

Centre

Etude

Formation

Assistance

Chahed

**CATALOGUE PRODUITS
2014**

I – PRESENTATION :

1- Activités et Domaines d'interventions:

Le **CEFAC** offre une longue expérience en matière d'Etudes, de Formation et d'Assistance en Tunisie dans différents secteurs d'activités.

2 Ressources :

Une équipe multidisciplinaire d'Experts internes et externes possédant une longue expérience en matière d'Assistance, de Formation et de Conseils.

II- PRESTATIONS :

1 ASSISTANCE :

Le CEFAC met à votre disposition son expérience et son savoir faire pour une :

- **Assistance à la mise en place de système de management certifiable :**

- SMQ ISO 9001 Version 2008
- SMSDA ISO 22000
- SME ISO 14001
- ISO 17025
- OHSAS ISO 18001
- EUREPGAP ...

- **Mise en place de systèmes de management intégrés : Qualité- Sécurité - Environnement**

2 FORMATION: AGREMENT N°: 01/ 098/ 11

a- Séminaire et formation Inter entreprises :

Le Centre de formation et d'assistance CEFAC organise une série de **séminaires interentreprises** destinée aux cadres et responsables

b- Formation Intra entreprises :

Le Centre de formation et d'assistance CEFAC propose des actions de formation en **intra entreprises** incluant les thèmes suivants :

- ┌ **Management (MA) – Ressources Humaines (RH)**
- ┌ **Système de Management de la qualité (SMQ)**
- ┌ **Environnement (ENV)**
- ┌ **Technique (TE)**
- ┌ **Hygiène Sécurité Alimentaire (HSA)**
- ┌ **Marketing et Techniques de Vente (MTV)**
- ┌ **Droit Social et Relation Professionnelle (DS)**

... d'autres thèmes sont également disponibles sur demande et en fonction de vos besoins spécifiques

Les modalités d'intervention :

- *Supports didactiques et documentations :*

L'intégralité de la présentation des journées de formations (en salle) est numérique. Il s'agit d'une série de planches élaborées sur « Power Point » avec des Schémas, figures, tableaux, histogrammes, images et photos illustratives des différentes situations facilitant l'assimilation du message par les candidats en fonction de leur niveau et qualification.

Chaque participant aura un document résumant toutes les notions initiées à la fin de chaque séminaire.

- *Evaluation des actions de formation :*

Les participants aux thèmes de formation auront à passer un test d'évaluation à la fin de chaque cycle à fin de voir réellement le degré acquisition de connaissances et l'évolution des savoirs relatifs aux thèmes abordés.

- *Attestations :*

Des attestations de participation aux thèmes de formation seront livrées aux candidats dont l'assiduité et le sérieux ont été démontrés au cours des séances de formation.

- *Encadrement pratique sur site :*

Pour certains thèmes de formation l'intervenant CEFAC assurera un encadrement pratique au poste de travail avec formation spécialisée pour chaque poste.

Les actions de formation seront assistées par les supports numériques suivants :

- Vidéo projecteurs
- Micro-ordinateurs portables
- Vidéos...

Ces actions de formation peuvent faire l'objet de subvention dans le cadre du Crédit d'impôt et du droit de tirage. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site du CNFCPP

III- THEMES DE FORMATION – CEFAC 2013 -2014 :

CODIFICATION	THEME
MA - RH	Management-RH
SMQ	Système de Management de la Qualité
ENV	Environnement
TEC	Techniques
HSA	Hygiène et Sécurité Alimentaire: BPH, HACCP
MTV	Marketing et Techniques de Vente
DS	Droit Social et Relation Professionnelle

MANAGEMENT-RESSOURCES HUMAINES

Module	Intitulé des guides méthodologiques
MA-RH 01	- Initiation a la communication
MA-RH 02	- Technique de communication
MA-RH 03	- Gestion des équipes
MA-RH 04	- Gestion de projets
MA-RH 05	- Gestion des compétences
MA-RH 06	- Le management des ressources humaines
MA-RH 07	- Système d'évaluation...
MA-RH 08	- Gestion du stress
MA-RH 09	- Techniques de vente
MA-RH 10	- Formation de Formateurs
MA-RH 11	- Leader Manager Coach

SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE SMQ ISO 9001

Module	Intitulé des guides méthodologiques
SMQ 01	- Définition de la qualité ; Principes de management de la qualité d'après l'ISO 9001 v 2008
SMQ 02	- Politique et objectifs qualité
SMQ 03	- Système documentaire
SMQ 04	- Approche processus : identification des processus, cartographie, fiche processus
SMQ 05	- Traitement et maîtrise des processus de réalisation : procédures et instructions de travail, modes opératoires ; supports d'enregistrement
SMQ 06	- Traitement et maîtrise des processus de pilotage : procédures et instructions de travail, modes opératoires ; supports d'enregistrement
SMQ 07	- Mise en œuvre des processus du SMQ : indicateurs et tableaux de bord
SMQ 08	- Mesure de l'efficacité des processus : traitement des non conformités ; audit interne ; actions correctives et préventives
SMQ 09	- Manuel qualité et revue de direction...

ENVIRONNEMENT

Module	Intitulé des guides méthodologiques
ENV.01	- Prévention et traitement des légionelloses
ENV. 02	- Hygiène des piscines : paramètres physico-chimiques et entretien des piscines
ENV.03	- Assainissement – décafarisation – dératissage
ENV.04	- Traitement de l'eau potable – protection des circuits hydriques
ENV.05	- Guide de bonnes pratiques d'entretien préventif et curatif de legionelles
ENV 06	- Entretien des Centres de Thalassothérapie et Balnéothérapie
ENV 07	- Gestion des déchets et tri sélectif
ENV 08	- Exigence de la norme 14001
ENV 09	- Auditeur interne environnemental
ENV 10	- HQSE

TECHNIQUES

Module	Intitulé des guides méthodologiques
TE 01	- Techniques d'accueil et relation client
TE 02	- Gestion de la fonction maintenance : méthodes, moyens et outils
TE 03	- Technique du Yield Management
TE 04	- Les réseaux sociaux : Facebook, Twitter...
TE 5	- Réaliser des économies d'énergie
TE 6	- Formation Langue Français, Anglais, Espagnol...

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE: BPH

Module	Intitulé des guides méthodologiques
BPH 01	- Sensibilisation à l'hygiène alimentaire
BPH 02	- Hygiène du personnel
BPH 03	- Hygiène des surfaces
BPH 04	- Réception des matières premières
BPH 05	- Stockage et entreposage des matières premières
 Et d'autres thèmes également disponibles sur demande

**ANALYSE DES DANGERS - POINTS CRITIQUES POUR LEUR
MAITRISE (HACCP) et SMSA ISO 22 000**

Module	Intitulé des guides méthodologiques
HACCP 01	- Formation aux principes et étapes du système HACCP – Création de l'équipe
HACCP 02	- Méthodologie et exemples en restauration collective et hôtelière – analyses des risques – mesures préventives - CCP
HACCP03	- Maitrise et plan de surveillance des principaux points critiques(CCP)
HACCP 04	- Etude HACCP
HACCP 05	- Registre sanitaire : partie déclarative et partie enregistrement
HACCP 06	- Exigences de la norme ISO 22000
HACCP 07	- Maîtrise des documents et des enregistrements
HACCP 08	- Direction et équipe HACCP : Responsabilité, autorité et communication ; Management des ressources
HACCP 09	- Les Pré Requis et les PRP Opérationnelles
 Et d'autres thèmes également disponibles sur demande

MARKETING ET TECHNIQUES DE VENTE

Module	Intitulé des guides méthodologiques
MTV 01	- Merchandising
MTV 02	- Techniques de Vente
MTV 03	- Négociation commerciale
MTV 04	- Le cyber Marketing

DROIT SOCIAL ET RELATION PROFESSIONNELLE

Module	Intitulé des guides méthodologiques
DS 01	- La gestion juridique et pratique des relations de travail et ses nouveautés
DS 02	- Les organisations de représentation du personnel :cadre juridique et fonctionnement
DS 03	- La gestion d'un dossier prud'hmal
DS 04	- La gestion pratique des dossiers de retraite
DS 5	- La gestion des fonds sociaux des entreprises publiques Sécurité sociale, paie et pratique des déclarations sociales
DS 7	- Le dialogue social : dans la fonction et les entreprises publiques
DS 8	- Le dialogue social : dans le secteur privé
DS 9	- Les dysfonctionnements sociaux dans l'entreprise (passivité, apathie, absentéismes, accidents de travail, conflits sociaux et gestion du stress)
DS 10	- La commission paritaire administrative : cadre juridique et fonctionnement
DS 11	- L'élaboration d'une convention d'établissement
DS 12	- Gestion des Contrats et du Contentieux du Travail
DS 13	- الحق النقابي و التعددية النقابية
DS 14	- الجوانب التشريعية للأجور والمساهمات الاجتماعية
DS 15	- قوانين وتراتبية الصحة و السلامة المهنية ونظام جبر الأضرار الحاصلة بسبب حوادث الشغل و الأمراض المهنية
DS 16	- التصرف الأمثل في ملفات حوادث الشغل و الأمراض المهنية معالجة الخلافات مع CNAM
DS 17	- إجراءات الاحالة على مجلس التأديب بالمنشآت العمومية

PARMI NOS REFERENCES:

1/ SECTEURS TOURISME ET SANTE :



2/ SECTEURS DE L'INDUSTRIE



**NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS AVOIR DONNE
L'OPPORTUNITE DE PRESENTER NOS SERVICES**