées suivies

Lieu :

- Centre administratif de Saint-Charles International + intervention en entreprise

Public :

- Personnels désignés par l'entreprise comme « contrôleur/agréeur » et/ou « responsable qualité »
- Personnels intervenant en entrepôt
- Personnes en reconversion souhaitant se familiariser avec les process qualité de la filière fruits et légumes

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Être intéressé par « *l'univers* » des fruits et légumes

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et un intérêt pour « *l'univers* » des fruits et légumes

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Les fruits et légumes : partie d'un végétal

- Découverte des neuf familles d'organes végétaux

2 – Les facteurs d'évolution des produits

- Le cycle végétatif, l'évolution naturelle des produits
- Influence de la température et de l'hygrométrie
- La maturation, influence de l'éthylène

3 – L'évaluation de la fraîcheur

- Les critères de fraîcheur
- Exercice

4 – La normalisation des fruits et légumes

- Rappel du principe de « Normalisation »
- Les caractéristiques minimales
- Organisation de la réglementation
- Le règlement N°543/2011
- Les normes CEE-ONU
- Les accords interprofessionnels
- Synthèse de l'application de la réglementation et les obligations
- Point sur le marquage et exercices

5 – La mesure de la qualité des fruits et légumes

- La fermeté
- L'indice réfractométrique
- L'acidité
- L'évolution des caractéristiques

6 – Connaissances produits

- Présentation des produits : agrumes, tomate, courgette, poivron, melon, pêche...

7 – L'agrèage à réception

- Le protocole de contrôle à réception
- Principes et décisions à l'agrèage
- Définition du lot
- Présentation de la méthode d'échantillonnage
- Enregistrer le contrôle

8 – Gestion des non-conformités

9 – Mise en application

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Formation à l'agréege : Produit spécifique

Cette formation, réalisée individuellement au sein de votre entreprise, a pour but de former les personnes en charge du contrôle de la qualité sur tous les critères réglementaires et qualitatifs d'un produit spécifique.

Objectifs :

- Connaître la réglementation liée au produit
- Connaître la procédure d'autocontrôle
- Connaître le produit et son évolution
- Savoir apprécier sa maturité et les contrôles spécifiques le cas échéant
- Savoir pratiquer les contrôles, enregistrer les résultats et gérer les non-conformités

Durée :

- Une journée

Lieu :

- En entreprise

Public :

- Personnels désignés par l'entreprise comme « contrôleur/agréeur » et/ou « responsable qualité »
- Personnels intervenant en entrepôt

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Avoir des connaissances de base dans l'agréege et « *l'univers* » des fruits et légumes

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agréege et « *l'univers* » des fruits et légumes

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Connaissance du produit

2 – Les facteurs d'évolution du produit

- Le cycle végétatif, l'évolution naturelle du produit
- Influence de la température et de l'hygrométrie
- La maturation, influence de l'éthylène

3 – L'évaluation de la fraîcheur

4 – La réglementation applicable au produit

- Rappel du principe de « Normalisation »
- Les caractéristiques minimales
- Réglementation de normalisation applicable (Catégorie, Calibre, les autres aspects obligatoires)
- Les autres réglementations applicables (le cas échéant)
- Point sur le marquage

5 – La mesure de la qualité du produit

6 – L'agréage à réception

- Le protocole de contrôle à réception
- Principes et décisions à l'agréage
- Définition du lot
- Présentation de la méthode d'échantillonnage
- Enregistrer le contrôle
- Gérer les non-conformités

7 – Rappel de la méthodologie du plan de prélèvement sanitaire

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Formation Food Defense

Cette formation a pour but d'apporter les connaissances nécessaires à la mise en place d'une étude de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants, dite « Food Defense », au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Objectifs :

- Comprendre le concept et les enjeux de la « Food Defense »
- Connaître les références réglementaires, référentiels, guides et recommandations
- Savoir évaluer la protection de sa chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- Construire un plan « Food Defense » et être capable de garantir la sûreté de son site

Durée :

- Une journée

Lieu :

- Centre administratif de Saint-Charles International

Public :

- Direction, responsable qualité, responsable des ressources humaines, responsable maintenance, responsable sécurité, responsable et équipe « Food Defense »

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Être intéressé par les principes de la « Food Defense »

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et manifester un intérêt pour la « Food Defense »

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Présentation des stagiaires et du stage (tour de salle)

2 – Présentation de la « Food Defense »

- Contexte, définitions et réglementation

3 – Présentation des exigences des référentiels « qualité » principaux

- Présentation des exigences des référentiels IFS Food V7, IFS Logistique V2.2 et IFS Broker V3
- Présentation de l'exigence du référentiel GLOBAL G.A.P. version en vigueur

4 – Présentation d'outils et de méthodes disponibles

- Guides, méthode VACCP, TACCP, CAVER SHOCK

5 – Les étapes du plan « Food Defense »

- Le plan « Food Defense » en 10 étapes
- Mise en pratique de la méthodologie VACCP

6 – Gestion d'un acte de malveillance

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

Formation Food Fraud

Cette formation a pour but d'apporter les connaissances nécessaires à la mise en place d'une étude de vulnérabilité et un plan de réduction des risques de fraude alimentaire de la chaîne d'approvisionnement d'une entreprise agroalimentaire.

Objectifs :

- Comprendre le concept et les enjeux de la « Food Fraud »
- Connaître les références réglementaires, référentiels, guides et recommandations
- Savoir identifier les risques de fraude dans son entreprise et évaluer sa vulnérabilité
- Construire un plan de maîtrise et d'atténuation efficace

Durée :

- Une journée

Lieu :

- Centre administratif de Saint-Charles International

Public :

- Direction, responsable qualité, responsable des achats, responsable et équipe « Food Fraud »

Accessibilité :

- Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Pour tout renseignement, contacter notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr

Prérequis :

- Maîtriser la langue française (*parlé et écrit*) – nos formations sont dispensées en « Français »
- Être intéressé par les principes de la « Food Fraud »

En renvoyant le bond d'engagement / devis concernant la participation du stagiaire à la formation, ce dernier reconnaît avoir la maîtrise de la langue française et manifester un intérêt pour la « Food Fraud »

Contrôle des connaissances :

- Renseignement d'un questionnaire de contrôle des connaissances acquises (*en entrée et en sortie de formation*)

Acquis :

- Délivrance d'une attestation de présence et d'un bilan des compétences acquises

Evaluation de la formation :

- Renseignement d'un questionnaire d'évaluation et d'amélioration de la formation dispensée

Déroulement :

1 – Présentation des stagiaires et du stage (tour de salle)

2 – Présentation de la « Food Fraud »

- Contexte et enjeux (réglementation, scandale, certif.)
- Définitions de la fraude alimentaire

3 – Comprendre les attendus des référentiels de certifications

- Les exigences IFS Food V7, IFS Logistique V2.2 et IFS Broker V3
- Les exigences GLOBAL G.A.P. version en vigueur

4 – Appréhender et identifier les risques de fraude alimentaire

- Les facteurs de risques déclenchants
- Typologies de fraudes et activités concernées

5 – Système de prévention des risques de fraude alimentaire

- Les étapes préliminaires à l'évaluation de la vulnérabilité
- Priorisation des risques et outils d'évaluation
- Déterminer des mesures d'atténuation et de surveillance

6 – Vérifier l'efficacité du système et l'actualiser

Le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « *Accessibilité* ».

GRILLE TARIFAIRE

Titre de la formation	Nombre(s) de journée(s)	Lieux de formation	Adhérents Démarche Qualité		Non adhérents Démarche Qualité	
			Prix HT*	Prix TTC*	Prix HT*	Prix TTC*
La connaissance des fruits et légumes et des conventions d'autocontrôle de la qualité - Formation Initiale	2 journées	Centre administratif	360 €	432 €	510 €	612 €
Démarche Qualité Saint-Charles - Formation Continue	1 journée	Centre administratif	180 €	216 €		
Formation à la méthode HACCP	1 journée	Centre administratif	270 €	324 €	380 €	456 €
Formation individuelle à l'HACCP : Méthode & Mise en œuvre	2 journées	Entreprise	720 €	864 €	1 020 €	1 224 €
Formation individuelle à l'HACCP : Suivi & Mise à jour	1 journée	Entreprise	360 €	432 €	510 €	612 €
Formation à l'agrèage des Fruits et Légumes	2 journées	Centre administratif	540 €	648 €	760 €	912 €
Formation à l'agrèage – produit spécifique	1 journée	Entreprise	540 €	648 €	765 €	918 €
Formation Food Defense	1 journée	Centre administratif	380 €	456 €	530 €	636 €
Formation Food Fraud	1 journée	Centre administratif	430 €	516 €	600 €	720 €

**les tarifs affichés sont révisables annuellement*

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

BILAN DES FORMATIONS N-1

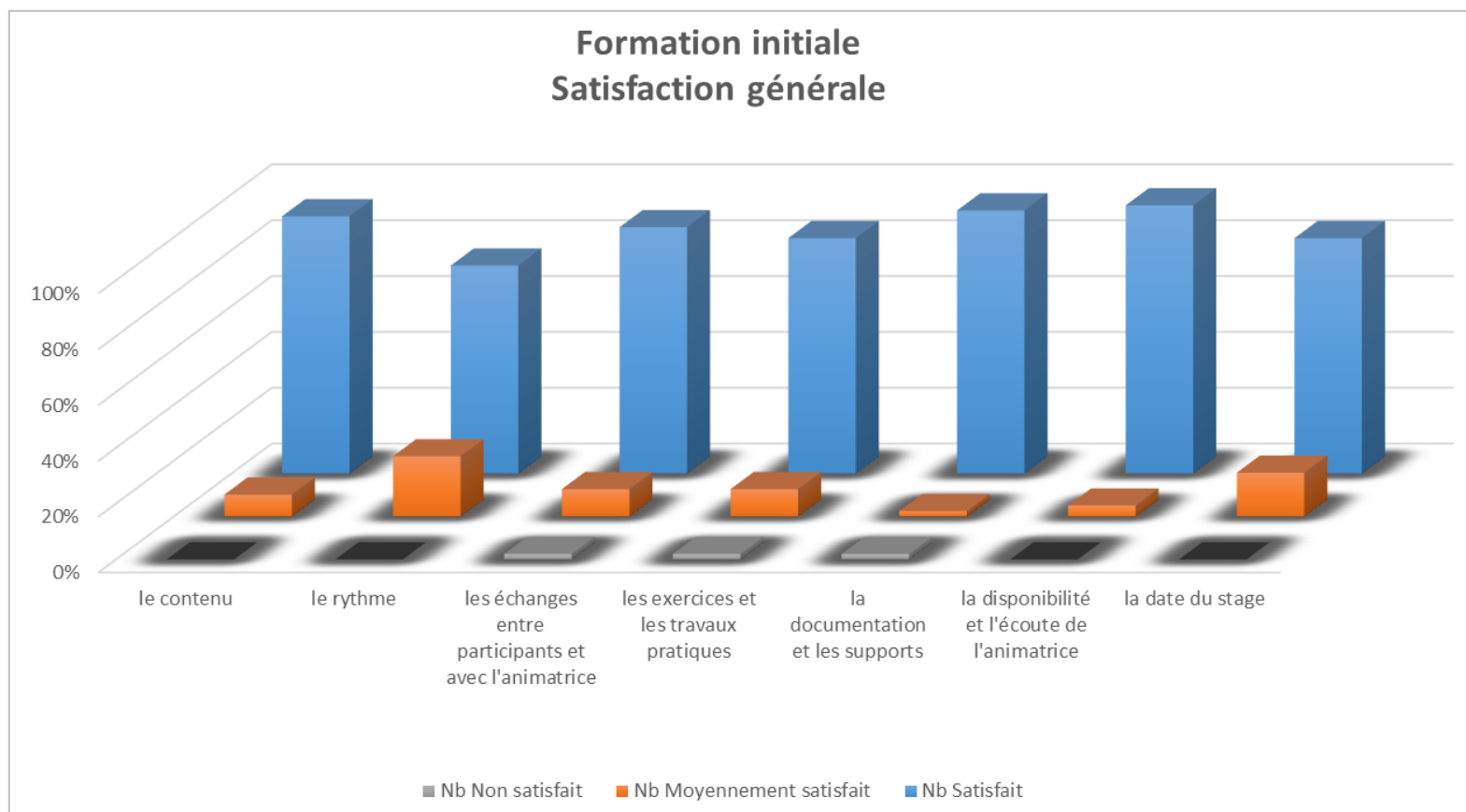
Le SNIFL a assuré en 2019/2020 la formation de 155 personnes toutes sessions confondues

Formation initiale : la connaissance des fruits et légumes et des conventions d'autocontrôle de la qualité.

4 sessions :

- **2019** : 3-4 octobre / 17-18 octobre
- **2020** : 14-15 janvier / 30 juin-1^{er} juillet

51 personnes ont suivi la formation initiale



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

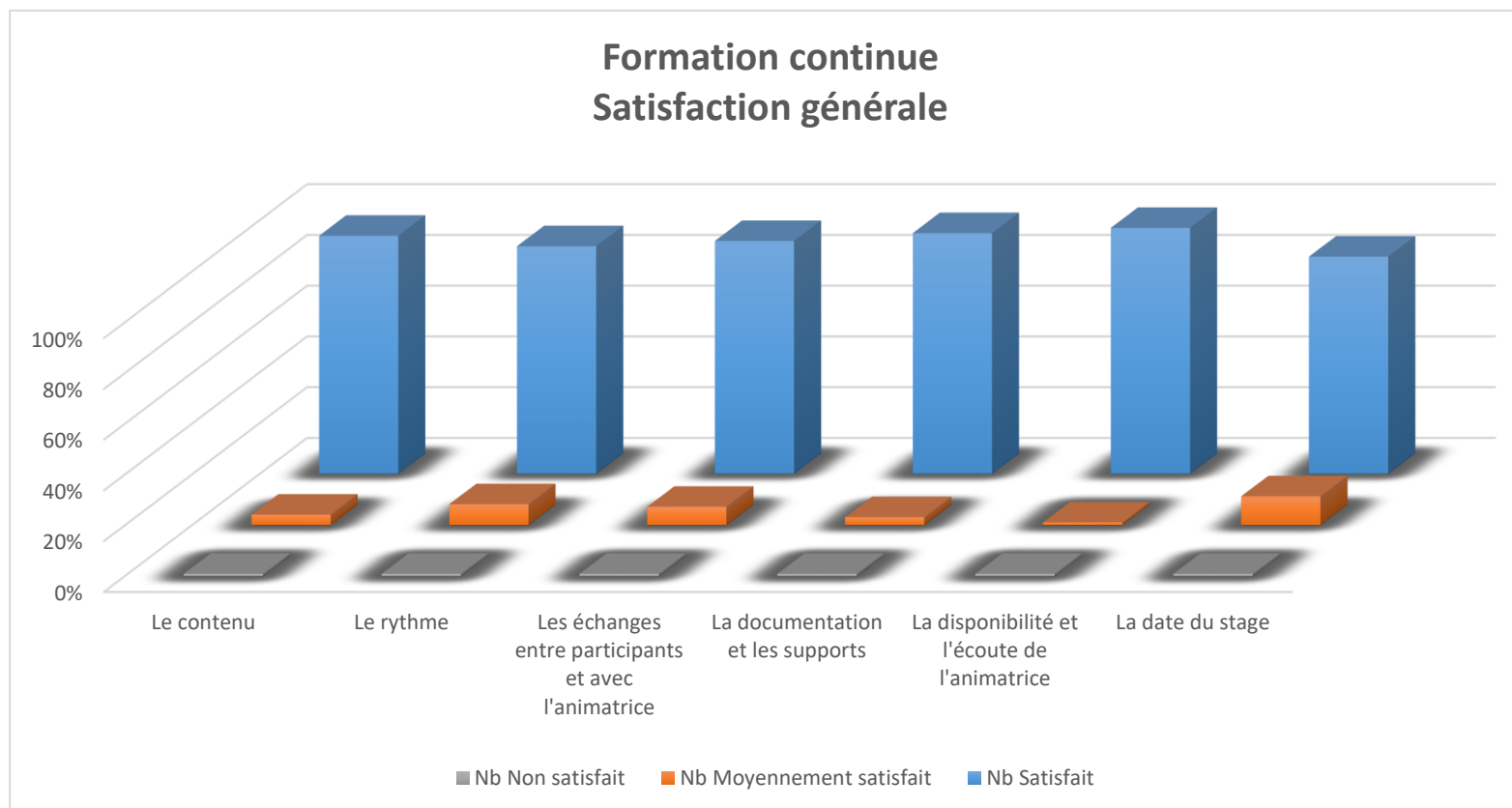
Le SNIFL a assuré en 2019/2020 la formation de 155 personnes toutes sessions confondues

Formation continue Démarche qualité Saint-Charles.

7 sessions :

- 2019 : 8, 10, 15, 25 et 29 octobre / 5 et 7 novembre

97 personnes ont suivi la formation continue



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

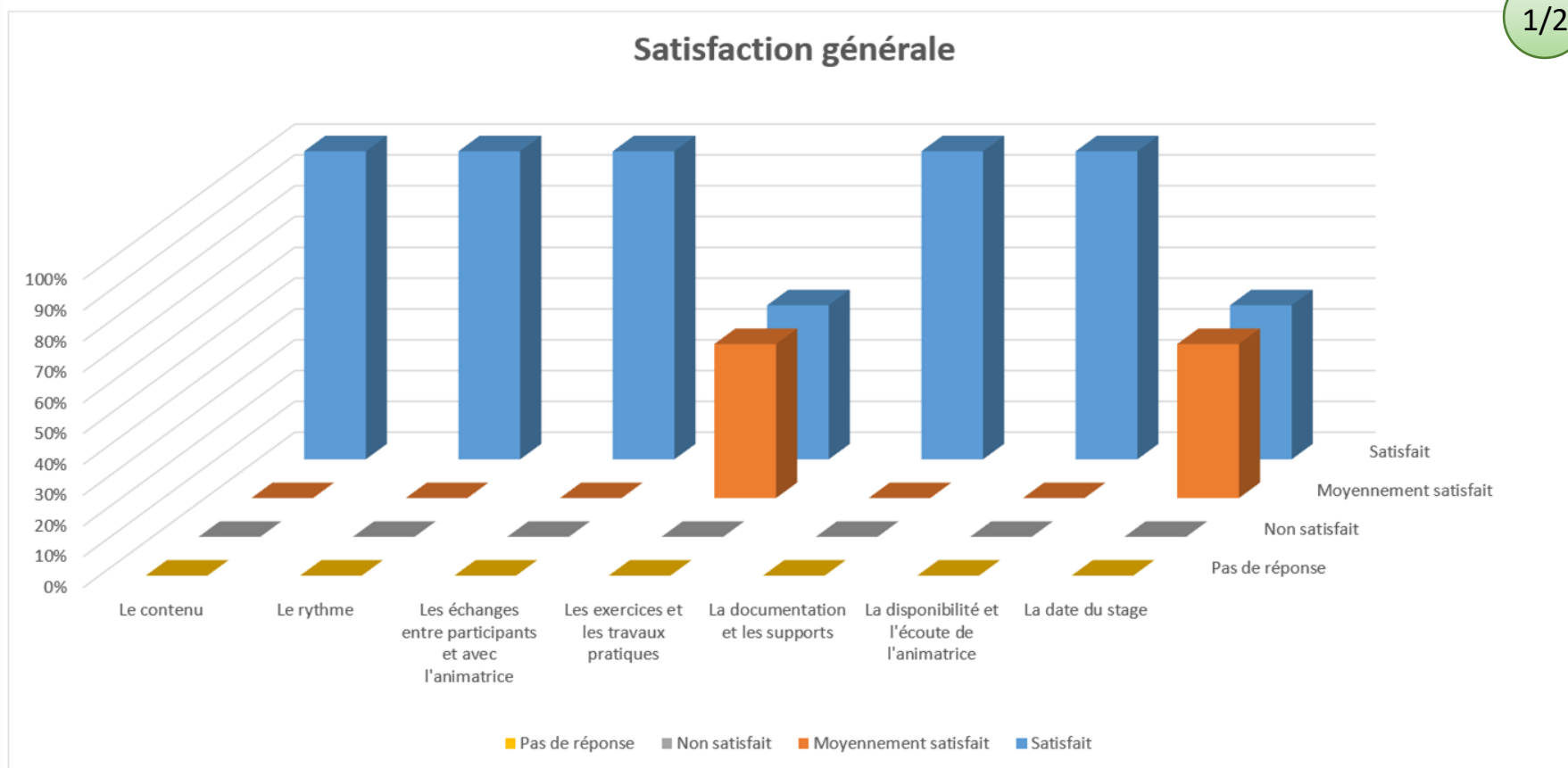
Le SNIFL a assuré en 2019/2020 la formation de 155 personnes toutes sessions confondues

Formation individuelle HACCP.

1 session en entreprise :

- 2020 : 7-8 juillet

Les personnels de cette société concernés par cette formation l'ont suivie



1/2

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

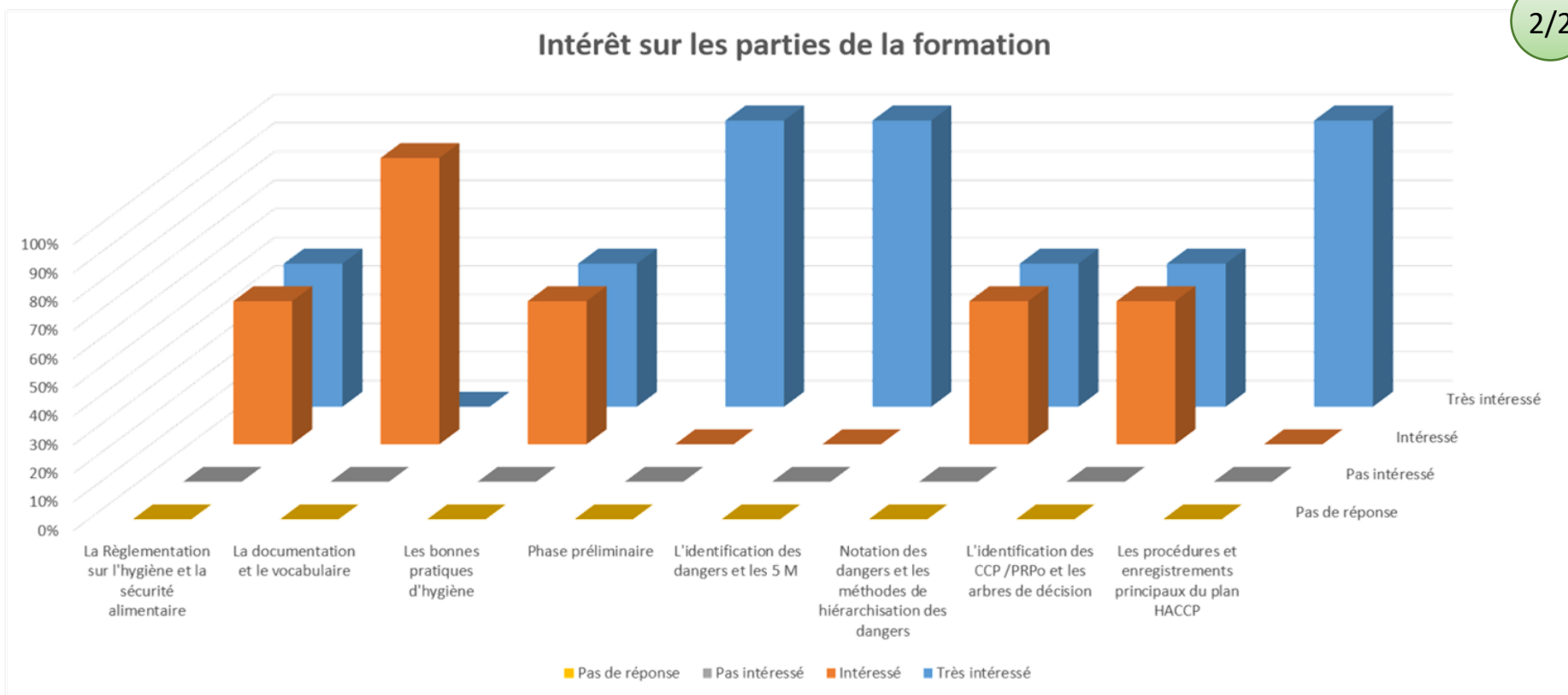
Le SNIFL a assuré en 2019/2020 la formation de 155 personnes toutes sessions confondues

Formation individuelle HACCP.

1 session en entreprise :

- 2020 : 7-8 juillet

Les personnels de cette société concernés par cette formation l'ont suivie



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

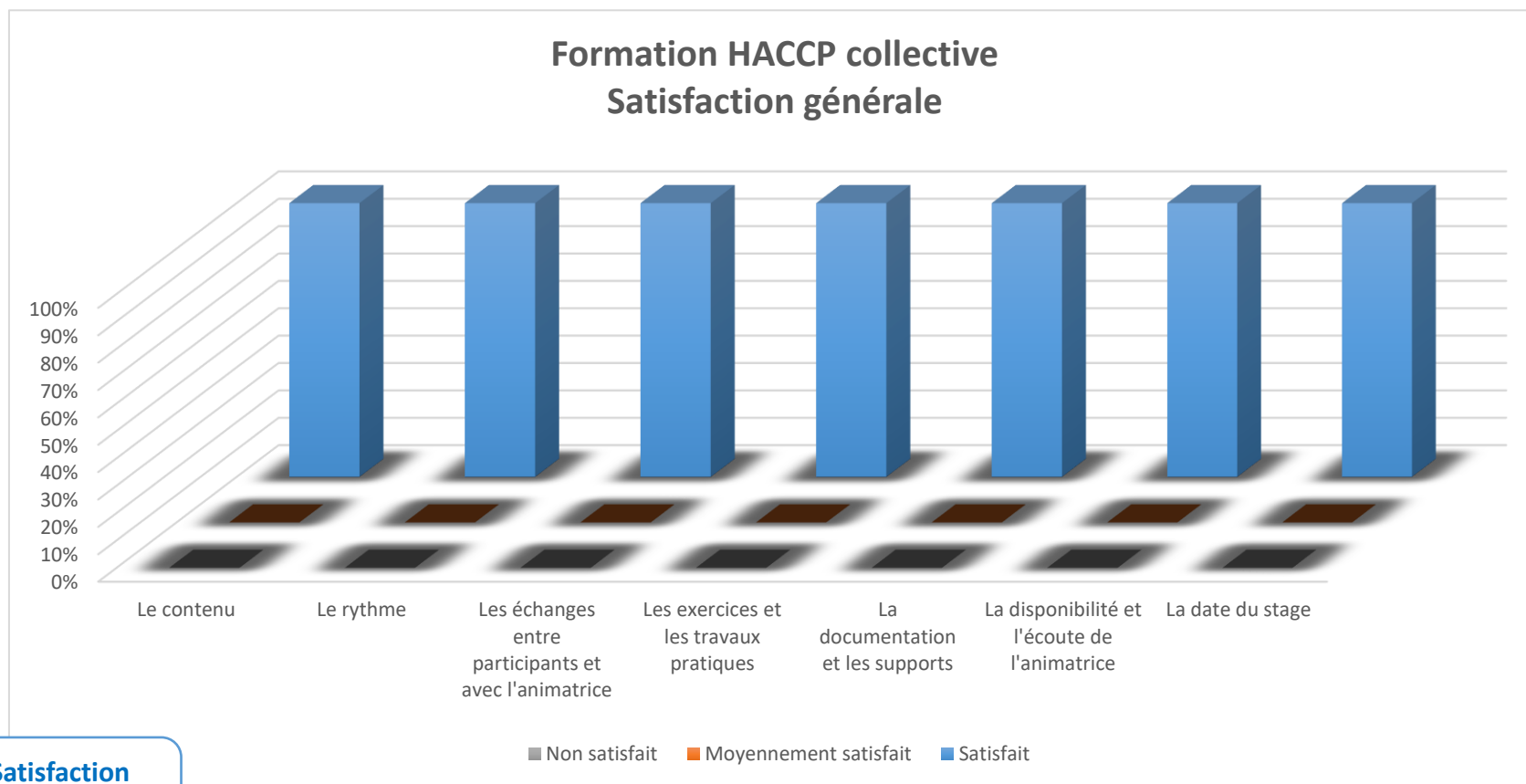
Le SNIFL a assuré en 2019/2020 la formation de 155 personnes toutes sessions confondues

Formation méthode HACCP collective.

1 session :

- 2020 : 6 février

5 personnes ont suivi la formation HACCP collective



100% de Satisfaction générale

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

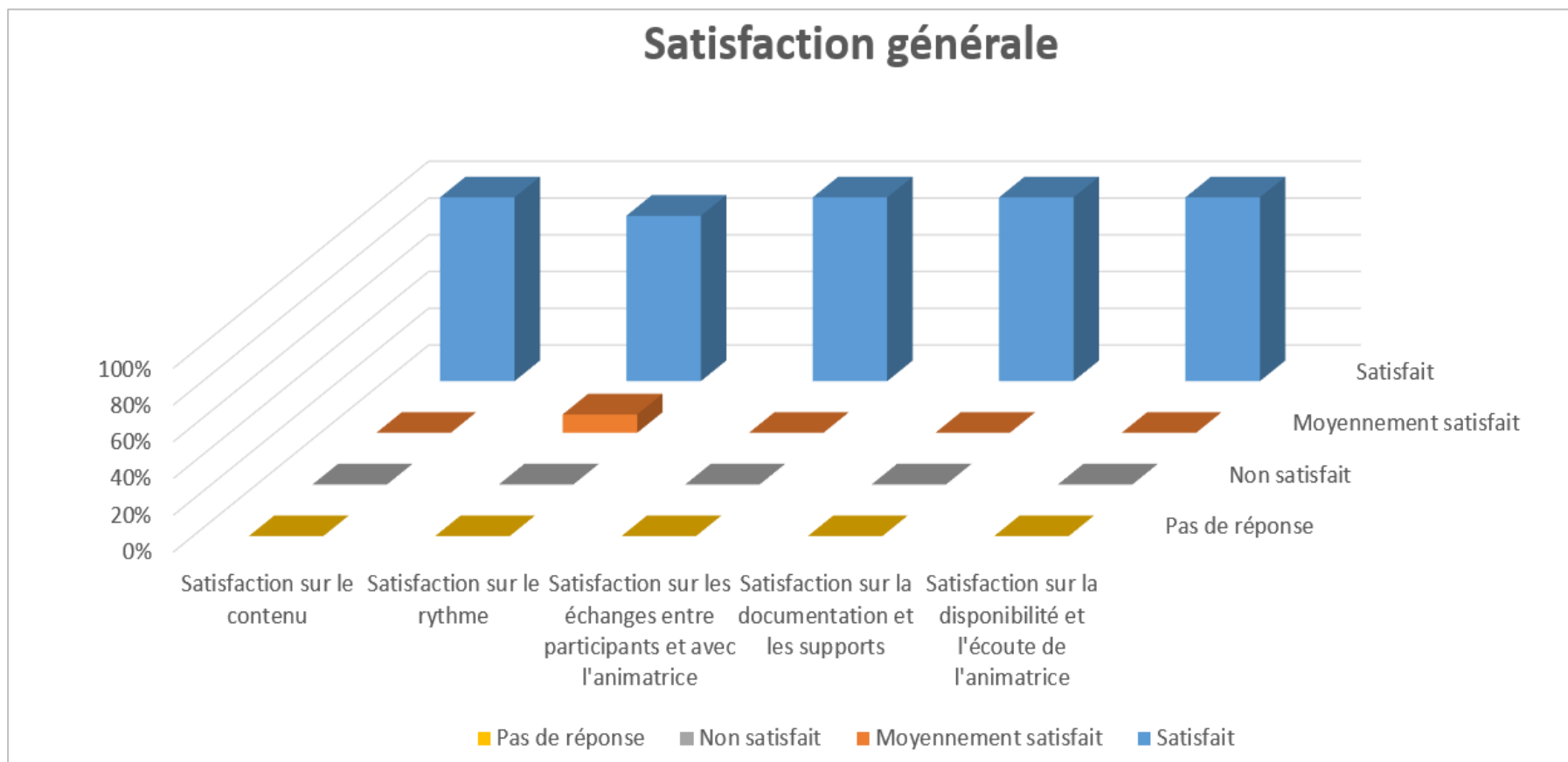
Le SNIFL a assuré en 2019/2020 la formation de 155 personnes toutes sessions confondues

Formation Produit Spécifique.

1 session en entreprise :

- 2020 : 5 juin

Les personnels de cette société concernés par cette formation l'ont suivie



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

DESCRIPTION DES SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Toutes les formations délivrées par notre organisme se font en présentiel. Cependant, en cas de nécessité et si la situation l'exige, il pourra être mis en place une solution digitalisée (visioconférence).

Les enseignements dispensés en salle par les formatrices, sont animés par des diaporamas (PowerPoint) illustrant les propos et facilitant la compréhension.

Ces présentations font l'objet d'une diffusion en salle par le biais de vidéoprojecteur. Une version « papier » est également remise aux stagiaires en début de séance, leur permettant d'annoter et de « s'approprier » ce support tout au long de la formation. Des supports qui facilitent l'apprentissage et « l'intégration » des savoirs.

L'enseignement théorique est doublé d'exercices pratiques permettant la mise en application des connaissances, via l'utilisation de matériels spécifiques : *agrégage, acidité, colorimétrie...*



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

ACCESSIBILITE

Notre organisme est engagé dans une démarche d'accueil et d'accompagnement en formation des personnes en situation de handicap. Contactez notre Référent Handicap, David PATTE, par téléphone au 04 68 54 66 40 ou par courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :

- Les locaux : accessibilité des locaux conformément à la réglementation décret n°2006-555 du 17 mai 2006.
- La formation : accompagnement tout au long de la formation, compensations en fonction des situations de handicap (*Exemple : ergonomie de poste, matériel adapté..., adaptation des supports de formation, aménagements des examens, ...*).

Pour suivre ces formations, le candidat doit être en capacité de :

- Suivre des cours théoriques de plusieurs heures.
- Se déplacer dans les niveaux d'un bâtiment sans ascenseurs (*même si l'une de nos salles de formation se situe en rez-de-chaussée avec rampe d'accès (Cf. page suivante du catalogue)*).
- S'exprimer en public ainsi que par les moyens de communication digitalisés actuels (*visioconférence*).

Nota : le candidat, en validant son inscription à une formation dispensée par le SNIFL, reconnaît avoir pris connaissance de son programme de formations ainsi que de la rubrique « Accessibilité ». En renvoyant son bon d'engagement, le stagiaire reconnaît également avoir la maîtrise de la langue française et les connaissances de base dans l'agrégé et « l'univers » des fruits et légumes, comme l'ensemble des différents prérequis nécessaires pour bien suivre la formation retenue.

Il reconnaît son aptitude/intégrité à suivre cette formation dans les conditions usuelles.

- En cas de besoin d'adaptation de la formation à une problématique de handicap, le candidat concerné devra contacter avant son inscription et au plus tard 1 semaine avant la formation, le Référent Handicap du SNIFL, Monsieur David PATTE, afin d'appréhender ensemble les modalités d'adaptation de la formation : *adaptation de la salle de formation, de la durée, du déroulé, des supports pédagogiques proposés...*
- Si la nature du handicap déclaré ne permet pas, suite aux échanges entre le candidat et le SNIFL, d'adapter en conséquence le gabarit de la formation, alors l'inscription du candidat ne pourra être enregistrée.



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

TEMOIGNAGES

Société d'IMPORT / EXPORT - AGRI COMMERCE

Chez Agri Commerce, nous participons régulièrement aux formations proposées par le SNIFL dont le catalogue s'enrichit chaque année. Outre la proximité et l'accessibilité aux formations proposées, celles-ci présentent une vraie plus-value pour les participants car les formations sont spécifiques et orientées sur notre métier du fruits et légumes frais, ce qui est une force et un atout considérable pour rendre les formations vivantes. En parallèle, tous les participants aux formations sont issus du même milieu, ce qui enrichit les échanges et le partage d'expérience au cours de celles-ci. Grâce à leur clarté et au détail du contenu (notamment la présence d'exemples et d'illustrations spécifiques à notre métier), la qualité des supports de formation permet également de se servir de ceux-ci comme d'un vrai outil de travail une fois de retour en entreprise.

Société d'IMPORT / EXPORT - FONTESTAD

Excellent niveau de compétence des animatrices, leur permettant de toujours se mettre au niveau des stagiaires quelle que soit leur fonction. Le planning et le format des formations annuelles sont évolutifs en tenant compte des remarques notées en fin de formation. Les équipements des locaux utilisés sont de très bon niveau et permettent une bonne communication. Le fait que ce centre de formation soit à Perpignan permet aux entreprises locales de former le personnel avec un minimum de frais de déplacement et un gain de temps. On apprécie également la multitude de formations liées à notre filière qui intègre à chaque fois la spécificité de Saint-Charles. Les animatrices facilitent la participation de tous, ce qui permet également les échanges entre stagiaires. Cela permet d'élever le niveau des compétences de chacun et d'impliquer tous les participants. Lors de certaines formations, la sortie sur des entreprises de Saint-Charles permet aux stagiaires d'avoir une autre vue de notre filière.

Société d'IMPORT / EXPORT - FONTESTAD

La formation au sein du SNIFL, destinée aux agréateurs, reste pour nous primordiale. Son contenu est adapté à nos besoins en matière de nouvelles exigences « qualité ». La disponibilité du SNIFL est d'une grande aide pour répondre à nos questionnements liés à la réglementation, ce qui nous permet de maintenir une vigilance permanente. La formation pilotée par Stéphanie est d'une grande qualité, car il y a une bonne maîtrise de la réglementation et des connaissances produits, comme une connaissance parfaite des attentes des stagiaires. Chaque année, on constate des améliorations dans le contenu des formations, car le SNIFL prend en considération les remarques et les propositions des stagiaires. Le secret de la réussite des formations dispensées par le SNIFL résulte sans doute de l'investissement de l'ensemble du personnel, de la rigueur et des compétences de ce dernier.

Société d'IMPORT / EXPORT (BIO) - ALTERBIO

Les formations dispensées par le SNIFL sont encadrées par une équipe de formatrices qualifiées et pédagogiques. Les explications sont très claires. Avec des programmes parfaitement adaptés à notre profession et à notre filière. Ces formations « Qualité » sont complètes et proposent également beaucoup de travaux pratiques, ce qui permet d'être rapidement opérationnel. Le lieu, la salle multimédia et l'accueil des apprenants sont appropriés, et les contenus des formations sont toujours renouvelés car ils évoluent au gré de la réglementation, et tiennent compte des appréciations des stages précédents. Les formations du SNIFL sont pertinentes et je les recommande volontiers à d'autres sociétés.

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 - 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 - Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

Société d'IMPORT / EXPORT - ALTERNEA

Dans notre métier très spécifique d'importateur de fruits et légumes sur Perpignan, il a été très intéressant de pouvoir accéder à un organisme de formation dédié tout aussi spécifique : des formatrices issues du milieu et qui comprennent parfaitement nos contraintes, des thématiques pertinentes et adaptées à nos besoins, et un accès facilité du fait de la proximité.
Ces formations sont dispensées à un public qui partage le même métier et cela permet, grâce aux échanges au sein du groupe, de faire progresser les pratiques des opérateurs sur Saint-Charles.

Société d'IMPORT / EXPORT - SOFRUCE

Les formations dispensées par le syndicat sont très importantes pour notre société, car elles permettent à nos contrôleurs de rester informés sur la réglementation, les nouvelles normes, et de rester à niveau.
Les formatrices sont très proches de la réalité du terrain.
On trouve toutes les formations nécessaires à notre secteur d'activité (hygiène, HACCP, Food Defense...)
Les formations sont réalisées à proximité de nos sites, et il est possible d'échanger avec les autres stagiaires sur nos propres expériences.

Société de PRODUCTION - VIALADE CHAMPIGNONS

J'ai rejoint la communauté « Saint-Charles » il y a 1 an, sans expérience en matière d'agrégé. Peu de temps après mon arrivée, j'étais conviée à la formation « initiale » du SNIFL, puis quelques mois plus tard à la formation « continue ». C'est une formation qui donne les connaissances nécessaires pour effectuer les contrôles qualité correctement !
Ça donne confiance en soi !
Le support de formation est clair et complet. Les personnes qui forment (Stéphanie et Elora) maîtrisent parfaitement les sujets et répondent aux questions avec le sourire.
Récemment, j'ai assisté à la formation « Food Fraud » qui est une problématique plutôt récente et qui était une fois de plus, parfaitement maîtrisée.
Rien à redire. Continuez !

Société d'IMPORT / EXPORT - BUONANNO

Je témoigne par la présente de l'intérêt pour les formations dispensées par le SNIFL.
En effet, les formations proposées sont spécifiques et tout à fait adaptées à notre métier et nous permettent une actualisation constante et nécessaire des connaissances dans notre entreprise.
Ensuite, le SNIFL propose une gamme de formations qui répond à nos besoins professionnels et permet aux stagiaires d'acquérir ou de compléter des connaissances.
Enfin, les moyens mis en œuvre en termes de proximité, les supports choisis mais aussi les compétences des animatrices issues du monde professionnel des fruits et légumes permettent un partage d'expérience constructif toujours dans une très bonne ambiance.

Société de PRESTATIONS LOGISTIQUES - GUANTER RODRIGUEZ

Notre entreprise, qui est engagée dans une démarche qualité depuis plusieurs années, a pu apprécier le professionnalisme et l'intérêt des formations dispensées par le syndicat, tant sur le plan du contenu, que des compétences des formatrices et des moyens mis en œuvre pour satisfaire à ces exigences.
Par ailleurs, il est à noter que le syndicat n'a eu de cesse d'étendre le champ de ses formations, en tenant compte des besoins des entreprises, mais aussi de se caler au plus près de la réalité du marché, toujours plus exigeant en termes de compétences liées à la qualité.
De par sa proximité géographique, le syndicat est capable d'être réactif et à l'écoute des entreprises pour leur apporter, également, des solutions de formations liées à leurs besoins spécifiques.

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

Société d'IMPORT / EXPORT - FRULEXXO

Le SNIFL est un organisme qui nous forme tout au long de l'année sur des thèmes spécifiques et importants dans notre secteur, par tous niveaux (HACCP, agréage, Food Fraud, ...). Pour ma part, il y a 3 ans (poste opératrice de saisie), novice dans le métier, ils m'ont donné les bases « HACCP et agréage » et chaque année ils me permettent d'acquérir de l'expérience. C'est un organisme qui de par sa proximité permet de nous former régulièrement, facilement et en toute confiance car nous connaissons et nous travaillons au quotidien avec les formatrices.

Les locaux sont adaptés à l'accueil des groupes, avec des outils (rétroprojecteurs, livrets de formation, questionnaires...) qui nous permettent de suivre facilement les explications et en même temps de pouvoir s'y replonger après la formation.

Les formatrices ont toujours répondu pour toutes les questions, et ont su répondre à celles-ci ou faire des recherches sans jamais nous laisser sans réponse. Les formations du SNIFL sont très intéressantes. Dans les groupes chacun peut apporter son expérience, ce qui, dans le milieu des fruits et légumes à Saint-Charles, est vaste. Les formations nous permettent d'améliorer notre quotidien grâce aux outils et informations que nous obtenons lors de celles-ci.

Merci à Mmes Sireuil et Lascombes qui sont toujours là pour nous soutenir, nous former et informer de toutes les nouveautés.

Société d'IMPORT / EXPORT - MARQUILLANES

J'ai envoyé plusieurs collaborateurs à des formations dispensées par le SNIFL sur des sujets très précis comme la FOOD FRAUD, le recyclage Démarche Qualité, connaissances des F&L...

Je n'ai eu que des bons retours : pratico-pratique, concret, échanges de bonnes pratiques entre stagiaires exerçant tous dans le milieu des F&L. Les sujets des formations sont variés et abordent des thèmes précis, spécifiques à nos métiers dans les F&L.

En tant que chef d'entreprise, j'apprécie que ces formations soient proposées régulièrement par le SNIFL. Cela me donne des pistes de réflexion pour élargir le développement des compétences de mes collaborateurs.

Société de TRANSPORT - MEDINA

J'ai été à plusieurs formations faites par le SNIFL. Je débute dans la qualité, et je n'ai pas de formation spécifique dans cette branche.

Il est évident que les formations proposées par cet organisme sont pour ma part très intéressantes et enrichissantes.

Les formatrices sont agréables, à l'écoute et prennent le temps de répondre à nos questions. Le nombre de candidats lors des formations est satisfaisant, d'où leur disponibilité.

De plus, le centre de formation n'est pas trop éloigné de mon lieu de travail, les salles sont grandes (respect des distances), un vidéoprojecteur et 2 télévisions sont correctement placés pour que tout le monde puisse voir les PowerPoints. Les formations proposées sont diverses et de nouvelles ont fait leur apparition (Food Fraud et Food Defense).

Société de PRODUCTION - ILLE ROUSSILLON

J'apprécie ces formations pour plusieurs raisons :

- Des contenus de formations ciblés à notre secteur d'activité (fruits et légumes non transformés) très utiles lorsque l'on débute dans ce secteur. Des exercices pratiques avec beaucoup d'échange avec les formateurs pour une meilleure compréhension finale.
- Un vaste choix de formations, judicieusement étalé sur toute l'année, renouvelé en fonction de l'évolution de la réglementation. Ceci permet aux personnes de pouvoir se former avec les bases et de compléter ses compétences au fur et à mesure.
- Des formateurs avec un solide parcours professionnel, très compétents, dynamiques, avec une foule d'anecdotes pour accompagner le contenu de la formation, incollables jusqu'à présent sur des questions très ciblées.
- Des lieux et des équipements adaptés pour la formation : salle spacieuse, rétroprojecteurs et écrans TV sur les côtés, sièges spécifiques pour la prise de notes.
- Et pour finir, une localisation idéale à Perpignan.

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 - 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 - Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

NOUS CONTACTER

Pour toute demande d'information et/ou d'inscription, nous vous invitons à nous contacter, soit :

Par courrier :

Syndicat National des Importateurs / Exportateurs de Fruits et Légumes – Saint-Charles

B.P. 75451

66034 PERPIGNAN Cedex

Par mail :

snif@saintcharlesinternational.fr

Par téléphone :

04 68 54 66 40

Service Qualité :

- Mme SIREUIL Stéphanie
- Mme LASCOMBES Elora
- M. CLOUET Bernard

Direction :

- M. GORNES Cyril
- M. PATTE David

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snif@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

ILLUSTRATIONS / REPORTAGES PHOTOS



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com



« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com

PLANS SALLES DE FORMATION

Lorsque les formations ont lieu dans nos locaux, les stagiaires sont dirigés vers une des **3 salles de réunion (voir page suivante)**, toutes trois équipées du matériel pédagogique nécessaire. Le bâtiment où se déroulent les formations répond à la réglementation relative à l'accueil du public.

Une salle au rez-de-chaussée, avec **rampe d'accès** pour personne à mobilité réduite, et deux salles au 1^{er} étage.

Des sanitaires et autres espaces de convivialité au rez-de-chaussée comme à l'étage.

Notre bâtiment est équipé d'extincteurs, de plans d'évacuation, d'un éclairage de sécurité, de détecteurs de fumée, de deux sorties de secours avec escalier extérieur pour l'une. Vérifications annuelles (SOCOTEC, SAPIAN...).

Lors de nos **déplacements en « entreprise »**, nous nous conformons au règlement intérieur et aux règles de sécurité de cette dernière. Un point préalable est réalisé à ce sujet par le formateur auprès de l'entreprise afin d'en informer les apprenants avant le début de la formation.

Toutes nos formations sont **réalisées en présentiel**. Cependant, en cas de nécessité et si la situation l'exige, il pourra être mis en place une solution digitalisée (visioconférence).

Pour les séances qui se déroulent dans nos locaux (Centre Administratif de Saint-Charles International à Perpignan – 66030) :

- Salles de réunion : **50 places pour l'une**, et **18 pour les 2 autres** – toutes trois équipées de dispositif de **rétroprojection/grand écran/internet/visio et audio...**

Les supports pédagogiques :

- Supports « **Powerpoint** »
- Supports « **Papier** »
- **Instruments et outils de « mesure » spécifiques** aux fruits et légumes

Les pauses :

- Matinée = 1/4 d'heure
- Après Midi = 1/4 d'heure

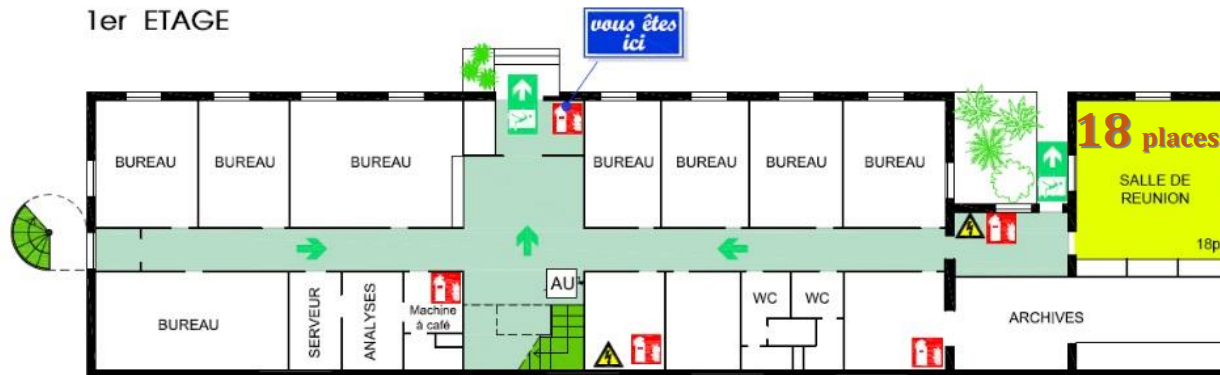
Consommables et rafraichissements mis à disposition.

PLAN DATADOCK

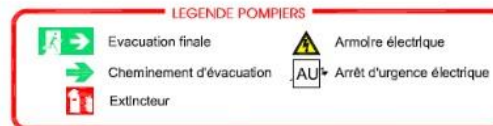
SAINT CHARLES INTERNATIONAL CENTRE ADMINISTRATIF



1er ETAGE



REZ-DE-CHAUSSEE



Conforme à l'article M5 41 et à la norme NF X08-070

« Enregistré sous le n° 91 66 01868 66 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

SYNDICAT NATIONAL DES IMPORTATEURS/EXPORTATEURS DE FRUITS ET LEGUMES - SAINT-CHARLES

B.P. 75451 – 66034 PERPIGNAN Cedex Tel. : +33 (0)4 68 54 66 40 – Fax : +33 (0)4 68 54 51 04

Courriel : snifl@saintcharlesinternational.fr - Site Internet : www.public.saintcharlesinternational.com