

ASFO
Grasse

FORMATIONS 2021

PARFUMS

COSMÉTIQUES

ARÔMES
ALIMENTAIRES

DISTILLATION

HYGIÈNE

SÉCURITÉ

TRANSPORT

www.asfo-grasse.com - www.grasse-perfumery.com

CONTACTS

DIRECTEUR :

Alain FERRO

@ a.ferro@prodarom.fr

ASSISTANTE FORMATION :

Laura CASILE

@ laura.casile@prodarom.fr

DAF :

Olivia MAUBERT

@ o.maubert@prodarom.fr

FORMATIONS INTERNATIONALES :

Fabienne MAILLOT

@ f.maillot@prodarom.fr

Isabel TORRENTE

@ i.torrente@prodarom.fr

ASSISTANTE ADMINISTRATIVE :

Sophie ROGALE

@ s.rogale@prodarom.fr

ADRESSE POSTALE

ASFO-GRASSE

48, avenue Riou Blanquet - BP 21017

06131 GRASSE CEDEX

NUMÉRO DE DÉCLARATION D'EXISTENCE

93060002106

TÉLÉPHONE

04 92 42 34 90

TÉLÉCOPIE

04 92 42 34 95

E-MAIL

asfo@prodarom.fr

SITE WEB

www.asfo-grasse.com

SOMMAIRE



PARFUMS & COSMÉTIQUES

04



ARÔMES & INGRÉDIENTS

07



CHIMIE & TECHNIQUES D'ANALYSES

09



TECHNOLOGIE

11



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

13



SÉCURITÉ & TRANSPORT

17



COMMUNICATION & RH

20



BULLETIN D'INSCRIPTION

22



INFORMATIONS UTILES

23

A close-up photograph of a clear glass perfume bottle with a yellow liquid inside. The bottle is positioned on the right side of the frame. In the background and foreground, there are several white and pink cherry blossoms, some in full bloom and some as buds. A semi-transparent pink rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text 'PARFUMS & COSMÉTIQUES' in white, bold, uppercase letters.

PARFUMS & COSMÉTIQUES



PARFUMS & COSMÉTIQUES

 28 heures
 du 08 au 11 mars 2021
du 27 au 30 septembre 2021
 1700€ HT
 3 à 10 personnes

A100 / *Les matières premières utilisées en parfumerie*

- Matières premières naturelles. Etude des grandes familles : huiles essentielles (HE), essences absolues, résinoïdes, concrètes, teintures, infusions, essences exprimées. Modes de production. Lieux de production, tonnage, prix.
- Matières premières synthétiques : Dérivés terpéniques. Dérivés du toluène. Dérivés du naphthalène. Autres dérivés. Caractéristiques physiques et chimiques. Composition des principaux constituants. Caractéristiques olfactives. Usage et réglementation. Étude olfactive des principaux constituants des produits naturels.
- Séances d'olfaction pour chaque M.P. et étude comparative.

 21 heures
 du 08 au 10 juin 2021
du 08 au 10 novembre 2021
 1300€ HT
 3 à 10 personnes

A100-2 / *Les matières premières utilisées en parfumerie (niveau 2)*

- Prolongement du stage A100, permettant de découvrir un champ plus étendu de matières premières naturelles et synthétiques mais aussi de revisiter certains ingrédients fondamentaux en parfumerie.

 21 heures
 du 16 au 18 novembre 2021
 1300€ HT
 3 à 10 personnes

A101 / *Les accords en parfumerie*

- Un accord est un mélange harmonieux de quelques matières premières pour obtenir une note classique ou originale.
- Dans cette formation, vous découvrirez comment bâtir des accords « Classiques » : rose, muguet, jasmin, oeillet... et modernes (accords « gourmands »).
- Séances d'olfaction et travaux de formulation.

 21 heures
 du 23 au 25 novembre 2021
 1300€ HT
 3 à 10 personnes

A101-2 / *Les accords en parfumerie (niveau 2)*

- Découverte de nouveaux accords : solaire / musqué / floral (ylang-ylang, osmanthus, tiaré) / poudré sucré (iris, vanille, guimauve) ...
- Création d'accords modernes autour d'une note florale classique.
- Parfums et accords : Etude de quelques fragrances du top 10.

 14 heures
 Nous consulter
 950€ HT
 3 à 10 personnes

A102 / *Généalogie des parfums & nouveaux lançements*

- Classification des parfums : terminologie. Les différentes classifications. Les grandes familles. Les sous-familles.
- L'évolution des tendances en fonction de la mode, de la culture.
- Découverte olfactive des parfums féminins et masculins par familles et sous-familles.
- Analyse des lançements récents.



PARFUMS & COSMÉTIQUES

28 heures

du 14 au 16 juin 2021

1300€ HT

3 à 10 personnes

A108 / *Connaître la cosmétique*

- Généralités. Définitions légales. Le dossier cosmétiques européen et ses obligations. La peau.
- La galénique des cosmétiques. Définitions. Etude des supports monophasiques et biphasiques, aspects sensoriels. Couverture olfactive des bases cosmétiques. Adéquation entre un cosmétique et son packaging.
- Les matières premières cosmétiques par famille. Etude en fonction de leurs qualités et actions : hydrophiles / lipophiles, excipient / actif, mise en oeuvre / fabrication, rapport qualité prix, soumises à une législation / sans restriction, qualité marketing.
- Cas pratiques – TP. Evaluation de produits du marché par familles. Formulation de produits types.

21 heures

du 04 au 07 octobre 2021

1700€ HT

3 à 10 personnes

A110 / *Huiles essentielles & aromathérapie*

- Origine des essences.
- Etude des principales familles de plantes aromatiques.
- Etude des principales huiles essentielles utilisées en aromathérapie.
- Critères de qualité de ces huiles essentielles.
- Propriétés olfactives et effets psycho-physiologiques.
- Champs d'utilisation et propriétés principales.

21 heures

du 06 au 08 décembre 2021

1300€ HT

3 à 10 personnes

A110-2 / *Huiles essentielles & aromathérapie (niveau 2)*

- Rappel des points importants : Botanique. Chémotypes. Galénique.
- Activité pharmacologique et cosmétique des constituants des huiles essentielles, approche biosynthétique.
- Etude toxicologique générale des huiles essentielles (application externe, utilisation interne), approche par familles chimiques.
- Monographies.

21 heures

Nous consulter

1300€ HT

3 à 10 personnes

A110-3 / *Huiles essentielles & aromathérapie (niveau 3)*

- Introduction à la phytothérapie.
- Les plantes ont une histoire.
- Les différentes plantes utilisables et leur mode d'utilisation.

14 heures

du 24 au 25 novembre 2021

950€ HT

3 à 10 personnes

A111 / *La législation de la Parfumerie et de la Cosmétique*

- Étude des réglementations.
- Rôle des organisations professionnelles et leurs rapports avec les autorités.
- Réglementations communautaires.
- Contraintes de type auto-disciplinaire, contraintes de type individuel.
- Les évolutions de la législation.



ARÔMES & INGRÉDIENTS



ARÔMES & INGRÉDIENTS

 28 heures

 du 17 au 22 juin 2021

 1700€ HT

 3 à 10 personnes

A200 / *Les ingrédients utilisés dans les arômes alimentaires*

- Introduction. Historique. Données économiques. Physiologie du goût. Analyse sensorielle.
- Ingrédients naturels issus de matières premières type épices et aromates (huiles essentielles, oléorésines, extraits...).
- Ingrédients naturels : agrumes, vanille, cacao...
- Ingrédients spécifiques pour arômes de viande (réaction de Maillard), arômes de fumée, arômes de fromage.
- Additifs, supports, analyses spécifiques.

A205 / *La législation des arômes alimentaires*

- Aspects généraux de la législation des arômes alimentaires.
- Rappel sur la composition d'un arôme. Aspects toxicologiques. Principe de l'étiquetage, les allégations (santé, négatives...). Réglementations horizontales, verticales. Les autres réglementations. Traçabilité et assurance qualité. Rôles des normes. Accès aux informations pertinentes (Internet...), OMC, Codex alimentarius, JECFA, ISO, IOFI.
- Législation Européenne & Française : Étude des directives Arômes, les catégories d'agents aromatisants, dénomination des arômes naturels. Liste restrictives, liste positive des substances. Liste des additifs d'arômes. Les solvants d'extractions. Autorisation des sources naturelles. Cas particuliers (Vanille). Préparations dangereuses. Réglementations verticales, étiquetage, Liste des ingrédients, OGM, Allergènes, contaminants. Étude de Fiche technique et de FDS. Les textes en préparation, perspective et stratégie.
- Législation USA, Japon...
- Définition du naturel, dénomination des arômes naturels. Listes positives (GRAS), listes négatives. Étiquetage. Les solvants d'extractions. Les additifs autorisés. Cas particuliers : Les arômes pour viandes, vanille, TTB, aspect religieux : Kashar (Pass-over, Parve, Meat dairy...), Halal (Haram). Étiquetage : OGM, Allergènes. FDA, USDA, CFR, FEMA, GRAS, USP, FEXPAN.

 14 heures

 du 04 au 05 octobre 2021

 990€ HT

 3 à 10 personnes

A206 / *Sécurité alimentaire*

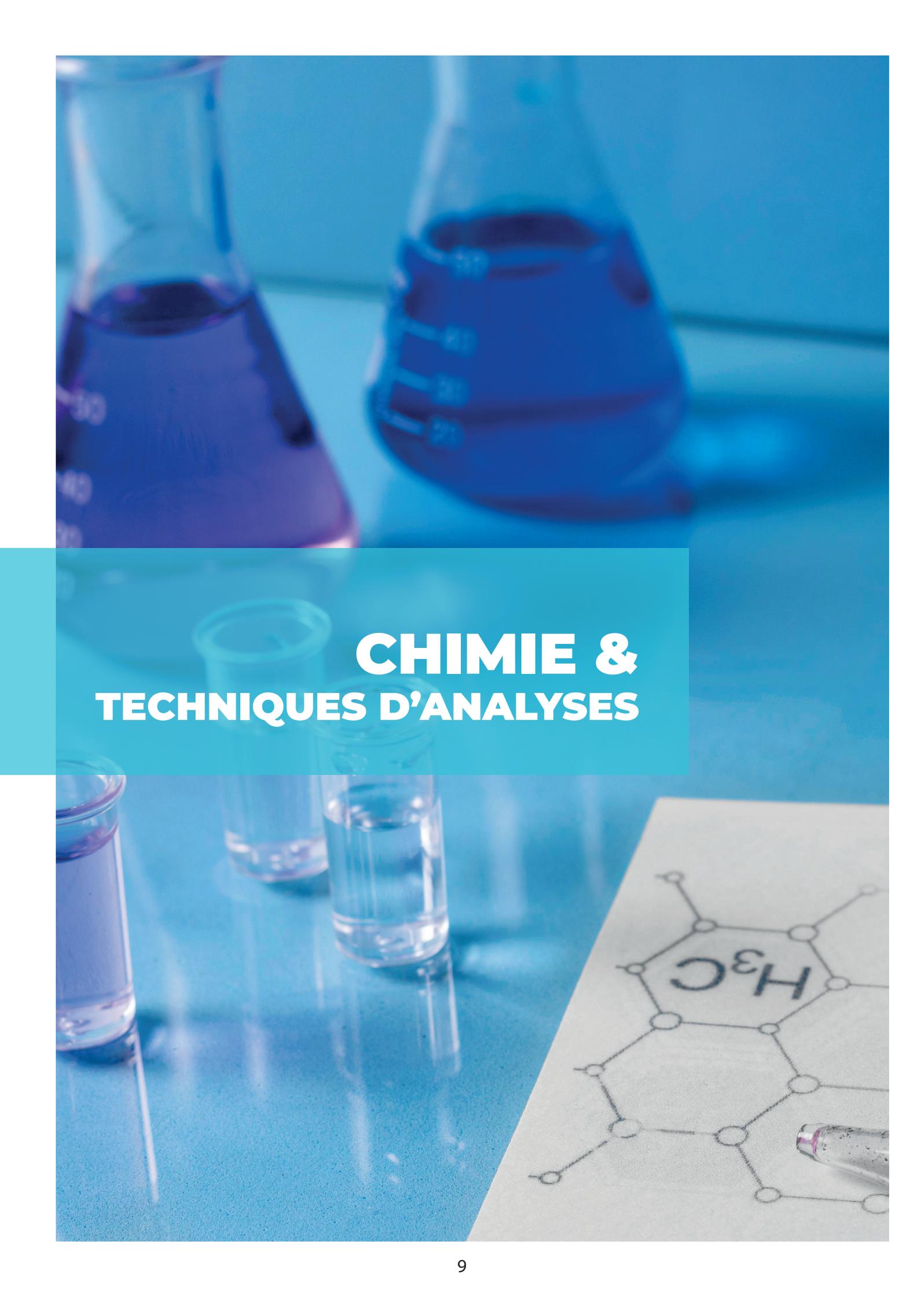
- Le monde alimentaire, l'aliment, son environnement. Les acteurs des Industries alimentaires. Les instances. La réglementation européenne et française. Signes officiels de qualité.
- Sécurité alimentaire : les différents types de risques. Qualité de l'aliment : les différentes composantes.
- La qualité sanitaire. La qualité nutritionnelle. La qualité sensorielle. Risques alimentaires. Risques microbiologiques. Autres risques.
- Additifs. Contaminants divers. OGM. Allergènes, selon l'évaluation des risques (DJAO).
- Gestion des risques. Hygiène alimentaire. Démarche HACCP. Norme ISO22000. Traçabilité.
- « Paquet hygiène » - directives et règlements correspondants. Alertes sanitaires - Principe de précaution.
- Méthodes d'analyses associées. Les laboratoires officiels. Les laboratoires accrédités (norme ISO 17025)
- Etiquetage des denrées alimentaires. Directive « allergènes ». Directive 2000/13/CE du 20/03/2000

 14 heures

 Nous consulter

 900€ HT

 3 à 10 personnes

The background of the page is a photograph of a laboratory setting. In the upper half, two Erlenmeyer flasks containing a dark purple liquid are visible. Below them, several test tubes are arranged on a surface. In the bottom right corner, a piece of paper shows a chemical structure diagram of a benzene ring with a methyl group (H₃C) attached. A pen is lying on the paper next to the diagram. The entire image has a blue color cast.

CHIMIE & TECHNIQUES D'ANALYSES



CHIMIE & TECHNIQUES D'ANALYSES

 28 heures

 du 09 au 17 juin 2021

 1500€ HT

 3 à 10 personnes

B100 / *Les fondamentaux de la chimie*

- Cette formation, destinée aux personnes n'ayant jamais suivi d'études en chimie, permet d'acquérir les notions indispensables de la chimie. La formation comporte de la pratique en laboratoire.

B104 / *Chromatographie en Phase Gazeuse*

- Les principes de la chromatographie : Bases théoriques simples. Anatomie d'un chromatographe. Mise en service d'un chromatographe : Branchements électriques et pneumatiques.
- Influence des différents réglages sur les résultats obtenus : Débit du gaz vecteur, température de la colonne, choix de la colonne, programmation de température, polarité des phases stationnaires.
- Analyse qualitative : Méthodes d'identification : Injection de substances de référence, rétention relative, séries homologues, indice de rétention, applications pratiques.
- Analyse quantitative : Relation quantité de substances et surface de pic. Coefficient de réponse du détecteur. Étude des critères d'intégration. Méthode d'étalonnage externe et interne. Réalisation pratique de divers dosages sur les huiles essentielles.





TECHNOLOGIE



TECHNOLOGIE

🕒 21 heures

📅 du 21 au 23 septembre 2021

💶 1300€ HT

👥 3 à 10 personnes

B200 / Distillation, extraction

- Introduction aux opérations unitaires. Rappels de thermodynamique. Les échangeurs de matière. Bilan matière - Bilan énergie. Concept d'étage théorique. Technologie des colonnes à garnissage.
- Distillation : Distillation simple en fonctionnement continu ; Distillation Batch ; Distillation Fractionnée ; Rectification ; Mac Cabe et Thiele.
- Distillation azéotropique : Action de la pression - Ajout d'un tiers corps. Distillation Hétéroazéotropique. Rectification batch.

🕒 21 heures

📅 du 02 au 04 juin 2021

💶 1300€ HT

👥 3 à 10 personnes

B201 / Technologie des appareillages de production (Niveau 1)

- Les grands principes de la physique : La mesure des grandeurs. Les principaux états de la matière. Masse, Force, Poids. Pression. Énergie. Travail. Puissance. Notions de thermodynamique, échanges d'énergie. Chaleur et température. Échanges de chaleur. Gaz : pression, température, volume et mélanges. Principe fondamental de l'hydrostatique. Hydrodynamique. Viscosité. Régimes d'écoulement. Notions de pertes de charge. Équilibre liquide vapeur d'un corps pur. Électricité.
- Les appareillages utilisés dans l'industrie (1re partie) : Stockage et distribution des fluides. Pompes, compresseurs, ventilateurs, pompes à vide. Installations de refroidissement d'eau. Échanges de chaleur. Générateurs de chaleur. Agitateurs. Réducteurs et variateurs de vitesse.

🕒 21 heures

📅 du 03 au 05 novembre 2021

💶 1300€ HT

👥 3 à 10 personnes

B202 / Technologie des appareillages de production (Niveau 2)

- Les appareillages utilisés dans l'industrie (2e partie) : Énergie électrique. Mesures et régulation. Corrosion. Réacteurs. Cristallisation. Évaporation. Concentration. Séchage. Broyage. Concassage. Filtration. Essorage. Centrifugation. Pasteurisation. Stérilisation. Sécurité. Protection de l'environnement.





**HYGIÈNE &
SÉCURITÉ**



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

 7 heures

 Nous consulter

 510€ HT

 3 à 10 personnes

C100 / Prévention du risque chimique

- Rappels des connaissances de base (constitution de la matière, états de la matière, changements d'état, réactions chimiques...).
- Les risques des produits chimiques manipulés (risques flagrants et risques sournois), voies de pénétration, modes d'action.
- Législation sur les produits dangereux.
- Les risques dus aux propriétés physico-chimiques.
- Les risques dus aux propriétés toxicologiques.
- Classification et étiquetage.
- Exercices.
- Les moyens de prévention : fiches toxicologiques, fiches de données de sécurité, repérage des risques...
- Amélioration de la sécurité.
- Pas de sécurité sans volonté collective : amélioration des appareillages et des procédés, connaissance des produits et des méthodes, respect des consignes, moyens de protection collectifs et individuels, conduite à tenir en cas d'incendie ou d'accident.

C101 / Les bonnes pratiques d'hygiène

- Les contaminations biologiques.
- Les micro-organismes : nature, présentation des différents groupes d'intérêt industriel, nutrition et croissance.
- Impact des biocontaminations.
- Origines des biocontaminations.
- Les contaminations non biologiques : Causes et conséquences.
- Prévention des contaminations : Méthodes et moyens de prévention.
- Hygiène individuelle.
- Nettoyage et désinfection.
- Stérilisation.
- Contrôle de la qualité.
- Analyse des risques : méthode HACCP
- Bonnes pratiques de fabrication.

 7 heures

 Nous consulter

 510€ HT

 3 à 10 personnes

C102 / Prévention et gestion des déchets en entreprise

- Découvrir et comprendre la stratégie globale du développement durable et permettre une approche juridique, technique et économique de la thématique « déchets ».
- Les Déchets dans l'entreprise et le Développement Durable.
- La prévention des déchets dans l'entreprise.

 7 heures

 Nous consulter

 510€ HT

 3 à 10 personnes

C102-2 / Gestion des déchets et Economie Circulaire

- Gérer ses déchets en conformité avec la réglementation, dans le cadre de l'économie circulaire.
- Cadre réglementaire
- Caractérisation des déchets et des modes de traitement (nomenclature, procédure d'ACP, BSD)
- Les filières de traitement et l'économie circulaire (la REP)
- Les exutoires déchets en PACA
- Optimisation des coûts de gestion

 7 heures

 Nous consulter

 510€ HT

 3 à 10 personnes



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

C103-a

Catégorie 3 ou 5

 28 heures

 Nous consulter

 770€ HT

C103-b

Catégorie 3 ou 5

 35 heures

 Nous consulter

 820€ HT

C104-a

 14 heures

 Nous consulter

 230€ HT

 4 à 10 personnes

C104-b

Recyclage

 7 heures

 Nous consulter

 150€ HT

 4 à 10 personnes

 7 heures

 Nous consulter

 230€ HT

 3 à 10 personnes

C103 / Préparation au CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité)

- Enseignement théorique

Définition des chariots-Législation (Code du Travail, GRAM). Equipements des véhicules. Conduite et circulation des véhicules. L'entretien. Dispositions diverses. Les différents types de chariots. Les différentes catégories de chariots (1 à 6). Descriptif des chariots. Plaque du constructeur. Plaque de charges. Principe de calcul de pertes de capacité.

- Enseignement pratique

Consignes de conduite et règles de circulation. Inspection du chariot. Consignes de sécurité. Le freinage. Les différents types de manutention : consignes relatives aux gerbages ; consignes relatives à la mise en palettier. Le transport des charges lourdes et encombrantes. Preuve de maniabilité sur parcours balisé (deux types de sols).

Les dangers spécifiques d'une manutention grande hauteur.

- Également disponible : Tests psychotechniques. Préparation à l'autorisation de conduite des chariots automoteurs.

C104 / Sauveteur – Secouriste du travail

- Rôle et fonction du secourisme.
- La prévention, l'esprit « sécurité », étude des risques particuliers de l'entreprise.
- Plan d'intervention en cas d'accident.
- Protéger, alerter, secourir. Les règles de la prévention.
- L'organisation des secours.
- Examen et bilan des lésions.
- Les gestes d'urgences. Saignements abondants. Victime inconsciente. Réanimation orale. Position latérale de sécurité (P.L.S.). Immobilisation d'un membre lésé : fractures, entorses, luxations. Les brûlures (thermiques et chimiques). Les plaies.

C105 / Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (gestes et postures)

- Sensibilisation aux risques d'affectations dorso-lombaires. Les régions vertébrales « à risque » Le disque intervertébral.
- Les accidents de la colonne vertébrale : lumbago, sciatique, hernie, tassement discal.
- Affections : scoliose, hyperlordose, cyphose.
- Prévention. Les mauvais gestes et postures au quotidien. Les aides mécaniques à la manutention.
- Aménagement du poste.
- Protections individuelles.
- Gestes et postures : principes de base. Exemples de manutentions.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

 7 heures

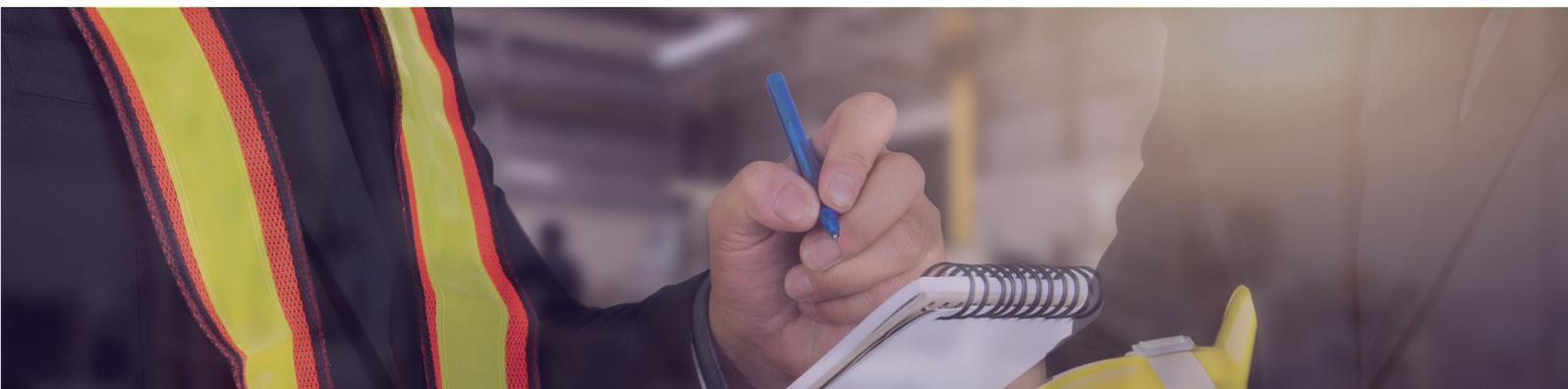
 Nous consulter

 550€ HT

 3 à 10 personnes

C107 / *Les bonnes pratiques de fabrication en cosmétique*

- Présentation de la norme NF EN ISO22716 .. Cosmétiques, Bonnes Pratiques de Fabrication.
- Découverte de chacun des 17 points de la norme (domaine d'application, personnel, équipement...) avec commentaires explicites et cas concrets.
- Séance de questions-réponses.
- Exercice pratique.
- Présentation d'un outil de mise en conformité.



 14 heures

 145€/h

C103-C / *Autorisation Cariste*

art.R233-13-19 arrêté n°98-1084 du 02/12/98

Catégorie 3 et 5

FORMATIONS INTRA ENTREPRISE

 4 heures

 145€/h

C109 / *Sécurité Incendie - Equipier de première intervention*

FORMATIONS INTRA ENTREPRISE

 4 heures

 145€/h

C110 / *Sécurité incendie - Evacuation*

FORMATIONS INTRA ENTREPRISE

 21 heures

 145€/h

C208 / *Préparation habilitation électrique BR Chargés d'Interventions BT Générales*

FORMATIONS INTRA ENTREPRISE



SÉCURITÉ & TRANSPORT



SÉCURITÉ & TRANSPORT

C203

Base, sauf class 6-2 et 7



28 heures



Nous consulter



990€ HT



4 à 10 personnes

C203-2

Recyclage



14 heures



Nous consulter



500€ HT



4 à 10 personnes

C203 / *Transport de marchandises dangereuses par voie aérienne*

- Acquérir une facilité d'utilisation du manuel I.A.T.A.
- Étude de la Réglementation concernant les restrictions, la classification, l'identification, l'emballage des Marchandises Dangereuses.
- Étude du marquage, de l'étiquetage et de l'homologation des colis.
- Marquage et étiquetage des suremballages.
- Rédaction de la Déclaration de l'Expéditeur et autres documents.
- Cas particuliers : Emballages en commun, ID 8000... Nombreux exercices pratiques.

Obtention d'une attestation individuelle de formation sur le Transport de marchandises dangereuses par voie aérienne, conformément au règlement IATA catégorie 1 hors classe 7.

C204 / *Transport de marchandises dangereuses par mer (IMDG)*

- Présentation du contexte réglementaire
- Instructions techniques de l'OMI (Organisation Maritime Internationale) ; SOLAS Chapitre VII - Code International Maritime International des Marchandises Dangereuses.
- Structures et fonctionnement des nouvelles réglementations.
- Les seuils d'application.
- Identification des produits : Codification ; Classification transport ; Tableau du chapitre 3 (produits) ; Fiches de sécurité « incendie - déversement » ; Emballages - Types - Agréments ; Étiquetage transport et manutention des produits ; Documents de transport du Maritime sous IMDG.
- Responsabilités des différents acteurs.
- Réglementations portuaires.
- Applications sur les produits des entreprises



7 heures



Nous consulter



450€ HT



3 à 10 personnes



4 heures



150€/h

C204-C / *Réglementation du transport des marchandises dangereuses*

Véhicule citerne conforme au chapitre 1.3 de l'ADR

FORMATIONS INTRA ENTREPRISE



SÉCURITÉ & TRANSPORT

C205 / *Transport multimodal de marchandises dangereuses conforme au chapitre 1.3 de l'ADR et de l'IMDG.*

Présentation du contexte réglementaire et des réglementations relatives au transport de matières dangereuses :

- Route : ADR. Arrêté du 5 décembre 1996.
- Fer : RIO. Arrêté du 6 décembre 1996.
- Mer : IMDG. RPM.
- Fluvial : ADNR.
- Air : IATA.

Classification internationale des produits dangereux (IMDG/IATA) :

- Critères de classement des règlements IMDG et IATA.
- Codification transport : spécificités par mode de transport.
- Cas des solutions et mélanges.

Seuils d'exonération applicables selon les règlements.

Emballage des produits :

- Homologation des emballages.
- Codification des emballages.
- Règles générales et particulières.
- Incompatibilités.

Étiquetage des emballages (IMDG/IATA)

Documents de transport :

- Transport d'approche.
- Aérien.
- Maritime.
- Documents particuliers.

Chargement/déchargement des engins de transport :

- Précautions au chargement et au déchargement.
- Vérifications avant chargement.
- Responsabilités.
- Certificat d'emportage/séparation des matières.

Conformité des engins de transport.

Responsabilité des différents partenaires de transport :

- Expéditeur.
- Transitaire.
- Transporteur.
- Compagnie aérienne.
- Compagnie maritime - Destinataire.

Applications à partir d'études de cas.

 14 heures

 Nous consulter

 680€ HT

 3 à 10 personnes



COMMUNICATION & RH



COMMUNICATION & RH

 21 heures

 Nous consulter

 1300€ HT

 3 à 10 personnes

E100 / *Manager une équipe au quotidien*

- Le chef d'équipe et ses collaborateurs. Comportement humain. Style de management. Motivation. La communication.
- Présentation : le chef d'équipe et ses tâches quotidiennes. Comment donner des ordres. Comment contrôler, corriger, féliciter et critiquer. Convaincre une personne, persuader un groupe d'une idée, de la nécessité d'un changement. Maîtriser les conflits interpersonnels. Résoudre des problèmes d'ordre privé. Informer et former. Accueillir les nouveaux collaborateurs et les former rapidement Travailler en groupe, créer un climat de participation.
- Le chef d'équipe et son travail. Mission, fonction et rôle du chef d'équipe dans le service ; attentes de ses supérieurs, collègues et subordonnés. Techniques déplanification, d'organisation et de contrôle. Gestion de son temps et de ses informations.

 14 heures + 10 heures

 Nous consulter

 360€ HT

 3 à 10 personnes

E101-tut / *Tutorat et accompagnement en entreprise*

- L'intégration d'un alternant, en contrat de professionnalisation, implique de former les futurs tuteurs en entreprise à la mise en place et le suivi d'une action de tutorat. Cette formation tuteur en entreprise vous permettra de développer la qualité et l'efficacité des actions de tutorat.





BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par télécopie au numéro ci-contre : 04 92 42 34 95 ou par courrier à : ASFO Grasse, 48 avenue Riou
Blanquet - BP 21017 - 06131 Grasse Cedex ou par courrier électronique à : asfo@prodarom.fr
Téléphone service formation : 04 92 42 34 90.

FORMATION

Titre :
Dates : Prix H.T :

PARTICIPANT

Nom : Prénom :
Fonction : Service :
Téléphone : Télécopie :
E-mail :

ENTREPRISE

Raison sociale :
Adresse :
Téléphone : Télécopie :
E-mail :

DOSSIER SUIVI PAR

Responsable formation :
Adresse service formation :
Téléphone : Télécopie :
Email :
Nom de l'organisme de prise en charge :
Adresse :
Date :

SIGNATURE & CACHET DE L'ENTREPRISE

Le signataire s'engage à accepter les conditions d'inscription détaillées sur le catalogue des formations de l'ASFO Grasse.

ASFO GRASSE - Programme de formation 2021

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Description :

Il suffit de nous adresser ce bulletin d'inscription par courrier, par Email, ou par télécopie, pour la (ou les) formation(s) de votre choix. Un bon de commande vous sera adressé en retour en double exemplaire, il vous appartiendra de nous retourner un exemplaire signé.

Nous ferons vous ferons parvenir une quinzaine de jours avant le début du stage une convocation ainsi qu'un plan d'accès. Votre inscription sera alors définitive. Une facture valant convention sera établie à la fin de la formation. Une attestation de suivi de stage sera délivrée à chaque participant, à l'issue de la formation.

Le prix de la formation comprend :

- l'animation
- les fascicules de cours
- les pauses.

Les frais éventuels de repas sont facturés en sus.

Formations personnalisées :

Nous vous offrons aussi la possibilité de suivre des formations sur votre site. Les programmes sont adaptables selon vos besoins, les contenus sont définis en commun. Pour tous renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter à laura.casile@prodarom.fr

Annulation :

ASFO Grasse se réserve le droit de reporter une session, pour préserver un meilleur équilibre dans les groupes, ou, pour des raisons plus générales, d'annuler une formation. Nous vous proposerons alors de vous inscrire à une autre session. En cas d'annulation par le stagiaire dans un délai inférieur à quinze jours avant le début de la formation, 25% du montant de la formation sera facturé, ou sera reporté sur une formation équivalente. Ce report ne pourra avoir lieu qu'une seule fois. Toute annulation, pour être effective, devra être confirmée par lettre, courriel ou télécopie.

ASFO Grasse est un centre de formation enregistré sous le numéro 93060002106



INFORMATIONS UTILES

Depuis 1972, ASFO-Grasse accompagne les entreprises tant au niveau local que national et international et les PME du Pays de Grasse dans la gestion des compétences de leurs salariés. Avec plus de 2000 personnes formées en 2019 dont plus de 250 venues de l'étranger, notre volonté est de conserver votre confiance en vous offrant des prestations de qualité avec le souci permanent de la satisfaction du client et du stagiaire. Ce catalogue a pour objectif de vous présenter une partie des activités pédagogiques assurées par notre centre, celles des formations interentreprises.

Mais nous intervenons également sur d'autres domaines :

Formations intra-entreprises adaptées à vos attentes et à vos contraintes

Formations qualifiantes et accessibles par le biais du CPF

Formations spécialisées dans le domaine des techniques d'analyse (en collaboration avec ERINI, European Research Institute on Natural Ingredients)

Formations en alternance qui permettent de répondre de manière souple et adaptée au besoin de recrutement des entreprises.

Formations internationales délivrées par le Grasse Institute of Perfumery, pouvant combler l'attente de vos clients étrangers.

Dans ce catalogue, les formations interentreprises sont présentées de la manière suivante :

• UN CODE

Ce numéro vous permet d'obtenir, sur simple demande par téléphone ou par email, le programme détaillé du stage.

• UN INTITULÉ

• UNE DURÉE

Elle est exprimée en heures (7 heures = 1 journée). La plupart des formations se déroulent sur une même semaine mais quelques-unes sont proposées sur un rythme échelonné.

• DES DATES

Les dates fixées pour un stage sont indicatives. L'ASFO-GRASSE se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler un stage si l'effectif est insuffisant pour permettre sa conduite pédagogique et informe alors l'entreprise dans les plus brefs délais. Toutes les dates sont relatives à l'année 2021.

• UN PRIX

Il comprend les frais d'animation et les supports de cours remis à chaque stagiaire. Conformément à la législation en vigueur, les frais de restauration et d'hébergement sont facturés séparément. Nos prix sont indiqués hors taxes et doivent être majorés au taux de TVA en vigueur (20% à la date de publication).

INSCRIPTION

Elle doit être faite par votre entreprise à l'aide d'un bulletin d'inscription fourni par nos soins. Une inscription provisoire peut être effectuée par téléphone, mais elle ne deviendra définitive qu'après la signature du bon de commande et du versement d'un acompte de 25% du montant de la formation.

CONVOCATION AU STAGE

Elle est transmise au service du personnel de votre entreprise une quinzaine de jours avant le début du stage. Elle comprend un exemplaire destiné au responsable de la formation de votre entreprise et un autre destiné au stagiaire. Elle porte les informations relatives à la date du début du stage et son déroulement.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

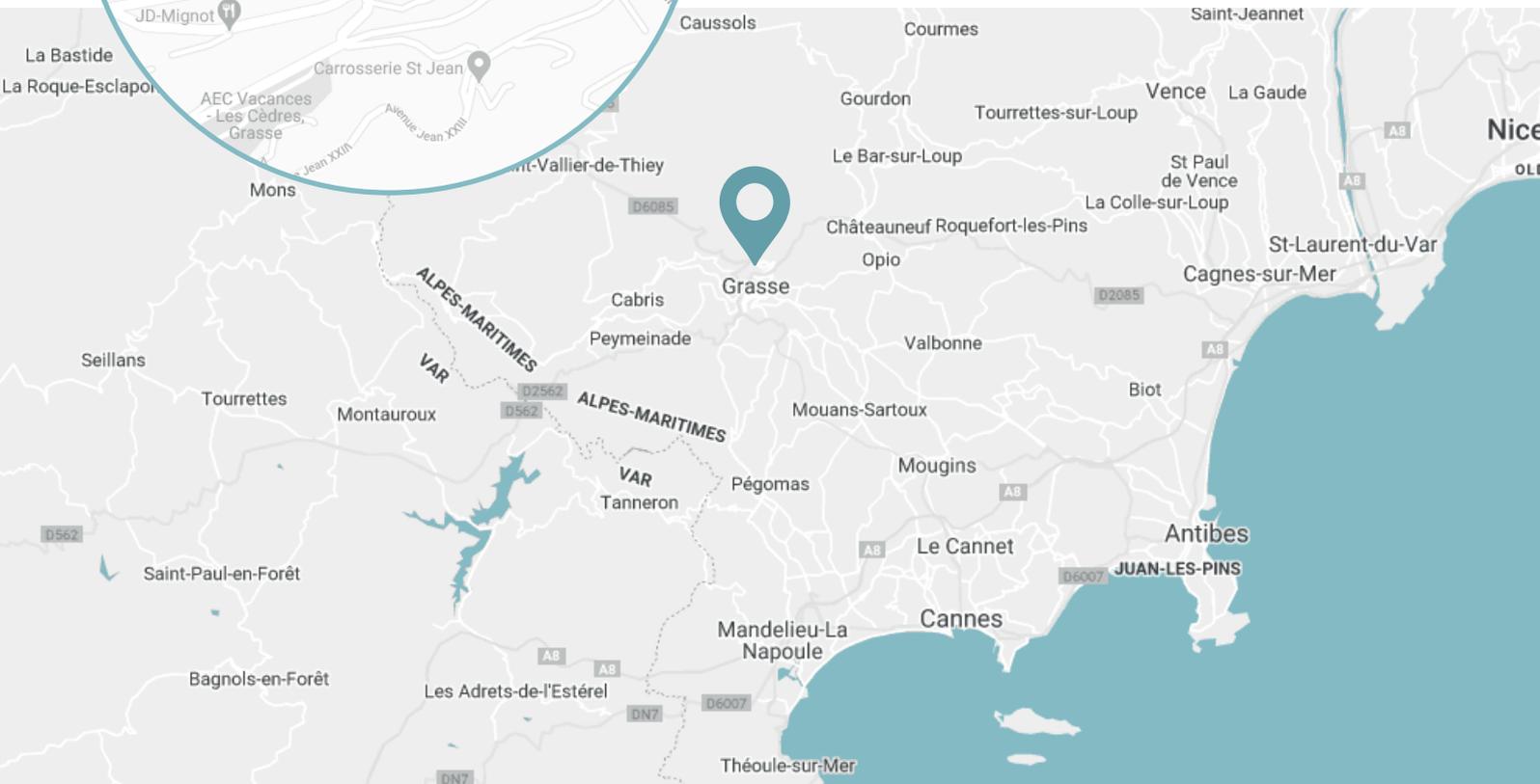
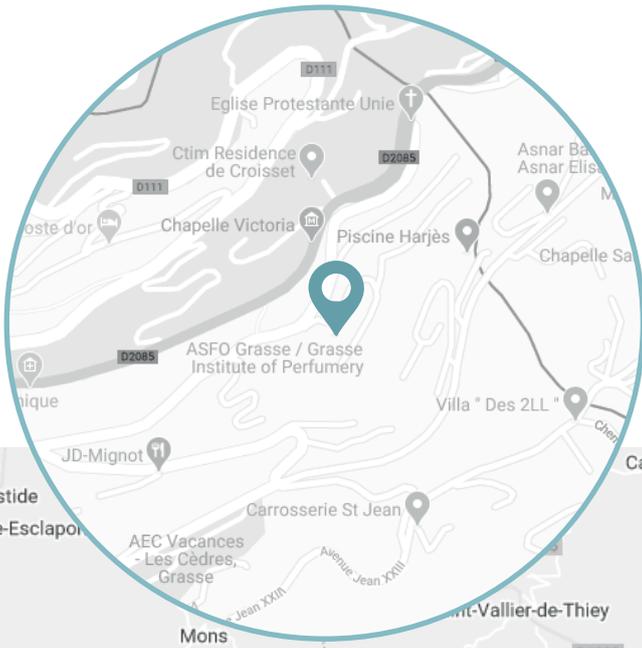
Elle est transmise au service du personnel de votre entreprise une quinzaine de jours avant le début du stage. Elle comprend un exemplaire destiné au responsable de la formation de votre entreprise et un autre destiné au stagiaire. Elle porte les informations relatives à la date du début du stage et son déroulement.

ASFO Grasse

Grasse
Institute of
Perfumery

PRODAROM
Syndicat National des Fabricants
de Produits Aromatiques

ifra
membre



NOUS COMPTONS PARMIS NOS CLIENTS

Albert Vieille, Algovital, AP Senteurs, APA, Argeville, Arkopharma, Aromatech, Aromatica, Art et Parfum, Arthes, Astier Demarest, Atelier du Parfumeur, Azur Fragrance, Bayer Cropscience, BEA, Biolandes, BLH, Bontoux, Bougie et Senteur, Rhodia, Robertet, Rochas, Rohm & Haas, Shiseido, Courrin, DRT, Essences et parfums, Expressions parfumées, Firmenich, Floressence, Fragonard, Galimard, Gazignaire, Givaudan, Grasse Senteur, Guerlin, Hermes, IES Labo, I.F.F, Ipra, Jacobs- Suchard, Jean Niel, Kerry, L'Occitane, L'Oreal, Labiomar, Laboratoire Monique Remy (Groupe I.F.F), La Mesta, Lancaster, LVMH, Malongo, Mane, Marie Brizard, Mars, Molinard, Muller & Koster, Nestlé, Orangina, Parf'ex, Payan Bertrand, Phythagante, Prodasynt, Procter & Gamble, Prodaress, Reckitt Benckiser, SOZIO, Taste Point, Reynaud & Fils, Bourjois, Centipharm, Chanel, Dior, Coca-cola, Coty, Société Française d'Aromatique, Société Grassoise de Parfumerie, PCW, Symrise, Synarome, Takasago, Technicoflor, Tournaire, Toyota, Vincience, Virbac, YSL Beauté, Yves Rocher, Expressions Aromatiques...