

PRESENTATION

Version 3 – Date mise à jour : 01/02/2022 – Ref : 1-3-1



Nathalie Flacassier Consultant

www.nfc87.fr



PRESENTATION – ENGAGEMENT – DOMAINE DE COMPETENTE ET D'INTERVENTION

Crée en 2008, Nathalie Flacassier Consultant est un organisme de formation Régional spécialisé dans la Formation continue et le développement des compétences des professionnels et des Equipes pluri professionnels.

Afin d'accompagner les entreprises dans les défis quotidiens que sont la gestion des documents internes qualité, leur mise à jour et la formation des collaborateurs, nous avons su mettre à leur disposition notre expertise et celle de nos entités d'appartenance.

A travers des formations conçues sur mesure et réalisées en format présentiel et distanciel, en inter ou en intra, nous accompagnons chaque structure – chaque équipe – chaque personne, à partir et avec sa réalité professionnelle.

Nous mettons en œuvre nos recommandations, nous sensibilisons les équipes et veillons à la mise à jour des connaissances des collaborateurs et documents internes de l'entreprise.

Créateurs de formation, **nous élaborons chaque projet de formation sur mesure** en fonction de vos besoins et à partir des spécificités de votre contexte professionnel.

Nous travaillons régulièrement à faire progresser nos pratiques professionnelles à travers la démarche qualité suivante :

- Auto Evaluation à l'issue de chaque action réalisée
- Audit interne de l'Ingénierie de formation par des Enquêtes de satisfaction
- Accompagnement des situations pédagogiques complexes
- Analyse des retours Qualité
- Evaluation de la qualité des prestations fournies
- Formation interne de formateur.

Notre démarche et nos valeurs pédagogiques :

- L'apprentissage pratico pratique basé sur l'expérience : se former en agissant,
- L'accompagnement, la démarche réflexive, la valorisation,
- Permettre à chacun d'être acteur de sa formation.

Notre engagement – agréments :

Notre engagement et notre professionnalisme nous ont permis d'obtenir agrément, contacts, relations locales, accès aux commissions afin d'accompagner chaque entreprise cliente dans la gestion de dossier administratif complexe. Nos interlocuteurs sont les chambres consulaires, syndicats patronaux, organismes de contrôle, administrations, mairies, entreprises locales.

N° d'agrément DRAAF LIMOUSIN : 74 0027 24 2012

Secourisme du travail (SST)

Organisme datacocké n° Id DD 0013633

Certifié Qualiopi AC-REF-003-02* n° 320173

EURL NFC – 8 rue de la Paix 87220 Feytiat – Port. : 06 88 98 75 75

e-mail : flacassier.nathalie@orange.fr – N° siret : 80320532700015 – N° DA : 74 87 01 219 87

PRESENTATION

Version 3 – Date mise à jour : 01/02/2022 – Ref : 1-3-1

Habilitation :

Nous disposons d'une habilitation à former délivrée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (ROFHYA n° 75 03 08 04 2022) pour dispenser la formation HYGIENE ALIMENTAIRE préparant à une certification enregistrée au répertoire spécifique sous le n° RS5764.

Cette formation est destinée au personnel des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide.

Domaines de compétences - Accompagnement des parcours de formation adulte :

- ✓ Conseil en formation professionnelle continue et ingénierie de formation (secteur privé)
- ✓ Soutien à l'information, communication, relations internes-externes
- ✓ Interpersonnelle et inter groupe
- ✓ Animation et encadrement d'un groupe de personne
- ✓ Gestion des conflits
- ✓ Gestion de la relation client

Domaine d'intervention - Audit – Conseil – Accompagnement

- ✓ Le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels - **DUERP**
- ✓ Le Plan de Maîtrise Sanitaire - **PMS**
- ✓ La mise en **Accessibilité Handicapé** : montage des dossiers de demande de dérogation
- ✓ Les process **HACCP** et/ou **RABC**
- ✓ La réglementation des E.R.P. (5^{ème} catégorie) : Accueil public, Information Consommateur, Affichages obligatoires, Accessibilité handicapée
- ✓ Prévention des risques : Qualité, Sécurité, Environnement, Santé
- ✓ Permis d'exploitation : réglementation Code de la Santé Publique
- ✓ Permis de former : Management 1^{er} niveau, encadrer un alternant
- ✓ Hygiène alimentaire : Méthode HACCP
- ✓ Hygiène du linge en blanchisserie : Méthode RABC
- ✓ Geste et posture – Troubles Musculo Squelettiques (TMS) -Gestion du stress

Formations

- ✓ Formation hygiène alimentaire – Méthode HACCP 14 heures
Maîtriser les normes et les bonnes pratiques pour assurer la sécurité alimentaire
Formation initiale
- ✓ Formation hygiène alimentaire – Méthode HACCP 7 heures – Remise à niveau
- ✓ Formation hygiène alimentaire – Méthode HACCP 14 heures – Adaptée travailleurs handicapés

Chaque programme de formation peut être adapté au besoin du client.

EURL NFC – 8 rue de la Paix 87220 Feytiat – Port. : 06 88 98 75 75

e-mail : flacassier.nathalie@orange.fr – N° siret : 80320532700015 – N° DA : 74 87 01 219 87