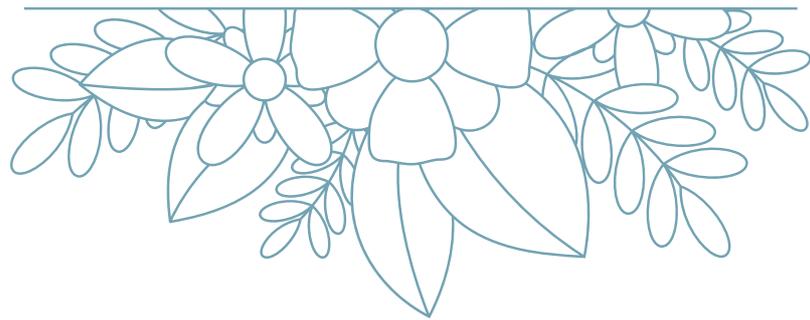


ASFO
Grasse



PARFUMS

COSMETIQUES

ARÔMES

DISTILLATION

HYGIENE

SECURITE

TRANSPORT

FORMATIONS

2023

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

Qualiopi
processus certifié
■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Catégories d'actions concernées :
- Les actions de formation.
- Les actions de formation par apprentissage.



CONTACTS



DIRECTEUR:

Alain FERRO

@ a.ferro@prodarom.fr

RESPONSABLE RELATION D'ENTREPRISE ET FILIERE ALTERNANCE:

Laura CASILE

@ laura.casile@prodarom.fr

DAF:

Olivia MAUBERT

@ o.maubert@prodarom.fr

FORMATIONS INTERNATIONALES:

Fabienne MAILLOT

@ f.maillot@prodarom.fr

ASSISTANTE ADMINISTRATIVE:

Sophie ROGALE

@ s.rogale@prodarom.fr



ADRESSE POSTALE :

ASFO-GRASSE

48, avenue Riou Blanquet - BP 21017

06131 Grasse CEDEX

NUMERO DE DECLARATION

D'EXISTENCE: 930600021-21

TELEPHONE:

04 92 42 34 90

@ E-MAIL:

asfo.prodarom.fr

@ SITE WEB:

www.asfo-grasse.com



SOMMAIRE



PARFUMS & COSMETIQUES

04



AROMES & INGRÉDIENTS

09



CHIMIE & TECHNIQUES D'ANALYSES

11



TECHNOLOGIE

13



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

15



SÉCURITÉ & TRANSPORT

19



COMMUNICATION & RH

23



BULLETIN D'INSCRIPTION

26



INFORMATIONS UTILES

28

PARFUMS & COSMETIQUES





PARFUMS & COSMETIQUES

A100 / Les matières premières utilisées en parfumerie

 28 heures

 du 06 au 09 mars 2023
du 25 au 28 septembre 2023

 1810€ HT

 3 à 10 personnes

- **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.
Etude olfactive des principaux constituants des produits naturels.
- Séances d'olfaction pour chaque M.P et étude comparative.

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

 21 heures

 du 05 au 07 juin 2023
du 09 au 11 novembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- Prolongement du stage A-100, permettant de découvrir un champ plus étendu de matières premières naturelles et synthétiques mais aussi de revisiter certains ingrédients fondamentaux en parfumerie.

A101 / Les accords en parfumerie

 21 heures

 du 13 au 15 novembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- 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.

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

 21 heures

 du 20 au 23 novembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- 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.

A102 / Généalogie des parfums & nouveaux lancements

 14 heures

 du 23 au 24 novembre 2023

 1010€ HT

 3 à 10 personnes

- 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 lancements récents.



PARFUMS & COSMETIQUES

A103 / Technique de commercialisation des matières premières aromatiques.



14 heures



du 20 au 21 mars 2023



1010€ HT



4 à 10 personnes

- Présentation des matières premières / arômes / parfums
- Fonctionnement de l'industrie aromatique
- Fonctionnement d'une usine et des différents services qui la composent.
- Présentation des normes qualité ISO/HACCP et la RSE
- Présentation des réglementations en vigueur et de l'importance des service réglementaire et qualité : IFRA, COSMOS, EU 178/2002 pour les arômes etc..
- Techniques commerciales
- Logistique : Rappel incoterms, principaux mode de transports, réglementation matières dangereuses, packaging



14 heures



du 15 au 16 mars 2023



1010€ HT



3 à 10 personnes

A104 / Fabrication du savon : techniques et procédés

Découvrir les matières premières, les procédés et les technologies de production du savon. Formation avec travaux pratiques en laboratoire.



14 heures



du 29 au 30 mars 2023
du 24 au 25 mai 2023
du 06 au 07 décembre 2023



1010€ HT



3 à 10 personnes

A105 / Créez vos propres bougies parfumées

Initiation à la création de bougies coulées, choix des ingrédients de parfum pour la bougie, réalisation de compositions parfumées, création de contenants.



21 heures



du 04 au 06 avril 2023



1390€ HT



3 à 8 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 œuvre / 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.



PARFUMS & COSMETIQUES

 28 heures

 du 03 au 06 avril 2023
du 12 au 15 juin 2023

 1810€ 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.

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

 du 11 au 13 septembre 2023

 1390€ 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.

 21 heures

 du 20 au 22 novembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

A111 / La législation de la Parfumerie et de la Cosmétique

- Etude 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.

 14 heures

 du 23 au 24 novembre 2023

 1010€ HT

 3 à 10 personnes

CPF Bloc 2 / Elaborer une composition parfumante (de la matière première à l'application finale)

- Les matières premières utilisées en parfumerie.
- Les accords en parfumerie.
- Généalogie des parfums et nouveaux lancements.

 10 jours / 70 heures

 du 05/06/2023 au 16/06/2023

 2240€ HT

 6 à 10 personnes



PARFUMS & COSMETIQUES

 35 heures/5 jours

 du 26/06/2023 au 30/06/2023

 1416,67€ HT

 6 à 10 personnes

CPF Bloc 2 bis / Elaborer une composition parfumante (de la matière première à l'application finale) Spécial lavande, lavandin et autres senteurs de Provence.

Fondement théorique :

- Études des matières premières utilisées en parfumerie (origine, méthode d'extraction et olfaction)
- Focus sur les plantes cultivées en Provence.
- Généalogie : parfums iconiques et étude des accords majeurs en parfumerie (olfaction et création d'un accord parfum phare)

Travaux pratiques:

- Formulation : à partir de différentes matières premières et des accords étudiés, formulation d'un parfum.

Activités supplémentaires:

- Visites de producteurs de lavande, lavandin et autres plantes récoltées à cette saison en Provence et visites des unités d'extraction. (selon la saison et la météo)...

 70 heures

 du 27/03/2023 au 14/06/2023 ou du 18/09/2023 au 27/11/2023

 2240€ HT

 6 à 10 personnes

CPF Bloc 2 ONLINE / Elaborer une composition parfumante (de la matière première à l'application finale)

- Les matières premières utilisées en parfumerie.
- Les accords en parfumerie.
- Généalogie des parfums et nouveaux lancements.
- Envoi d'un kit de création et d'olfaction contenant tout le matériel et les produits nécessaires à la formation.

Organisation des cours :

- 35 heures de cours en ligne via Google Meet.
- 35 heures de travaux pratiques en autonomie via Google Classroom.

CPF Bloc 4 / Elaborer un produit cosmétique ou aroma cosmétique (de la matière première à l'application finale)

- Identifier les caractéristiques des matières premières, leurs interactions, le rôle des différents composants et les caractéristiques des produits intermédiaires et des produits finis.
- Identifier les étapes du procédé de fabrication, les paramètres physicochimiques et leurs interactions, les points critiques et risques associés.

 10 jours / 70 heures

 du 25/09/2023 au 06/10/2023

 2240€ HT

 6 à 10 personnes

ARÔMES & INGRÉDIENTS

A collection of various spices and herbs in wooden bowls. In the foreground, there are several wooden pestles. The background shows a variety of spices: a bowl of bright yellow turmeric powder, a bowl of vibrant red paprika, a bowl of finely ground green herbs, and a bowl of fresh green herbs. The scene is set on a dark, rustic wooden surface.



AROMES & INGRÉDIENTS

 28 heures

 du 26 au 29 juin 2023
du 11 au 14 décembre 2023

 1810€ 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 réglementation des arômes alimentaires.
- Rappel sur le secteur des arômes. 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.
- Réglementation Européenne & Française : Les catégories d'argents 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). Réglementations verticales, étiquetage, liste des ingrédients, OGM, allergènes, contaminants. Etude de Fiche Technique. Les textes en préparation, perspective et stratégie.
- Réglementation USA, Japon...
- Définition du naturel, dénomination des arômes naturels. Liste positives (GRAS), listes négatives. Etiquetage. Les solvants d'extractions. Les additifs autorisés. Cas particuliers : Les arômes pour viandes, vanille, TTB, aspect religieux : Kasher (Pass-over, Parve, Meat dairy...), Halal (Haram). Etiquetage : OGM, Allergène, FDA, USDA, CFR, FEMA, GRAS, USP, FEXPAN.

 17,5 heures

 du 02 au 04 octobre 2023

 1300€ 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

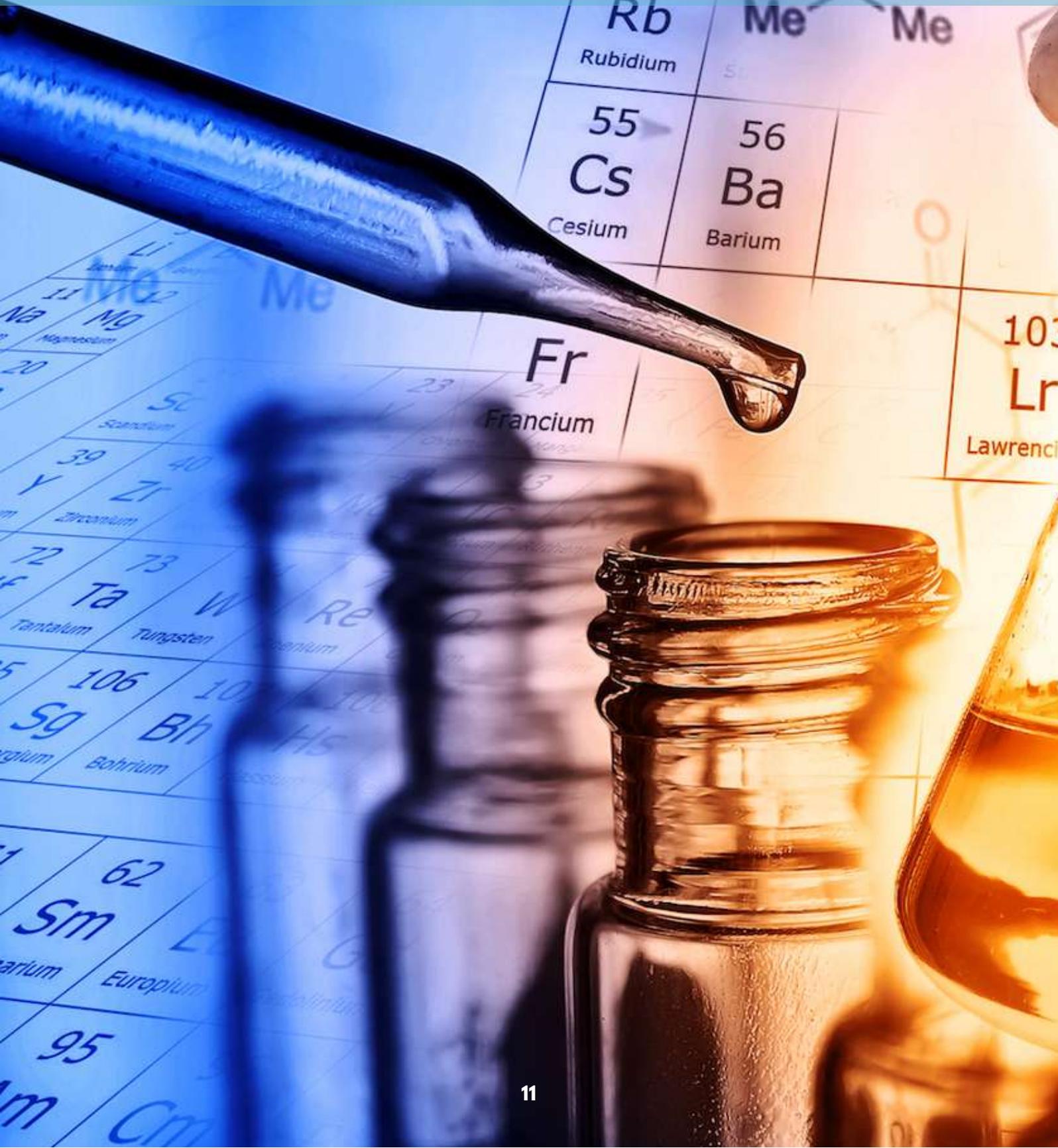
 21 heures

 du 11 au 13 septembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

CHIMIE & TECHNIQUES D'ANALYSES





CHIMIE & TECHNIQUES D'ANALYSES



28 heures



Les 14, 16, 21 et 23 juin 2023



1810€ 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.



21 heures



Nous consulter



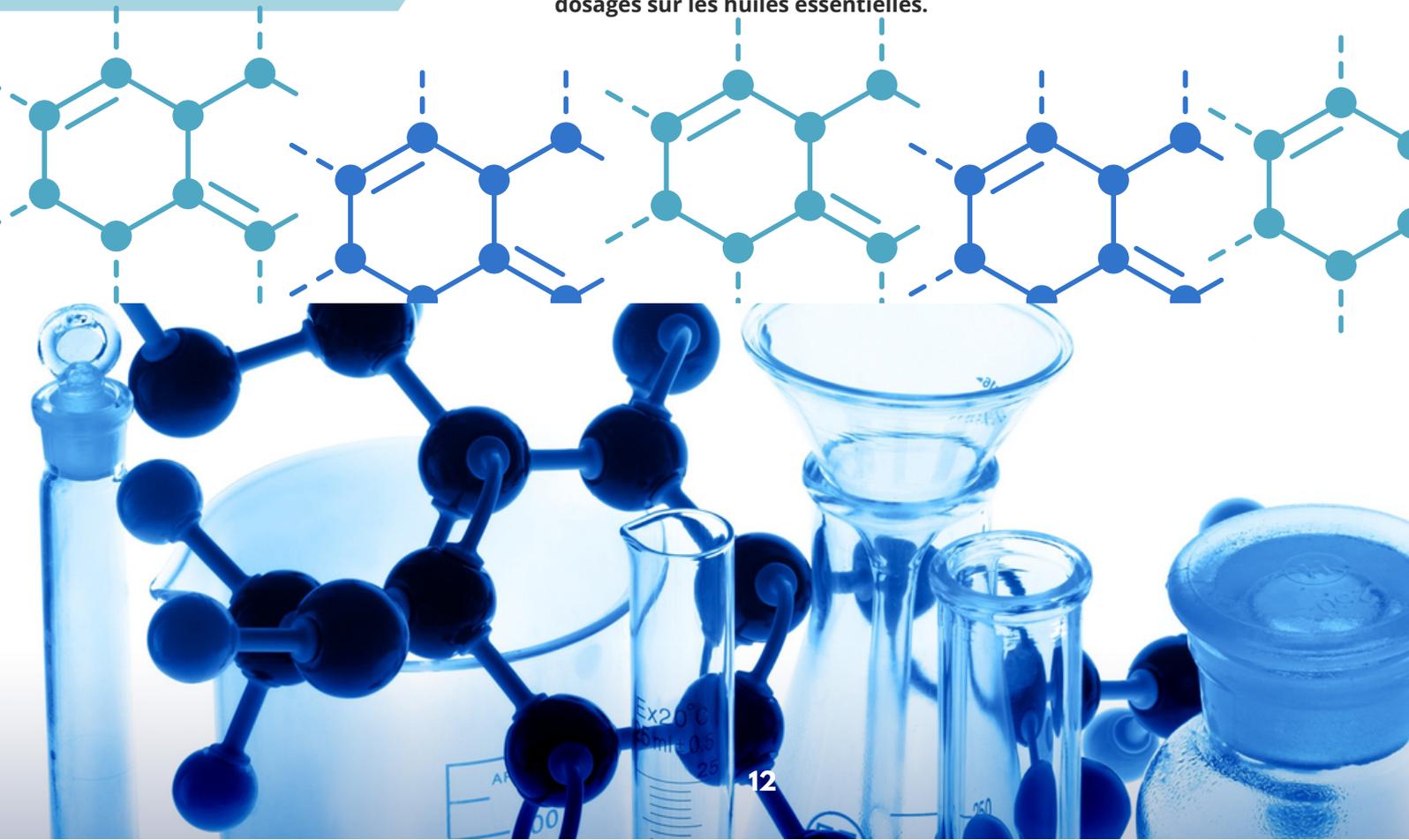
3885€ HT



A partir d'une personne

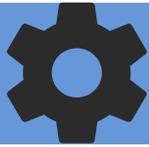
B104 / Chromatographie en Phase Gazeuse

- 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. Etude des critères d'intégration. Méthode d'étalonnage externe et interne. Réalisation pratique de divers dosages sur les huiles essentielles.



A person wearing a dark blue uniform and gloves is using a long-handled metal pitchfork to stir a large quantity of bright pink cherry blossom petals inside a large, cylindrical wooden vat. The petals are piled high, and the metal tines of the pitchfork are visible as they mix the flowers. The background is slightly blurred, showing other parts of the facility.

TECHNOLOGIE



TECHNOLOGIE

B200 / Distillation, extraction

 21 heures

 du 18 au 20 septembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- 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 azéotrope: Action de la pression - Ajout d'un tiers corps. Distillation Hétéroazéotrope. Rectification batch.

B201 / Technologie des appareillages de production (Niveau 1)

 21 heures

 du 7 au 9 juin 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- Les grands principes de la physique : La mesure des grandeurs. Les principaux états de la matière. Masse, Force, Poids, Pression, Energie, Travail, Puissance, Notions de thermodynamique, échanges d'énergie. Chaleur et température. Echanges de chaleur. Gaz : pression, température, volume et mélanges. Principe fondamental de l'hydrostatique, hydrodynamique, viscosité, régimes d'écoulement, notions de pertes de charges, 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, échange de chaleur, générateurs de chaleur, agitateurs, réducteurs et variateurs de vitesse.

B202 / Technologie des appareillages de production (Niveau 2)

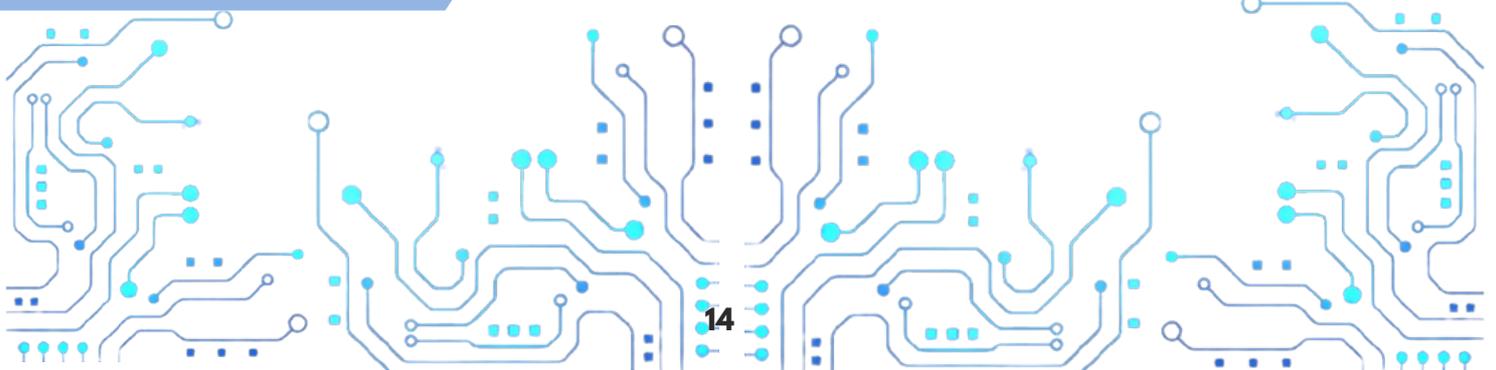
 21 heures

 du 08 au 10 novembre 2023

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- Les appareillages utilisés dans l'industrie (2e partie) : Energie électrique, mesures et régulation, corrosion, réacteurs, cristallisation, évaporation, concentration, séchage, broyage, concassage, filtration, essorage, centrifugation, pasteurisation, stérilisation, sécurité et protection de l'environnement.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ





HYGIÈNE & SÉCURITÉ

C100/ Prévention du risque chimique

 7 heures

 le 7 décembre 2023

 550€ HT

 3 à 10 personnes

- 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 toxiques.
- Classification et étiquetage.
- Exercices.
- Les moyens de préventions : 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

 7 heures

 Nous consulter

 550€ HT

 3 à 10 personnes

- 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 préventions.
- Hygiène individuelle.
- Nettoyage et désinfection.
- Stérilisation.
- Contrôle de la qualité.
- Analyse des risques : Méthode HACCP.
- Bonnes pratiques de fabrication.

C102/ Prévention et gestion des déchets en entreprise

 7 heures

 Nous consulter

 550€ HT

 3 à 10 personnes

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

C102-2/ Gestion des déchets et Economie Circulaire

 7 heures

 le 9 novembre 2023

 550€ HT

 3 à 10 personnes

- 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.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

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

C103-a Catégorie 3 ou 5

- 28 heures
- Nous consulter
- 820€ HT

C103-b Catégorie 3 ou 5

- 35 heures
- Nous consulter
- 880€ HT

- 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.

- Egalement disponible : Tests psychotechniques, préparation à l'autorisation de conduite des chariots automoteurs.

C104/ Sauveteur - Secouriste du travail

C104-a

- 14 heures
- les 22 et 23 mars 2023 ou les 28 et 29 juin 2023 ou

- 250€ HT
- 4 à 10 personnes

C104-b

- 7 heures
- le 9 mars 2023 ou le 15 juin 2023 ou

- 160€ HT
- 4 à 10 personnes

- 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)

- 7 heures
- Nous consulter
- 250€ HT
- 3 à 10 personnes

- 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 bases, exemples de manutentions.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

 7 heures

 Nous consulter

 590€ 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 mis en conformité.



 14 heures

 150€ HT
prix horaire
groupe

C103-C / Autorisation Cariste

art.R233-13-19 arrêté n°98-1084 du 02/12/98
Catégorie 3 et 5

FORMATIONS UNIQUEMENT INTRA ENTREPRISE

 4 heures

 150€ HT
prix horaire
groupe

C109 / Sécurité Incendie - Equipier de première intervention

FORMATIONS UNIQUEMENT INTRA ENTREPRISE

 4 heures

 150€ HT
prix horaire
groupe

C110 / Sécurité Incendie - Evacuation

FORMATIONS UNIQUEMENT INTRA ENTREPRISE

 21 heures

 150€ HT
prix horaire
groupe

C208 / Préparation habilitation électrique BR Chargés d'interventions BT Générales

FORMATIONS UNIQUEMENT INTRA ENTREPRISE

SÉCURITÉ & TRANSPORT





SÉCURITÉ & TRANSPORT



14 heures



du 15 au 16 mai 2023 ou
du 27 au 28 novembre 2023



730€ HT



3 à 10 personnes

C201/ Transport Routier des Marchandises Dangereuses (ADR) Formation des personnels administratifs et opérateurs

MODULE - CONNAISSANCES GÉNÉRALES- REGLEMENTATION

- L'arrêté TMD & l'ADR
- Formation des personnels
- Propriétés physiques des produits
- La classification des dangers - Les risques
- Classement et identification
- Les emballages
- Signalisation et placardage du véhicule
- Responsabilité des différents intervenants
- Sécurité
- Equipements
- Documents
- Mesures liés à la sureté
- Conduite à tenir en cas d'accident

C203

Base, sauf class 6-2 et 7



28 heures



du 13 au 16 mars 2023 ou
du 12 au 15 juin 2023 ou



1060€ HT



4 à 10 personnes

C203-2

Recyclage



14 heures



les 6 et 7 mars 2023 ou
les 26 et 27 juin 2023 ou



540€ HT



4 à 10 personnes

C203/ Transport de marchandises dangereuses par voie aérienne

- Acquérir une facilité d'utilisation du manuel I.A.T.A.
- Etude de la Réglementation concernant les restrictions, la classification, l'identification, l'emballage des Marchandises Dangereuses.
- Etude du marquage, de l'étiquetage et de l'homologation des colis.
- Marquage et étiquetage des suremballages.
- Rédaction de la Déclaration de l'Expéditeur et autre documents.
- Cas particuliers : Emballage 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.



SÉCURITÉ & TRANSPORT

C204/ Transport de marchandises dangereuses par mer (IMDG)

- 7 heures
- Nous consulter
- 480€ HT
- 3 à 10 personnes

- 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 ; Etiquetage transport et manutention des produits ; Documents de transport du Maritime sous IMDG.
- Responsabilités des différents acteurs.
- Réglementations portuaires.
- Applications sur les produits des entreprises.

C204-C/ Réglementation du transport des marchandises dangereuses

Véhicule citerne conforme au chapitre 1.3 de l'ADRF

FORMATIONS INTRA ENTREPRISE

- 4 heures
- 160€ HT
prix horaire
groupe





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
- Mer
- Air

Classification Internationale des produits dangereux (IMDG/IATA)

Seuils d'exonération applicables selon les règlements.
Emballage des produits

Etiquetage des emballages (IMDG/IATA)
Documents de transport

Chargements/déchargement des engins de transport

Conformité des engins de transport.
Responsabilité des différents partenaires de transport

Applications à partir d'études de cas.



14 heures



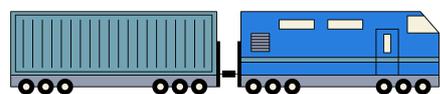
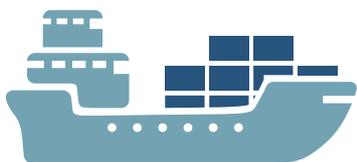
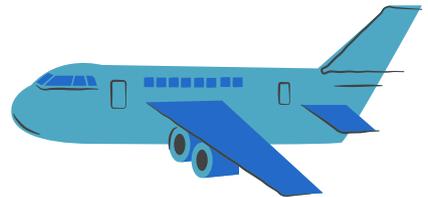
les 3 et 4 avril 2023



730€ HT



3 à 10 personnes



COMMUNICATION & RH

A high-angle, close-up photograph of several hands of different ethnicities and ages stacked together in a circle on a dark wooden table. The hands are resting on top of each other, symbolizing teamwork and collaboration. In the background, several sheets of paper with colorful business charts, graphs, and data are scattered on the table. The lighting is warm and focused on the hands.



COMMUNICATION & RH

E100 / Manager une équipe au quotidien

 21 heures

 Nous consulter

 1390€ HT

 3 à 10 personnes

- Le chef d'équipe et ses collaborateurs. Comportement humain. Style de management. Motivation et 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 de planification, d'organisation et de contrôle. Gestion de son temps et de ses informations.

 14 heures

 Nous consulter

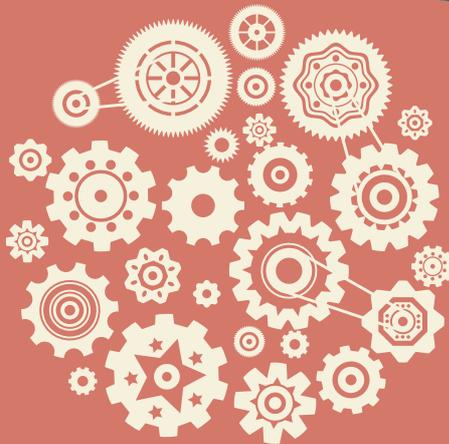
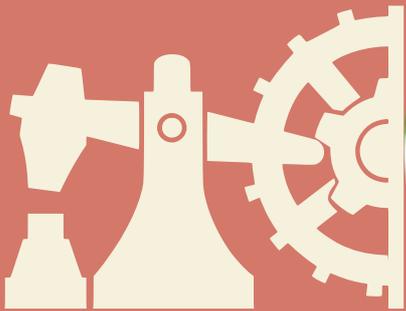
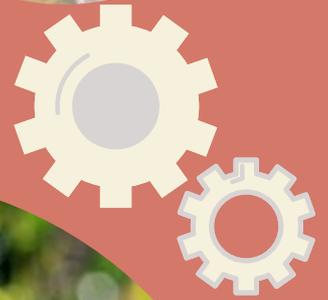
 390€ HT

 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

A retourner 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 : 0492423490

FORMATION

Titre :
Dates : Prix H.T :

PARTICIPANT

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

ENTREPRISE

Raison sociale :
Adresse :
Téléphone :
E-mail :

DOSSIER SUIVI PAR

Responsable formation :
Adresse service formation :
Téléphone :
E-mail :
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.

INFORMATIONS GENERALES

Description :

Il suffit de nous adresser ce bulletin d'inscription par courrier, par Email, 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 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.

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.

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 1800 personnes formées en 2021 dont plus de 300 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 inter entreprises.

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 INTITULE**

- **UNE DUREE**

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 2023.

- **UN PRIX**

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

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 l'entreprise Botanicert, Grasse)
- 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.

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

CONVOCAION AU STAGE & CONDITIONS GENERALES 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.

Nous attirons l'attention de nos visiteurs qu'en raison de l'âge vénérable de notre bâtiment (1 siècle) et de ses nombreux étages, la plupart des niveaux sont non accessibles aux personnes circulant en fauteuil roulant. Cependant, nous sommes en mesure d'accueillir, conseiller et orienter les personnes en situation de handicap et nous disposons d'un référent handicap.

ASFO
Grasse

Grasse
Institute of
Perfumery

PRODAROM
Syndicat National des Fabricants
de Produits Aromatiques

ifra
INTERNATIONAL FLAVOUR
ASSOCIATION



NOUS COMPTONS PARMIS NOS CLIENTS

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