

* L'essentiel
est déjà en vous.

Formation Continue 2020

AGRONOMIE | AGROALIMENTAIRE | ALIMENTATION & SANTÉ | EAU | ÉNERGIE | ENVIRONNEMENT | GÉOLOGIE

« Notre mission d'éducation, c'est construire pour l'avenir à travers la formation initiale de nos jeunes, mais aussi par la formation professionnelle continue des adultes »

* L'essentiel est déjà en vous.

Sommaire Formation Continue 2020

04.
La formation continue diplômante

06.
La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

08.
La formation inter et intra entreprises

- 10. Agriculture
- 20. Géosciences
- 40. Traitement statistique des données appliqué à nos domaines de compétences
- 49. Sciences et Techniques Agro-Industrielles
- 59. Sciences de la Nutrition et Santé
- 71. Gestion et management appliqué au monde agricole et agro-industriel

89.
Calendrier Formation Continue

92.
Bulletin d'inscription

93.
Conditions Générales de Vente UniLaSalle



4

UNITÉS DE RECHERCHE LABELLISÉES



100%*

DES OBJECTIFS DE FORMATION ATTEINTS

* Enquête de satisfaction auprès des stagiaires 2014.



2

CAMPUS :
BEAUVAIS
ROUEN
UNILASALLE



120

ENSEIGNANTS-
CHERCHEURS



Plus d'informations
sur les formations

édito

Nous formons et innovons dans les domaines des Sciences du Vivant et de l'Environnement, contribuant à la vitalité de notre territoire et de ses entreprises, tout en restant connecté au monde.

Notre expertise reconnue en formation initiale pour les filières agricoles, agro-alimentaires, alimentation & santé, géologie & environnement est aussi au service de la formation et du conseil, pour les entreprises, les salariés, et les demandeurs d'emploi.

Notre catalogue de formations est ouvert et adaptable ; nous vous accompagnons dans la formulation de vos besoins. Des sessions sont spécialement élaborées pour développer les compétences de vos salariés, levier de croissance pour votre entreprise.

La formation tout au long de la vie, c'est aussi pour les salariés et les demandeurs d'emploi un formidable vecteur de dynamisation des carrières. Ils sont guidés pour accéder à un diplôme par la voie de la formation continue, ou la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) et développent ainsi leur employabilité, tant interne qu'externe.

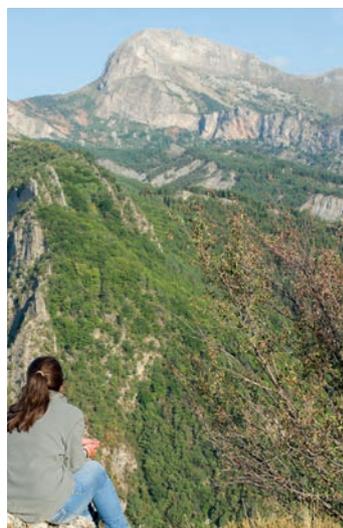
Contactez-nous ! Nous sommes à vos côtés pour vous permettre d'avancer sereinement.

Agnès Sylvano

Responsable Formation Continue

Formation Continue Diplomante

Un complément à la formation initiale, pour vous perfectionner dans votre métier, pour acquérir une reconnaissance qui vous permettra d'asseoir votre parcours, et répondre à vos objectifs professionnels.



DES DIPLOMES RECONNUS

« Oui, se former c'est cela. C'est affirmer et valoriser votre potentiel. »



UN RÉSEAU DE PLUS DE

13 000

ALUMNI

2 500 ÉLÈVES SUR
2 CAMPUS (BEAUVAIS
ET ROUEN)



Tous nos diplômes sont accessibles par la voie de la Formation Professionnelle Continue, uniquement en présentiel.

Prérequis

Bac Scientifique + Diplôme de niveau supérieur en lien avec la formation souhaitée + expérience professionnelle

Conditions d'admission

Sélection des candidats sur dossier et entretien.

Plus d'informations et retrait du dossier au **03 44 06 76 05**

Les demandeurs d'emploi de la Région Hauts-de-France peuvent bénéficier du soutien financier de leur région, sous réserve d'acceptation de leur dossier de candidature et de la reconduction du dispositif.

Date limite du retour de dossier de candidature : fin mars 2017

Frais de formation Formations Ingénieurs

4 ^{ème} année	9 500 €
5 ^{ème} année	5600 €

* Minimum 18 mois d'études - possibilité d'admission en 3^{ème} année

Formation Technicien (DTSP)

2 ^{ème} année	8000 €
3 ^{ème} année	8000 €

Formations Masters

MSAV (12 mois)	8000 €
Plant Breeding (24 mois)	16 000 €

Ingénieur en Agriculture (Bac + 5)*

Avec la possibilité d'approfondir vos compétences sur l'un des parcours suivants :

- Agroécologie, sols, eaux et territoires
- Agronomie et Territoire
- Productions Animales
- Entrepreneuriat et innovation en agriculture
- Consulting et pilotage d'entreprise
- Marketing et développement commercial
- Agroalimentaire
- Agro-équipements et nouvelles technologies

« Nourrir la planète de manière soutenable et durable, être acteur de la transformation agricole et des transitions (énergétique, écologique,...) : voilà quelques-uns des défis des ingénieurs en agriculture. Au travers de cette formation vous développerez des compétences multiples fondées sur des fondamentaux théoriques et techniques, et la capacité à innover pour répondre à ces enjeux planétaires. Vous vous construirez une culture globale et opérationnelle sur la thématique que vous retiendrez, parmi les 5 proposées. En plaçant l'innovation au cœur de ce cursus, nous vous donnons les moyens de devenir des entrepreneurs et professionnels capables de placer la technologie au cœur de l'agriculture. »

Valérie Leroux, Directeur de la spécialité Ingénieur en Agriculture

Ingénieur en Alimentation et Santé (Bac + 5)*

Avec la possibilité d'approfondir ses compétences sur l'un des parcours suivants :

- Prévention, Alimentation et Bénéfices Santé
- Marketing, Communication, Vente
- Formulation, Ingrédients et Qualité des Produits Alimentaires
- Savoir-faire culinaire et compréhension des produits

« C'est une formation unique, dans laquelle l'alimentation est traitée au regard de ses effets sur la santé. Vous devenez un expert engagé, capable de dépasser l'aspect scientifique de votre métier pour analyser les modes de vie et les tendances liées à l'alimentation et santé. C'est une nouvelle dimension de la nutrition que nous vous proposons, où les problématiques de santé des populations sont au cœur de votre quotidien.

Les enseignements, délivrés par des professionnels et des scientifiques spécialistes des relations entre alimentation et santé, laissent une place importante aux travaux de groupe. Votre faculté d'adaptation et la qualité pédagogique vous permettront de devenir un ingénieur capable d'évoluer dans un univers professionnel et scientifique pointu. »

Jean-François Tharrault, Directeur de la spécialité Ingénieur en Alimentation et Santé

Ingénieur en Géologie et Environnement (Bac + 5)

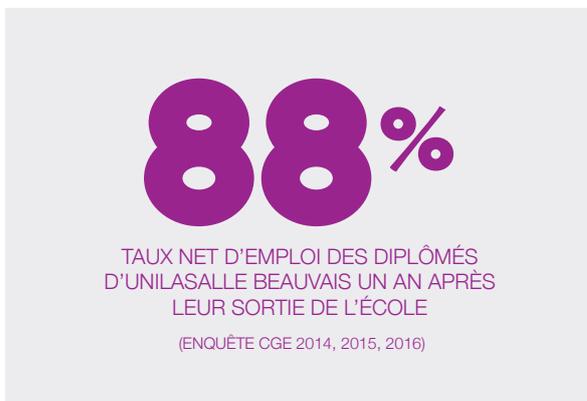
Avec la possibilité d'approfondir ses compétences sur l'un des parcours suivants :

- Mines et carrières
- Géologie pétrolière
- Géotechnique et risques naturels
- Hydrogéologie et risques industriels

« Expert dans l'étude des sous-sols, l'ingénieur géologue est le pivot incontournable de tous les projets d'exploration, d'exploitation et d'aménagement. Il est formé à résoudre et résoudre des problèmes concrets liés aux sols et aux sous-sols, en France et à l'international. Notre différenciation ? Une approche différente, dans laquelle la théorie n'est pas toujours le point de départ de l'apprentissage. Les conclusions théoriques arrivent après les expériences et expérimentations sur le terrain.

Accompagné par une équipe d'enseignants et de professionnels, vous apprendrez à résoudre les problématiques de l'entreprise dans les secteurs des mines, des énergies renouvelables et fossiles, de l'aménagement du territoire ou encore de l'environnement. »

Hervé Leyrit, Directeur de la spécialité Ingénieur en Géologie et Environnement



**Plus d'informations
sur les formations**



Diplôme de Technicien Supérieur Professionnel en Géologie (Bac + 3) (DTSP)*

Le Diplôme de Technicien Supérieur Professionnel en Géologie sanctionne une formation en géosciences et géologie appliquée destinée à former des techniciens supérieurs, des agents de maîtrise et des assistants ingénieurs.

« Cette formation opérationnelle vous confronte très vite à la réalité du métier. En lien direct avec le terrain et la matière, vous apprenez le quotidien du technicien géologue et les gestes techniques propres aux géosciences. Le cursus vous invite à gagner en autonomie et adaptabilité, qualités requises pour organiser vous-même vos futures missions professionnelles. A l'issue de cette formation unique en France, vous êtes l'expert technique attendu par les entreprises de l'environnement et des ressources. La durabilité des gisements, la prévention des risques et les interactions avec le milieu naturel sont les grands enjeux planétaires dans lesquels vous saurez vous investir en tant que professionnel responsable. »

Sébastien Laurent-Charvet,
Responsable de la formation
Technicien Supérieur Professionnel
en Géologie

Master Management de la Sécurité Alimentaire des Villes (MSAV)

Le Master Management de la Sécurité Alimentaire des Villes forme des architectes locaux et du développement de la sécurité alimentaire, expérimentés et capables de construire une méthode pragmatique et efficace d'évaluation de celle-ci.

« Ce Master est né du constat de fragilité du système alimentaire mondial et de la vulnérabilité de la sécurité alimentaire, situation en constante dégradation au vu de l'évolution démographique croissante surtout dans les pays en voie de développement et en transition. L'objectif est donc de former des professionnels capables de concevoir la mise en œuvre des moyens permettant de gérer la disponibilité et l'accessibilité des ressources alimentaires ainsi que ceux permettant la satisfaction de la prise alimentaire. »

Francis Willequet, Responsable
du Master MSAV

Master Plant Breeding

Le Master Plant Breeding, dispensé en anglais, combine l'étude de l'amélioration des plantes traditionnelles et la sélection, les biotechnologies végétales et biomoléculaires en tant que techniques d'appoint à l'amélioration, et la bio-informatique.

« La spécificité de cette formation réside dans le fait que les connaissances acquises au fur et à mesure des modules sont mises en pratique dans l'étude d'un cas concret, travaillé en projet, sur une espèce différente pour chaque apprenant et pour un objectif particulier. L'objectif est de former de futurs sélectionneurs végétaux qui pourront intégrer des fonctions telles que le management scientifique et technique des programmes commerciaux de sélection, ou chercheur en amélioration des plantes, ou encore dans la production de semences. »

Anne Combaud, Directeur
du département Sciences
Agronomiques et Animales

BADGE** Formation à la Conduite de Projet RSE

Dans les entreprises coopératives agricoles et agroalimentaires



La Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE), et plus largement le Développement Durable, sont profondément ancrés dans l'économie coopérative. Avec des attentes sociétales et des exigences de marchés croissantes, le management RSE s'intègre dans la stratégie de l'entreprise comme un avantage concurrentiel.

« Conduire des projets, souvent complexes et à fort impact, nécessite la maîtrise de compétences transversales pour promouvoir, concevoir, gérer et valoriser ces actions. Elles portent autant sur des champs techniques que sur des registres humains. D'autre part, il est intéressant de considérer le contexte particulier de la coopérative et de ses parties prenantes. Cette formation-action est à la fois inductive et active : la finalité est de permettre aux participants de concrétiser leurs projets tout en optimisant leurs pratiques ! »

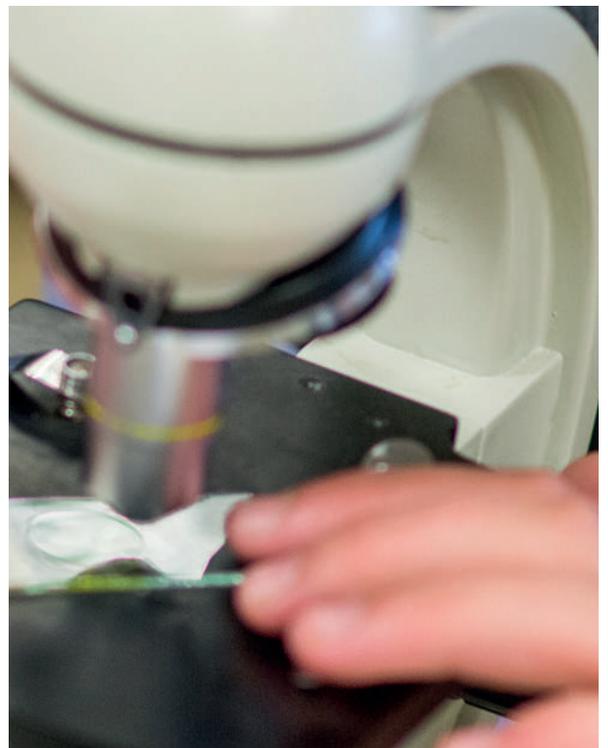
Laurent Ouallet, Responsable de la formation

▼
**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

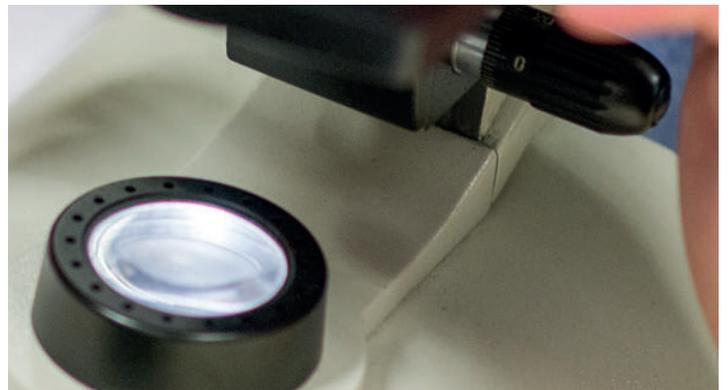
Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

** Cette formation est un label de la Conférence des Grandes Ecoles : « Bilan d'Aptitude Délivré par les Grandes Ecoles ».

Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)



« Pourquoi s'engager dans une démarche de Valorisation des Acquis de l'Expérience ? »



Côté salarié...



S'engager dans cette démarche est souvent le point de départ d'une réflexion globale sur son parcours, et arrive bien souvent après un Bilan de Compétences, elle nécessite un investissement personnel conséquent. La VAE atteste de vos savoir-faire et permet, par exemple, d'évoluer dans sa carrière ou bien de raccourcir un parcours de formation.

Côté employeur...



La VAE est une action individuelle à l'initiative des seuls salariés, mais peut aussi être une action encouragée par l'entreprise, intégrée à sa politique de gestion des ressources humaines, dans un intérêt partagé.



Plus d'informations sur les formations

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

La VAE, c'est la valorisation des savoirs acquis par le travail ainsi que la reconnaissance du rôle formateur de l'entreprise. Les raisons de son utilisation dépendent du contexte et des objectifs propres à chaque entreprise :

- **Motiver et valoriser** des salariés fiers de leur réussite et sensibles à la reconnaissance de leur valeur professionnelle qui auront un intérêt renforcé pour le poste occupé,
- **Fidéliser** les collaborateurs en reconnaissant les compétences acquises et en leur donnant des perspectives d'évolution et de progression de carrière,

- **Accompagner** les mobilités internes et les évolutions, créer une dynamique d'apprentissage : des salariés qui se projettent plus facilement au-delà de leur poste actuel, plus mobiles et acteurs de leur évolution professionnelle,
- **Faciliter** le transfert des savoir-faire : légitimer la position des « anciens » quelquefois non diplômés et faciliter le transfert de savoir-faire vers les plus jeunes, en valorisant et en certifiant l'expérience,

La VAE apparaît donc comme un véritable outil de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences (GPEC) qui sert la compétitivité de l'entreprise.

Qu'est-ce que la VAE ?

La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) est un droit individuel inscrit au Code du travail et au Code de l'éducation.

La VAE permet ainsi l'obtention de tout ou partie d'un diplôme, titre ou certificat de qualification professionnelle. C'est une autre voie d'accès au diplôme, au même titre que la formation initiale, la formation continue et l'apprentissage. La différence ? Les compétences acquises résultent de l'expérience propre du candidat, et non de connaissances et aptitudes obtenues de manière traditionnelle. Il s'agit pour lui de prouver qu'il valide les mêmes qualités et spécificités au regard des compétences attendues dans le référentiel de nos diplômes.

Pour qui ?

Accessible à toute personne (salarié, agent public, demandeur d'emploi...).

La VAE permet de faire reconnaître son expérience - professionnelle ou non - afin d'obtenir un diplôme, un titre à finalité professionnelle ou encore un certificat de qualification professionnelle.

Toute personne ayant une durée d'activité minimale de 3 ans (même fractionnée) peut faire une demande de VAE. L'activité peut avoir été exercée en France ou à l'étranger. Cette activité (professionnelle, associative, bénévole) doit être en rapport direct avec le contenu du diplôme visé par le candidat.

N'entrent pas dans le calcul de la durée de 3 ans, les périodes de formation initiale ou continue, les stages et périodes de formation en milieu professionnel accomplis pour l'obtention d'un diplôme ou d'un titre.

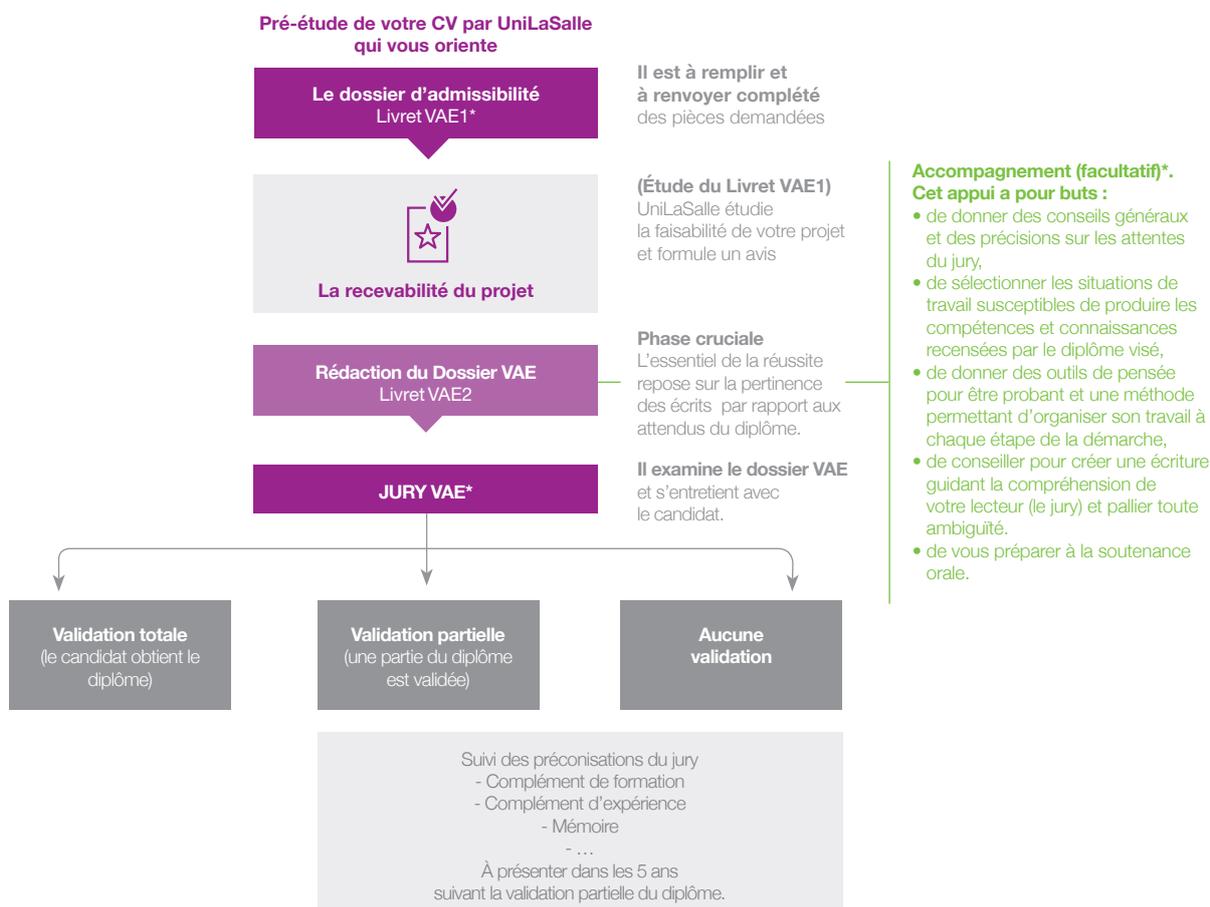
Quels diplômes peut-on valider ?

Tous les diplômes d'UniLaSalle, et généralement tous les diplômes inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), sont accessibles par la voie de la VAE.

La validation du diplôme d'ingénieur nécessite l'obtention du TOEIC (785 points minimum).

« Une seule demande, pour un même diplôme, peut être déposée par année civile et jusqu'à trois demandes pour des diplômes différents au cours d'une année civile. »

Quelles sont les étapes de la démarche VAE ?



*Tarifs sur demande auprès du Responsable VAE
L'accompagnement VAE est éligible au CPF

* L'essentiel est déjà
en vous.

Formation continue inter et intra entreprises



Dans le cadre de la formation des équipes en entreprise, nous sommes là pour accompagner le développement des compétences et la performance des organisations dans les domaines des filières agricoles, de l'agroalimentaire, de l'alimentation santé, la géologie, l'environnement.

Ces formations sont, pour la plupart, orientées métier. Le management fait aussi l'objet de sessions spécifiques.

Nous proposons des sessions de formation inter et intra entreprises courtes (de 2 à 4 jours) sur des thèmes techniques, économiques, méthodologiques et pour tous les métiers.

Ces modules, conçus par nos enseignants-chercheurs permettent :

- d'élargir les compétences vers un nouveau domaine ;
- d'approfondir les compétences sur un point particulier du domaine d'activités



95%*

DES
STAGIAIRES
SATISFAITS

* Enquête de satisfaction auprès des stagiaires 2014.

Ils sont organisés autour de 6 thèmes

- Agriculture
- Géosciences
- Traitement statistique des données appliqué à nos domaines de compétences
- Sciences et techniques agro-industrielles
 - Sciences de la nutrition et santé
- Gestion et management appliqué au monde agricole et agro-industriel



Possibilité de loger sur le campus dans notre Guest House, selon disponibilités.

Tarif : 57 € / personne / nuit (petit déjeuner inclus)



LES FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES PEUVENT ÊTRE CONÇUES SUR-MESURE, SUIVANT VOS BESOINS.



Plus d'informations sur les formations

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :
Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

* L'essentiel est déjà
en vous.

Agriculture

Appréhender le concept de la biodiversité ; connaître son rôle dans le fonctionnement des écosystèmes, connaître sa valeur économique ; connaître les modes de conservation, concilier la conservation de la biodiversité et les activités anthropiques dont l'agriculture, au service du développement agricole.



Notions et conservation de la biodiversité

PROGRAMME

Qu'est-ce que la biodiversité ?

- Quel est son rôle ?
- Pourquoi est-elle menacée ?
- Comment la conserver ?

Conservation de la biodiversité

- Maintenir les diversités génétiques et spécifiques
- Recréer de la connectivité entre les habitats au sein d'un territoire (Réseaux écologiques / Trames verte et bleue)
- Conserver la diversité domestique
- Méthodes de conservation d'une espèce
- Hiérarchiser les priorités de conservation
- Peut-on la restaurer ?

Étude de cas à différentes échelles

- À l'échelle de la biosphère
- À l'échelle d'un territoire
- À l'échelle d'une entreprise et/ou d'une exploitation agricole

Concilier la conservation de la biodiversité et les activités anthropiques

- Dans l'exploitation des ressources naturelles et dans le développement de l'agriculture



Le profil des participants

La formation s'adresse aux personnes novices dans ce domaine qui n'ont pas été formées aux sciences du vivant et à l'agronomie et qui nécessitent dans leurs fonctions actuelles d'appréhender le concept de la biodiversité

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe

Programme sur 1 ou 2 jours (2/3 du temps en salle et 1/3 du temps sur les parcelles de l'exploitation agricole)



Points forts de la formation

Formation développée en employant une méthode scientifique avec des intervenants qui sont enseignants-chercheurs en écologie végétale et animale, agro-écologie et agriculture durable



Les profils des intervenants

Michel-Pierre FAUCON
Enseignant-Chercheur
Écologie végétale et Agro-écologie

Anne-Maïmiti DULAURENT
Enseignant-Chercheur
Écologie animale et Agro-écologie

Jean-Didier CLÉMENT
Enseignant-Chercheur
Agriculture Durable,
Protection des cultures

Tarifs

1 à 2 jours (7 à 14 heures)

Code formation
SAGA 101

350 €HT par jour



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Prise en main du logiciel ARCGIS ; réalisation de cartes sur ce logiciel ; utilisation des BDD fréquemment utilisées dans le secteur agricole.



Systeme d'Information Géographique (SIG)

Données exploitables dans l'environnement agricole

PROGRAMME

Intérêt du logiciel pour le secteur de l'agriculture

- Apports théoriques
- Présentation des données de référence

Découverte du logiciel

- Interface
- Type de données utilisées
- Réalisation d'une carte

Cas pratiques

- Utilisation des données AGRESTE
- Utilisation du RPG (Registre Parcellaire Graphique = Ilôt PAC)
- Initiation aux bases de données sol
- Problématique adaptée à votre contexte professionnel

Bilan et conclusion



Le profil des participants

Chambres d'Agriculture, Collectivités territoriales, bureaux d'études, Coopératives Agricoles, industries agroalimentaires

Les prérequis

Connaissances tableur, l'utilisation de bases de données est un plus

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe



Points forts de la formation

Une formation ancrée dans les thématiques du secteur agricole
Exposés, accompagnés de supports pédagogiques et de fichiers exemples, conseil en réponse aux besoins des participants



Les profils des intervenants

Anne COMBAUD
Enseignant-Chercheur
Géographe
Romain ARMAND
Enseignant-Chercheur
Hydrologie
de surface - SIG

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SAGA 102

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Présenter les principes de l'agriculture de conservation des sols (ACS) et plus particulièrement du système de semis direct sous couvert végétal (SCV) ; acquérir des connaissances sur le fonctionnement du sol et sa fertilité ; comprendre les facteurs clés de la mise en œuvre du semis direct sous couvert végétal sur l'exploitation.



Agriculture de conservation des sols : sensibilisation

PROGRAMME

Qu'est-ce qu'un sol ?

- Comment fonctionne-t-il ?
 - Le fonctionnement azote / carbone
 - La biologie du sol
 - Le rôle des racines
 - Chromatographie
- Les menaces qui pèsent sur le sol
 - Érosion
 - Compaction
 - Matière organique

Les principes du SCV

- La notion d'Agriculture Durable / Agroécologie
- Les 3 piliers du SCV

Les services écosystémiques du SCV

- Les avantages environnementaux (biodiversité / eau / climat et gaz à effet de serre)
- Les avantages économiques et sociétaux



Le profil des participants

La formation s'adresse aux agriculteurs et techniciens qui souhaitent comprendre les principes et mécanismes de l'ACS et du SCV (en vue d'une éventuelle mise en place de la technique sur leur ferme, conversion, accompagnement d'agriculteurs le pratiquant)

Les prérequis

Connaissances des pratiques agricoles « conventionnelles »

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe, terrain



Points forts de la formation

Formation développée et animée par des agriculteurs pratiquant le SCV



Les profils des intervenants

Alfred GÄSSLER
Agriculteur et Conseiller agricole
Sarah SINGLA
Agricultrice et Conseillère agricole

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SAGA 105

350 €HT par jour



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr



En collaboration avec l'APAD

Connaître les principes de l'agriculture de conservation des sols (ACS) et plus particulièrement du système de semis direct sous couvert végétal (SCV) ; approfondir des connaissances sur le fonctionnement du sol et sa fertilité ; comprendre les points clés de la mise en œuvre du semis direct sous couvert végétal sur l'exploitation



Agriculture de conservation des sols : approfondissement

PROGRAMME

Les difficultés techniques du SCV

Étude de cas de la conduite technique des cultures

- La rotation des cultures
- Gestion des couverts végétaux
- Le semis de différentes cultures
- La fertilisation ou semis

SCV et élevage (les couverts utilisés en élevage)

Gestion des ravageurs

Fertilisation et produits phytosanitaires

Présentation de différents itinéraires techniques

Les points clés du semis direct avec couvert végétal

Visite d'une exploitation en SCV



Le profil des participants

La formation s'adresse aux agriculteurs et techniciens qui souhaitent comprendre les principes et mécanismes de l'ACS et du SCV (en vue d'une éventuelle mise en place de la technique sur leur ferme, conversion, accompagnement d'agriculteurs le pratiquant)

Les prérequis

Connaissances des pratiques agricoles « conventionnelles »

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe, terrain



Points forts de la formation

Formation développée et animée par des agriculteurs pratiquant le SCV



Les profils des intervenants

Alfred GÄSSLER
Agriculteur et Conseiller agricole
Sarah SINGLA
Agricultrice et Conseillère agricole

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SAGA 106

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr



En collaboration avec l'APAD

Comprendre l'intérêt de couvrir les sols ; acquérir des connaissances sur les différents couverts végétaux, graminées, légumineuses et les autres ; acquérir des connaissances dans la conduite des couverts végétaux, du semis à l'utilisation finale ; choisir ses couverts végétaux



Agriculture de conservation des sols : perfectionnement - les couverts végétaux

PROGRAMME

Rappel théorique des principes et avantages du SCV

Les avantages des couverts végétaux

La conduite technique des couverts végétaux :

- Choix des espèces
- Implantation des couverts (méthodes et dates de semis)
- Fertilisation

Valorisation en fonction des objectifs suivis

Couverts végétaux et élevage

Couverts vivants

Visite d'une exploitation en SCV



Le profil des participants

La formation s'adresse aux agriculteurs et techniciens qui connaissent déjà l'agriculture de conservation des sols (ACS) et le semis direct sous couvert (SCV) et qui souhaitent se perfectionner, afin de maîtriser la conduite des couverts végétaux

Les prérequis

Connaissances des pratiques agricoles « conventionnelles » et des principes et atouts du système de SCV

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe, visite d'exploitation

Programme sur 1 journée (3/4 du temps en salle et 1/4 du temps sur les parcelles d'une exploitation agricole)



Points forts de la formation

Formation développée et animée par des agriculteurs pratiquant le SCV



Les profils des intervenants

Alfred GÄSSLER
Agriculteur et Conseiller agricole
Sarah SINGLA
Agricultrice et Conseillère agricole

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SAGA 107

350 €HT par jour



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr



En collaboration avec l'APAD

Comprendre l'intérêt de bien nourrir les plantes ; expliquer le rôle des éléments minéraux dans le fonctionnement des végétaux ; présenter les outils pouvant aider au pilotage de la fertilisation des plantes ; présenter les différents modes d'apports d'engrais ; comprendre l'intérêt du Semis Direct Sous Couvert (SCV) dans la nutrition minérale des plantes



Agriculture de conservation des sols : perfectionnement - la nutrition minérale des plantes

PROGRAMME

Physiologie végétale

- Mécanismes d'acquisition des éléments minéraux
- Rôle dans le développement des végétaux

Outils de pilotage pour la fertilisation

- Analyses de sol
- Analyses foliaires

L'équilibre chimique du sol selon la méthode Albrecht / Kinsey

Les modes de fertilisation

- En plein
- En foliaire
- En localisé

SCV et nutrition des plantes



Le profil des participants

La formation s'adresse à tous les agriculteurs et techniciens qui souhaitent maîtriser la nutrition minérale et la fertilisation des plantes

Les prérequis

Connaissances des pratiques agricoles « conventionnelles » et des principes / atouts du système de SCV

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe
Programme sur 1 journée, en salle



Points forts de la formation

Formation développée et animée par des agriculteurs pratiquant le SCV



Les profils des intervenants

Alfred GÄSSLER
Agriculteur et Conseiller agricole
Sarah SINGLA
Agricultrice et Conseillère agricole

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SAGA 108

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr



En collaboration avec l'APAD

Avoir une vision globale du processus de production végétale et de ses composantes à l'échelle parcellaire ; être capable d'appréhender la dimension « sol » en tant que déterminant des pratiques des agriculteurs.



Le sol et la production agricole : les bases du raisonnement agronomique

PROGRAMME

Jour 1

- Sol, agriculture et environnement
 - Les bases de la production végétale et la place du sol dans ce processus
 - Les fonctions environnementales des sols et leurs interactions avec la conduite des systèmes de culture.
- Découverte du sol sur le terrain
 - Constituants, origine et organisation des sols
 - Le sol cultivé et l'état structural de la couche travaillée

Jour 2

- La gestion des états physique, chimique et biologique du sol : enjeux, principes et leviers d'action, exemples
- La diversité des sols, à différentes échelles ; origine, conséquences pour l'activité agricole



Le profil des participants

La formation s'adresse à tous les stagiaires qui souhaitent maîtriser les bases du raisonnement agronomique

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe
Découverte sur le terrain



Points forts de la formation

Découverte grande nature sur le terrain de ce qu'est un sol, comment il est organisé et structuré.



Les profils des intervenants

Olivier SCHEURER
Enseignant-Chercheur
Agronomie, Sciences du sol

David Houben
Enseignant-Chercheur
Sciences du sol et Biogéochimie

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SAGA 109

700 €HT par jour



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Avoir une vision globale du fonctionnement d'une exploitation agricole en fonction de ses caractéristiques ; être capable de comprendre le raisonnement et les prises de décisions d'un agriculteur en fonction de son type d'exploitation, de ses pratiques et de ses perspectives.



Initiation à l'agriculture Diversité des agricultures et des systèmes de production

PROGRAMME

Jour 1

- Notions sur le sol
 - Production végétale, sol, environnement
 - Focus sur la gestion de l'état structural et le problème du tassement
- Visite d'exploitation de type polyculture-élevage

Jour 2

- Explications des choix des exploitants agricoles
- Visite d'exploitation de type polyculture

Jour 3

- Explications des choix de l'exploitant de type polyculture-élevage. Initiation au schéma de fonctionnement d'une exploitation agricole
- Grands systèmes de production mécanisés dans le monde



Le profil des participants

La formation s'adresse à tous les stagiaires qui souhaitent maîtriser les bases du fonctionnement des exploitations agricoles

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe
Découverte sur le terrain, dont visites d'exploitations agricoles



Points forts de la formation

Découverte grandeur nature sur le terrain de ce qu'est une exploitation agricole.



Les profils des intervenants

Christine LECLERCQ
Enseignant-Chercheur
Agronomie,
Analyse des pratiques agricoles

Elisa MARRACCINI
Enseignant-Chercheur
Agronomie, Agronomie des territoires

Olivier SCHEURER
Enseignant-Chercheur
Agronomie, Sciences du sol

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
SAGA 110

1050 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Avoir une vision globale du fonctionnement d'une exploitation agricole en fonction de ses caractéristiques ; être capable de comprendre le raisonnement et les prises de décisions d'un agriculteur en fonction de son type d'exploitation, de ses pratiques et de ses perspectives.



Initiation à l'agriculture

Performances économiques des Exploitations Agricoles

PROGRAMME

Jour 1

- Performances économiques des exploitations agricoles
- Découverte sur le terrain
 - Visite d'une exploitation agricole

Jour 2

- Perspectives agricoles pour l'exercice à venir
- PAC : quel impact sur les performances économiques des exploitations ?
- Analyse de l'exploitation agricole



Le profil des participants

La formation s'adresse à tous les stagiaires qui souhaitent maîtriser les bases du fonctionnement des exploitations agricoles

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, échanges en groupe
Découverte sur le terrain



Points forts de la formation

Découverte sur le terrain
d'une exploitation numérique



Les profils des intervenants

Samuel HELLER, CER

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SAGA 111

700 €HT par jour



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

* L'essentiel est déjà
en vous.

Géosciences

Utiliser les SIG pour répondre à une problématique métier en géosciences ; import post-terrain de données spatialisées dans un SIG ; prise en main de base de données en open data.



Systeme d'Information Géographique (SIG) dans l'environnement des géosciences

PROGRAMME

Intérêt des SIG pour répondre aux problématiques des géosciences

- Apports théoriques
- Présentation des données de référence

Découverte du logiciel ArcGIS

- Interface
- Maniement de données métier, importées ou créées pendant la formation
- Import de données terrain (fichiers GPS pour exemple)
- Réalisation de cartes thématiques
- Analyses spatiales de base



Le profil des participants

Toute personne du monde des géosciences travaillant avec des données spatialisées

Les prérequis

Aucun pour les SIG
Avoir une connaissance de base en cartographie en géosciences

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe



Points forts de la formation

Une formation ancrée en géosciences
Exposés, accompagnés de supports pédagogiques et de fichiers exemples, conseil en réponse aux besoins des participants



Les profils des intervenants

Anne COMBAUD
Enseignant-Chercheur
Géographe
Olivier BAIN
Enseignant-Chercheur
Géologie marine, Cartographie,
Télé-détection

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SAGA 103

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Utiliser les SIG pour répondre à une problématique métier en géosciences ;
traitement post-terrain de données spatialisées ;
analyse de données concaténées.



Analyse spatiale en géosciences

PROGRAMME

Intérêt des SIG pour répondre aux problématiques des géosciences

- Apports théoriques
- Présentation des données de référence

Utilisation des outils Spatial Analyst d'ArcGIS ciblés pour les géosciences

- Croisement de données raster
- Croisement de données raster x vecteur
- Outils mathématiques
- Calcul de volume ou de surface
- Bloc 3D



Le profil des participants

La formation s'adresse
à toute personne du monde
des géosciences utilisant les SIG

Les prérequis

Utilisation de l'interface ArcGIS Desktop
(niveau fiche initiation des SIG
en géosciences)

Avoir une connaissance de base
en cartographie en géosciences

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques,
travaux en groupe



Points forts de la formation

Une formation ancrée en géosciences

Exposés, accompagnés de supports
pédagogiques et de fichiers exemples,
conseil en réponse aux besoins
des participants



Les profils des intervenants

Anne COMBAUD
Enseignant-Chercheur
Géographe

Olivier BAIN
Enseignant-Chercheur
Géologie marine, Cartographie,
Téledétection

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SAGA 104

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :
3 semaines avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Identifier la bonne adaptation d'une méthode de prospection donnée à une problématique client donnée ; acquérir les connaissances théoriques de base pour comprendre la mise en œuvre et l'utilisation des principales méthodes de prospection géophysique de subsurface ; acquisition de compétences de base de traitement des données géophysiques ; notions de coûts et délais pour les méthodes géophysiques qui auront été abordées ; structuration du milieu professionnel et réglementation.



Bases théoriques du traitement de données géophysiques de subsurface, éléments pour leur interprétation

PROGRAMME

La géophysique aujourd'hui est un outil indispensable dans l'investigation du sous-sol, que ce soit pour appréhender les risques ou bien faire un état des lieux exhaustif du sous-sol, au service du BTP, des problématiques environnementales...

Méthodes électriques

- Sondage électrique
- Traîné électrique
- Panneau électrique
- Polarisation spontanée

Méthode de prospection par sismique réfraction à la masse

Méthodes électromagnétiques

- Prospection Géoradar (antennes 100 MHz non blindées et 500 MHz blindées)

- Conductivimétrie Slingram (EM31)

Méthodes par champs de potentiel

- Microgravimétrie (en option)
- Magnétométrie



Le profil des participants

Assistants Techniques à Maître d'Ouvrage, Maîtrises d'Œuvre techniques, Services techniques de collectivités...

Bureaux d'Étude ou Contrôle des secteurs de l'aménagement et de l'environnement

Stagiaires de la formation :

« Pratique terrain des principales méthodes de prospection géophysique de subsurface, éléments pour leur interprétation »

Les prérequis

Bac + 2 scientifique et plus, en mesures physiques, Génie Civil...

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques (Cours magistraux, Travaux Dirigés)



Points forts de la formation

Orientation métier, formateurs praticiens



Les profils des intervenants

Jean-David VERNHES
Enseignant-Chercheur
Géotechnique

Pascale LUTZ
Enseignant-Chercheur
Géophysique

Tarifs

4 jours (28 heures)

Code formation
GEOS 101

Base 4 jours
1 400 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Dates limite d'inscription : décembre 2016 pour une session sur le premier semestre 2017, 30 juin 2017 pour une session entre septembre et décembre 2017



Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Faciliter l'interprétation des essais de laboratoire à partir des concepts de base de la mécanique des sols ; lien entre conditions d'essai et conditions in situ ; place des essais de laboratoire dans les projets géotechniques ; normalisation.



Bases théoriques en mécanique des sols pour interpréter les essais de laboratoire

PROGRAMME

Partie 1

- Paramètres d'identification (nature, état) et classification des sols
- Notions de contrainte totale et effective
- Paramètres de résistance au cisaillement
- Paramètre de déformation

Partie 2

- Effet d'échelle et notions d'échantillonnage
- Le rôle de l'eau
- Contraintes in situ
- Effets de la topographie

Partie 3

- Projets de fondations superficielles
- Projets de fondations profondes
- Ecrans de soutènement
- Stabilité des talus naturels et artificiels

Partie 4

- Norme essai triaxial NF P94-074
- Norme essai œdométrique NF P94-090-1
- Norme essai de cisaillement rectiligne NF P94-071-1
- Normes d'identification



Le profil des participants

Techniciens de laboratoire de mécanique des sols

Stagiaires de la formation « Essais de laboratoire en mécanique des sols »

Les prérequis

Bac + 2 scientifique

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques (Cours magistraux, Travaux Dirigés)



Points forts de la formation

Approche métier



Les profils des intervenants

Bassam BARAKAT
Enseignant-Chercheur
Géotechnique, Géostatistique

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
GEOS 102

1 050 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Dates limite d'inscription : décembre 2016 pour une session sur le premier semestre 2017, 30 juin 2017 pour une session entre septembre et décembre 2017



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Compréhension d'une série métamorphique ; évolution minéralogique, signification sur l'évolution de T et P ; évolution structurale et étude de la déformation finie ; chronologie relative et cadre géologique régional.



Étude du métamorphisme : déformation et minéralogie dans la série des Sables d'Olonne (Vendée)

PROGRAMME

Jour 1 Brétignolles sur Mer - Sauveterre

- Nappe des porphyroïdes (déformation en L-tectonic)
- Série BT-BP du Rocher Ste Véronique et de la Parée (Plis en chevron, contacts entre différentes unités)
- Série rhyolitique du Marais Girard
- Schistes verts des Rochers verts
- Discordance du Jurassique à Sauveterre
- Soirée : débriefing de 2 heures

Jour 2 Sauveterre - Phare de l'Armendèche

- Série des schistes verts de Sauveterre (minéraux indexes et déformations)
- Les Pierres noires (filons granitiques et microgneiss)
- Les Grands Chevaux et Anse de Chaillé (Orthogneiss, S1/S2, microplissement)
- La Chaume (granite d'anatexie)
- Phare de l'Armendèche (dos de baleine)
- Soirée : débriefing de 2 heures

Jour 3 Les Sables d'Olonne - Puits d'Enfer

- Dédoublage de la série des Sables d'Olonne (Schistes verts)
- Orthogneiss
- Migmatites
- Puits d'Enfer (Granite d'anatexie)
- Fin d'après midi et soirée : débriefing et synthèse en salle – édition du rapport et des figures (réalisation d'une coupe pétro-structurale) pendant 4 heures



Le profil des participants

Niveau de formation initiale :
L2 - L3 - M1 - M2 - Ingénieurs

Professionnels du domaine des Mines et Carrières qui cherchent à compléter ou mettre à jour leurs connaissances du domaine métamorphique

Les prérequis

Géologie générale L2/3
Minéralogie L2/3
Pétrographie L2/3
Géologie structurale L2/3

Modalités pédagogiques

Terrain



Points forts de la formation

Identification minéralogique de roches métamorphiques et leur structuration (De Brétignolles-sur-Mer aux Sables d'Olonne jusqu'au Puits d'Enfer, série remarquable de roches métamorphosées et déformées sur 7km). La succession de roches présente des minéraux caractéristiques de conditions de température et de pression MT-HP liées à l'histoire hercynienne de la Vendée.

Observation, étude et identification des minéraux indexes et des structures associées permettant aux apprenants de reconstituer une histoire pétro-structurale de la série des Sables d'Olonne.

Ces interprétations leur permettront de mieux appréhender les phénomènes géologiques profonds liés à la structuration des orogènes.



Les profils des intervenants

Sébastien POTEL
Enseignant-Chercheur
Minéralogie, Pétrologie

Sébastien LAURENT-CHARVET
Enseignant-Chercheur
Géologie structurale

Tarifs

3 jours

Code formation
GEOS 103

1 400 €HT
(Hors déplacements)



Dates sur demande



Les Sables
d'Olonnes



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription : 28 février 2017

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître les grands principes de géologie générale (géodynamique externe, géodynamique interne, tectonique des plaques et déformations) ; savoir lire une carte géologique et en tirer les informations essentielles (lithologie, stratigraphie, discordances, lacunes, plis, failles) ; comprendre l'intérêt des coupes géologiques et savoir les lire pour les utiliser ; savoir décrire et reconnaître macroscopiquement les principaux minéraux et minerais. Comprendre les grands principes de la minéralogie appliqués à l'identification des minerais. Connaître le vocabulaire et les principales définitions associées.



Introduction à la minéralogie et à la reconnaissance de minéraux et minerais

PROGRAMME

Notions de géologie générale

- Géodynamique externe et géodynamique interne (tectonique des plaques et les grands domaines structuraux à la surface du globe)
- Les déformations : notions de contraintes et structures associées (failles, plis). Classification

Cartographie géologique

- Introduction à la cartographie : principes et méthodes
- Lecture de cartes géologiques
- Notion de stratigraphie : colonne lithostratigraphique et réalisation
- Coupes géologiques et schéma structural : principes et intérêt

Minéralogie descriptive des principaux minéraux

- Qu'est-ce qu'un minéral ? Qu'est-ce qu'un cristal ?
- Caractères généraux des minéraux
- Propriétés physiques (densité, dureté, magnétisme...)

Principaux minéraux des roches exogènes et endogènes

- Notions de pétrographie : qu'est-ce qu'une roche ? Classification générale des roches. Cycle des roches
- Minéraux des roches sédimentaires
- Minéraux des roches magmatiques
- Minéraux des roches métamorphiques

Classification de DANA

- Principe général
- Présentation des 9 classes et principaux minéraux (Sulfures et sulfosels, Oxydes et hydroxydes, carbonates...)

TP de présentation d'échantillons de chacune des 9 classes de DANA

- Définitions et vocabulaire
- Les principaux minerais (Fer, Titane, Manganèse, Cuivre, Plomb, Zinc)
- Géologie et associations (BIF / GIF, Bauxites et Latérites)



Le profil des participants

Professionnels du secteur minier souhaitant développer ses connaissances en matière de géologie

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques (Cours magistraux, Travaux Dirigés)



Points forts de la formation

Décrire et comprendre des phénomènes géologiques et les replacer dans un contexte géodynamique simple
Identifier les informations essentielles données par les cartes et coupes géologiques
Décrire, reconnaître et classer les minéraux les plus communs
Décrire, reconnaître et classer les principaux minerais de Fe, Ti, Mn Pb, Zn, Cu ainsi que les associations (BIF / GIF, Bauxites et Latérites)



Les profils des intervenants

Elsa OTTAVI-PUPIER
Enseignant-Chercheur
Pétrologie, Minéralogie

Sébastien POTEL
Enseignant-Chercheur
Minéralogie, Pétrologie

Mohamed NASRAOUI
Enseignant-Chercheur
Matières premières minérales

Lucien CORBINEAU
Enseignant-Chercheur
Géologie des ressources minérales

Tarifs

4 jours (28 heures)

Code formation
GEOS 104

1 400 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir une première expérience pratique sur le terrain de mise en œuvre des méthodes géophysiques de subsurface les plus courantes ; connaissance des matériels et paramètres d'acquisition ; connaissance des erreurs courantes à éviter et des limitations de chaque méthode ; contrôle-qualité in situ.



Pratique terrain des principales méthodes de prospection géophysique de subsurface

PROGRAMME

Méthodes électriques

- Sondage électrique
- Traîné électrique
- Panneau électrique
- Polarisation spontanée

Méthode de prospection par sismique réfraction à la masse

Méthodes électromagnétiques

- Prospection Géoradar (antennes 100 MHz non blindées et 500 MHz blindées)
- Conductivimétrie Slingram (EM31)

Méthodes par champs de potentiel

- Microgravimétrie (en option)
- Magnétométrie



Le profil des participants

Assistants Techniques à Maître d'Ouvrage,
Maîtrises d'Œuvre techniques,
Services techniques de collectivités
Bureaux d'Étude ou Contrôle des secteurs
de l'aménagement et de l'environnement

Stagiaires de la formation :
« Bases théoriques du traitement
de données géophysiques de subsurface,
éléments pour leur interprétation »

Les prérequis

Bac + 2 scientifique et plus,
en mesures physiques, Génie Civil...

Modalités pédagogiques

Pratique terrain, grandeur nature



Points forts de la formation

Orientation métier, formateurs praticiens



Les profils des intervenants

Pascale LUTZ
Enseignant-Chercheur
Géophysique
Jean-David VERNHES
Enseignant-Chercheur
Géotechnique

Tarifs

4 jours (28 heures)

Code formation
GEOS 105

1400 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir les bases fondamentales de la résistance des matériaux ;
pouvoir mettre en place une démarche de dimensionnement des éléments
les plus courants d'une structure.



Résistance des matériaux

PROGRAMME

Introduction à la RDM

- Généralités
- Notion de poutre
- Hypothèses fondamentales de la RDM
- Différents appuis (liaisons)
- Notations et unités

Force et moment

- Notion de vecteur force et vecteur moment
- Système de force
- Principe fondamental de la statique
- Calcul des réactions d'appuis

Caractéristiques des sections planes

- Moment statique et centre de masse
- Moment quadratique (Moment d'inertie) - Produit d'inertie - Rayon de giration

Détermination des efforts internes (cohésions)

- Principe de calcul - notion de coupure
- Effort normal - effort tranchant - moment fléchissant
- Représentation des diagrammes des efforts de cohésions
- Applications : Poutres droites isostatiques (Poutre reposant sur deux appuis - Console - Portique)

Relation contrainte - déformation

- Définition des contraintes et déformations
- Loi de Hooke : traction pure et cisaillement pur
- Propriétés des matériaux : module de Young, coefficient de Poisson, module de Coulomb

Dimensionnement des éléments de structures

- Traction et compression simples
- Flexion simple
- Flexion composée
- Torsion
- Flambement



Le profil des participants

Personnels du BTP, Génie Civil et Géo-technique (chantier, bureau d'étude), Artisan en bâtiment, Chef de chantier, Contrôleur des travaux, Responsable des travaux, Technicien, Dessinateur, Projeteurs, Métreur...

Les prérequis

Niveau 1^{ère} scientifique

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques (Cours magistraux, Travaux Dirigés)



Points forts de la formation

Orientation métier, formateurs praticiens



Les profils des intervenants

Sadek BRAHMI
Enseignant-Chercheur
Physique

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
GEOS 106

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Respecter toutes les procédures de sécurité ; mieux adapter les techniques de forage en fonction du type de terrain et des exigences du site ; analyser les paramètres de forage en cours d'enregistrement afin d'adapter sa méthode de travail et optimiser les coupes de sondages ; réaliser des essais pressiométriques de qualité et conformes à la norme en vigueur.



Sondeur géotechnique

PROGRAMME

Jour 1 Enseignement théorique en salle et études de cas

DEMANDES D'AUTORISATIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

- Demandes d'autorisations : pénétrer en domaine privé, utiliser un point d'eau, réaliser un forage en domaine public
- Procédures de sécurité : vis-à-vis des réseaux existants, des usagers du site et de l'environnement
- Procédures de sécurité liées aux risques professionnels
- Étude de cas

IMPLANTATION DES POINTS D'INVESTIGATIONS

- Implantation en zone rurale ou espace naturel
- Implantation en domaine privé
- Implantation en domaine industriel
- Implantation en zone urbaine

Pour chaque zone d'implantation :

- Rappels sur les réseaux probables dans ces zones d'intervention
- Étude du contexte environnemental
- Études des contraintes particulières liées au site

- Étude de cas

Jour 2 Travaux pratiques in situ

- Coupe de sondage et essais pressiométriques
 - Sondages tarières de diamètre 63mm en vue de la réalisation d'essais pressiométriques, réalisation d'une coupe géologique et prises d'échantillons remaniés.
 - Sondages destructifs en diamètre 64mm en vue de la réalisation d'essais pressiométriques, réalisation d'une coupe géologique et prélèvement de cuttings.
 - Évocation des avantages et inconvénients pour chaque méthode de forage par type de terrain.
- Enregistrements de paramètres de forage
 - Utilisation des appareils d'enregistrement de paramètres de forage (Théorie diaporama et in situ - Fiches mémoire) : branchements, réglages et vérifications préalables à l'emploi d'un appareil d'enregistrements de paramètres de forages, utilisation de l'appareil d'enregistrements de paramètres de forage en cours de sondage, détails des données enregistrées et interprétation des paramètres affichés. [Profondeur, vitesse d'avancement, pression d'injection, appui sur outil, couple de rotation, retenue, vibrator (Roto percussion)]
 - Réalisation d'une coupe géologique avec les paramètres affichés : repérage d'une zone de décompression, repérage d'un vide, changement de couche géologique.
 - Repérage d'un incident de forage avec les paramètres affichés et actions correctives à réaliser.
 - Réajustement des profondeurs d'essais pressiométriques afin d'éviter le placement de la sonde entre deux couches de consistances différentes et limiter ainsi les risques d'éclatement de la sonde.
- Essais pressiométriques : utilisation d'appareils pressiométriques avec enregistrements, réalisation d'essais pressiométriques avec une estimation préalable du résultat final.



Le profil des participants

Toute personne ayant réalisé ses études dans une filière Géologie ou Géotechnique
Sondeur ou aide-sondeur dans une société de Géotechnique

Les prérequis

Notions de base en Géotechnique
Notions de conduite de machines de sondages

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques (Cours magistraux, Travaux Dirigés, Étude de cas)



Points forts de la formation

Alternance de cours théoriques, d'exercices et de travaux pratiques, plusieurs évaluations des acquis en cours de stage, approche métier



Les profils des intervenants

Danièle DAGAULT
Géologue Conseil,
Formatrice en Géotechnique

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
GEOS 107

700 €HT
(Hors frais de déplacement)



Dates sur demande



À Beauvais *



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@uniliasalle.fr

* Formation possible sur demande en intra-entreprise sur chantier en cours d'exécution, région Picardie et Ile-de-France.

Étude de la méthodologie, le but et les limites des principaux essais en laboratoire, ainsi que les données qui en ressortent par la lecture des diagrammes et le calcul ; connaître le principe de mise en œuvre des principaux essais géotechniques en laboratoire et être capable de les réaliser dans le respect des normes.



Les essais de laboratoire en mécanique des sols

PROGRAMME

Jour 1 à 3 Les caractéristiques mécaniques d'un sol

JOUR 1 :

- Les essais Œdométriques
 - Théorie : principe de l'essai et méthodologie, but de l'essai, établissement des graphiques et calculs de base, limite de l'essai.
 - Pratique (manipulation et étude de cas) : réalisation d'un «essai rapide», interprétation des observations réalisées, interprétation d'un essai œdométrique complet, approche de l'essai de gonflement à l'œdomètre, approche de l'essai de perméabilité à l'œdomètre.

JOUR 2 :

- Les essais de cisaillement rectiligne
 - Théorie : principe général de l'essai et méthodologie, essai de cisaillement non drainé UU (méthodologie particulière de l'essai, but de l'essai et calculs de base, limite de l'essai), essai de cisaillement consolidé non drainé CU (méthodologie particulière de l'essai, but de l'essai et calculs de base, limite de l'essai).
 - Pratique (manipulation et étude de cas) : réalisation d'un essai de cisaillement rectiligne CU, interprétation de l'essai réalisé, interprétation des observations réalisées en cours de manipulation.

JOUR 3 :

- Les essais Triaxiaux
 - Théorie : principe général de l'essai et méthodologie, essai triaxial non consolidé non drainé UU (méthodologie particulière de l'essai, but de l'essai et calculs de base, limite de l'essai), essai triaxial consolidé non drainé CU (méthodologie particulière de l'essai, but de l'essai et calculs de base, limite de l'essai), essai triaxial consolidé drainé CD (méthodologie particulière de l'essai, but de l'essai et calculs, limite de l'essai).
 - Pratique (manipulation et étude de cas) : réalisation d'un «essai rapide», interprétation des observations réalisées en cours de manipulation, interprétation d'un essai triaxial complet.

Jour 1 à 2 Les classifications d'un sol et les essais d'identification

JOUR 1 : LA THÉORIE

- La teneur en eau naturelle et la masse volumique
- La granulométrie (*)
- La sédimentométrie (*)
- La teneur en carbonates (*)
- Les limites d'Atterberg (*)
- La limite de retrait (*)
- L'équivalent de sable (*)
- La classification GTR

JOUR 2 : LA PRATIQUE

- Les essais de classification en laboratoire
 - Présentation du matériel de laboratoire
 - L'atelier granulométrie
 - L'atelier Limites d'Atterberg
 - L'atelier calcimétrie
 - L'atelier V.B.S
- Études de cas et réalisation des essais
 - Mesure de la teneur en eau
 - Mesure de la masse volumique par la méthode pesée simple pour un volume connu
 - Mesure de la masse volumique par la méthode de la pesée hydrostatique
 - Réalisation d'une granulométrie à sec
 - Réalisation d'une Limite d'Atterberg
 - Réalisation d'une mesure de calcimétrie
 - Réalisation d'une mesure V.B.S
 - Classification GTR des échantillons étudiés



Le profil des participants

Stagiaires de la formation
«Bases théoriques pour interpréter les essais de laboratoire en mécanique des sols»

Toute personne ayant réalisé ses études dans une filière Géologie ou Géotechnique ou occupé un poste dans une société de Géotechnique

Débutant dans la réalisation des essais géotechniques en laboratoire

Les prérequis

Bac scientifique
Notions de base en géotechnique (notamment dans les domaines de la mesure physique, BTP, métrologie...)

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques (Cours magistraux, Travaux Dirigés sur la plateforme de Géosciences)



Points forts de la formation

Alternance de la théorie et de la pratique, plusieurs évaluations des acquis en cours de stage, approche métier



Les profils des intervenants

Danièle DAGAULT
Géologue Conseil, Formatrice en Géotechnique

Tarifs

3 jours (21 heures)
+ 2 jours (14 heures)

Code formation
GEOS 108

1 050 €HT
Caractéristiques mécaniques

700 €HT
Essais d'identification



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

*Principe de l'essai et méthodologie, but de l'essai et calculs de base, limite de l'essai.

**Caractéristiques mécaniques

***Essais d'identification

Initiation aux principes de stratigraphie, pétrographie et tectonique à travers une approche directe sur le terrain ; découvrir la géologie du Pays-de-Bray : l'anticlinal et la faille du Bray ; apprendre à lire les paysages et faire le lien entre reliefs et nature du sous-sol : notions de géomorphologie ; découvrir les relations entre géologie et ressources naturelles d'un territoire.



Géomorphologie et initiation à la géologie

Terrain en Pays-de-Bray

PROGRAMME

- Présentation générale du Pays-de-Bray : panorama sur la boutonnière du Pays-de-Bray, histoire et contexte géologique, lecture du paysage, notions de géomorphologie et de tectonique
- Ressources minérales du Pays-de-Bray : lien avec les activités humaines passées et actuelles
- Présentation et étude d'affleurements caractéristiques du sous-sol picard : craie, sables et argiles du Crétacé. Pour chaque arrêt seront détaillés la stratigraphie, la pétrographie et les environnements de dépôts des formations géologiques observées
- Relations entre nature du sous-sol et patrimoine bâti



Le profil des participants

Techniciens, Ingénieurs en lien avec les ressources et contraintes du sous-sol

Enseignants en Sciences du Vivant et de la Terre

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Pratique terrain, excursion géologique à travers le Pays-de-Bray



Points forts de la formation

Approche théorique et pratique sur le terrain, livret guide et points clés à retenir, approche métier



Les profils des intervenants

Cyril GAGNAISON
Enseignant-Chercheur
Paléontologie, Sédimentologie
Yannick VAUTIER
Enseignant-Chercheur
Géologie Pétrolière

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
GEOS 109

900 €HT



Dates sur demande



Pays-de-Bray



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir les connaissances fondamentales requises et pratiquer, sur des études de cas intégrées, les méthodes utilisées en identification et caractérisation macroscopique et microscopique de minéraux métalliques et minerais ; acquérir un savoir-faire et une méthode de travail permettant la classification minéralogique d'un gisement / prospect et son impact sur l'exploitation et la valorisation de minerais ; intégrer les connaissances multidisciplinaires transverses de la métallogénie ; connaître les méthodes de caractérisation de minerais et contribuer à l'acquisition de données tout en faisant les liens avec les autres étapes du projet minier afin de maximiser la valorisation du gisement et réduire les risques techniques.



Microscopie en lumière réfléchiée : caractérisation de minerais et métallogénie

PROGRAMME

- Classification générale des minéraux métalliques
- Critères séquentiels d'identification macroscopique des minéraux
- Paragenèse minérale et conditions de formation et évolutions dans le temps et l'espace
- Reconnaissance des principaux minerais
- Typologie de gisements, métallogénies associées et métallogénie
- Principe de la microscopie en lumière réfléchiée et de l'identification minérale
- Études de cas combinant macroscopie et microscopie
 - Variabilité minéralogique et texturale de zones minéralisées et prévisions qualitatives sur la durée de vie d'une mine.
 - Minerais complexes et réfractaires : approche préventive et corrective sur le schéma de traitement de minerais.
 - Liens entre métallogénie, exploration et production.



Le profil des participants

Géologue miniers, métallurgistes, ingénieurs et techniciens avec une première expérience en Exploration-Exploitation-Valorisation et qui souhaitent acquérir ou approfondir leurs connaissances dans le domaine de l'identification et de la caractérisation de minerais en microscopie réfléchiée, à travers de nombreux exemples réels et de mises en situation

Les prérequis

Notions de base en microscopie optique et minéralogie
Première expérience en industrie minière

Modalités pédagogiques

Théorie et travaux pratiques (macroscopie et microscopie)



Points forts de la formation

La formation est le résultat d'une expérience étendue reposant sur plusieurs études menées à l'échelle mondiale et concernant tous les aspects de projets miniers de l'exploration à la production

Les cas d'études peuvent être adaptés par rapport aux types de gisements concernant les participants



Les profils des intervenants

Mohamed NASRAOUI
Enseignant-Chercheur
Matières premières minérales
Lucien CORBINEAU
Enseignant-Chercheur
Géologie des ressources minérales

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
GEOS 110

1050 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les grands principes de la minéralogie appliqués à l'identification macroscopique des familles de minéraux silicatés et métalliques; utilisation d'un microscope polarisant; savoir décrire et reconnaître au microscope optique en lumière transmise, les principaux minéraux silicatés; connaître les principes de base de reconnaissance de minéraux métalliques au microscope optique en lumière réfléchiée; connaître le vocabulaire et les principales définitions associées.



Introduction à la minéralogie et à la reconnaissance des minéraux au microscope optique

PROGRAMME

- Notions de géologie générale
- Géodynamique externe et géodynamique interne (tectonique des plaques et les grands domaines structuraux à la surface du globe)
- Notions de pétrographie : qu'est-ce qu'une roche ? Classification générale des roches
- Minéralogie descriptive des principaux minéraux
 - Qu'est-ce qu'un minéral ? Qu'est-ce qu'un cristal ?
 - Caractères généraux des minéraux
 - Propriétés physiques (densité, dureté, magnétisme...)
- Principe de microscopie en lumière transmise
 - Le microscope polarisant et son principe
 - Observation en lumière naturelle et polarisée
- Reconnaissance microscopique des principaux minéraux des roches exogènes et endogènes
- Principe de reconnaissance macroscopique de minéraux métalliques
 - Critères séquentiels d'identification des minéraux
 - Reconnaissance des principaux minéraux métalliques et leurs paragenèses



Le profil des participants

Géologues, ingénieurs et techniciens de l'industrie minière désirant acquérir ou approfondir leurs connaissances dans le domaine de l'identification microscopique des principaux minéraux silicatés et métalliques

Les prérequis

Connaissances scientifiques générales

Modalités pédagogiques

Cours théoriques associés à des travaux pratiques sur les principaux minéraux silicatés, et reconnaissance de minéraux métalliques



Points forts de la formation

Étude de cas d'identification de minéraux adaptés aux besoins des participants, approche métier



Les profils des intervenants

Elsa OTTAVI-PUPIER
Enseignant-Chercheur
Pétrologie, Minéralogie

Sébastien POTEL
Enseignant-Chercheur
Minéralogie, Pétrologie

Mohamed NASRAOUI
Enseignant-Chercheur
Matières premières minérales

Lucien CORBINEAU
Enseignant-Chercheur
Géologie des ressources minérales

Tarifs

3,5 jours (24 heures)

Code formation
GEOS 111

1225 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître la composition du sous-sol du Bassin parisien ; identifier la nature et la répartition des matériaux disponibles ; situer le potentiel en ressources hydriques et énergétiques ; apprécier les caractéristiques géotechniques des roches et les risques à la construction.



Géologie du bassin parisien - Matériaux, ressources et risques à la construction

PROGRAMME

Chaque session est bâtie de la façon suivante :

- Introduction
- Les roches sont décrites sur une coupe type
- Variations latérales régionales
- Paléogéographie
- Utilisation des matériaux, ressources et appréciation des risques

Le cours est organisé en suivant la superposition stratigraphique du Bassin, des roches les plus anciennes vers les plus récentes

Programme des 10 sessions

- Présentation générale du Bassin, les roches du socle et la tectonique précambrienne et paléozoïque
- La première incursion marine : la mer germanique du Trias
- L'inondation progressive de la mer du Lias
- Les grandes plateformes carbonatées du Dogger
- La régression du Malm et le grand Delta du Crétacé inférieur
- Les roches à haute valeur stratégique entre Crétacé inférieur et Crétacé supérieur
- La mer de la craie
- Les grands événements de la fin du Crétacé et de l'aube du Tertiaire
- La dernière mer à Paris au cœur du Tertiaire
- Le retrait total de la mer et l'arrivée de l'Homme



Le profil des participants

Techniciens, ingénieurs en lien avec les ressources et contraintes du sous-sol

Les prérequis

Connaissances élémentaires en pétrographie
Notions de stratigraphie

Modalités pédagogiques

Sessions de 2 à 4 heures réparties sur 3 mois. Cours commun avec les étudiants de 1^{re} année ingénieur Géologie



Points forts de la formation

Être capable de parler des roches du Bassin parisien, savoir localiser les matériaux, les ressources et les risques, approche pluridisciplinaire de la géotechnique à la production de matériaux et ressources, en passant par l'aménagement et l'architecture



Les profils des intervenants

Pascal BARRIER
Enseignant-Chercheur
Sédimentologie, Environnement

Tarifs

20 heures
(sessions de 2 à 4 heures par jours sur 3 mois)

Code formation
GEOS 112

1050 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Date limite d'inscription :
2 mois avant le début de la session

**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Découvrir les roches du bassin parisien, leur superposition stratigraphique ainsi que leur mode de mise en place sédimentaire et structurale ; réaliser un voyage complet, du socle aux plus récents terrains tertiaires, en découvrant les roches, leur contenu minéral et paléontologique et leur rôle dans la structuration du paysage et de l'implantation humaine ; se familiariser avec les principaux phénomènes géologiques : métamorphisme, magmatisme, plis, failles, minéralisations, karst, glissement, érosion, altération...



La grande traversée géologique du bassin parisien Terrain en Normandie

PROGRAMME

Excursion réalisée en car

• Vous découvrirez tout au long d'un parcours (coupe) l'empilement de roches du bassin parisien, du socle au Tertiaire, dans le double but de découvrir l'histoire géologique du bassin tout en utilisant les couches de terrain visitées comme apprentissage à l'observation des roches, des phénomènes géologiques. (8 arrêts en moyenne par jour)

3 parcours (coupes) au choix

- Normandie-Beauvaisis
- Ardenne-Beauvaisis
- Sarre-Beauvaisis



Le profil des participants

Professionnels des différents métiers des géosciences ayant une activité dans le bassin parisien : carriers, géotechniciens, hydrogéologues, archéologues, architectes...

Toute personne qui, de par sa profession, doit être initiée au langage des géosciences : techniciens des collectivités locales, assistants de direction...

Les prérequis

Connaissances de base en SVT du Lycée et/ou de licence

Modalités pédagogiques

Apprentissage pratique, sur le terrain, de la lecture des paysages, des concepts de base et du langage géologique



Points forts de la formation

Initiation géologique de terrain, apprentissage de la description des roches et des phénomènes géologiques, approche métier pluridisciplinaire, découverte de la géologie par la lecture des paysages



Les profils des intervenants

Pascal BARRIERE
Enseignant-Chercheur
Sédimentologie, Environnement

Yannick VAUTIER
Enseignant-Chercheur
Géologie Pétrolière

Tarifs

5 jours (35 heures)

Code formation
GEOS 113

1900 €HT
+ Forfait hébergement, repas
et transport : 350 €



Dates sur demande



À Beauvais



Inclus



Inclus

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
2 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir des connaissances pétrographiques ; savoir décrire et connaître la composition minéralogique des principales roches pour les reconnaître.



Initiation à la pétrographie

PROGRAMME

Introduction : Rappels généraux (orientés « roches »)

- Histoire de la terre
- Stratigraphie
- Minéralogie
- Pétrographie
- Le cycle des roches

Roches endogènes (profondes)

- Magmatiques
- Métamorphiques

Roches sédimentaires (superficielles)

Travaux dirigés

- Manipulation d'échantillons, observation, description, reconnaissance
- Roches endogènes
- Roches sédimentaires
- Roches apprêtées (marbres et granits) et microscopie

Sortie terrain



Le profil des participants

Techniciens, Ingénieurs en lien avec les ressources et contraintes du sous-sol
Enseignants en Sciences du Vivant et de la Terre

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Théorie, travaux dirigés et pratique terrain grandeur nature



Points forts de la formation

Approche théorique et pratique en laboratoire, échantillons et terrain, approche métier



Les profils des intervenants

Pascal BARRIER
Enseignant-Chercheur
Sédimentologie, Environnement
Yannick VAUTIER
Enseignant-Chercheur
Géologie Pétrolière
Cyril GAGNAISON
Enseignant-Chercheur
Paléontologie, Sédimentologie

Tarifs

6 jours (42 heures)

Code formation
GEOS 114

2150 €HT
hors frais de déplacement



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
2 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Compréhension des objets géologiques nécessaires à l'établissement d'une carte géologique; base de géomorphologie (lecture de paysage pour identifier les structures importantes); lien entre informations ponctuelles, linéaires et de surface (3D vers 2D); chronologie relative; lien entre terrain et photo aérienne pour aboutir à la carte.



Base de terrain pour cartographie numérique : de la géomorphologie à la cartographie géologique

PROGRAMME

Jour 1

- Découverte et description des différentes unités géologiques
Constitution d'une colonne stratigraphique et rhéologique

Jour 2

- Lecture de paysage
- Géomorphologie appliquée sur 2 ou 3 sites adaptés
- Mise en perspective des lithologies et des reliefs associés

Jour 3

- Base de géologie, reconnaissance de quelques objets géologiques (failles, plis...) géométrie et géologie (localisation, orientation, pente...), passage de l'affleurement à la surface cartographique

Jour 4

- Atelier cartographique sur la base des données de terrain des trois premiers jours



Le profil des participants

Niveau de formation initiale :
L2 - L3 - M1 - M2 - Ingénieurs

Professionnels du domaine des SIG, des géomatiques et de la télédétection qui cherchent à comprendre le lien entre l'objet géologique naturel (3D sur le terrain) et sa représentation cartographique (2D)

Les prérequis

Cartographie, infographie (SIG, outils graphiques type Illustrator...)
Connaissances scientifiques de base (observation, description, retranscription)

Modalités pédagogiques

Théorie, travaux dirigés et pratique terrain grandeur nature



Points forts de la formation

Cette école de terrain géologique permet aux apprenants non géologues de s'initier à la cartographie géologique et aux processus de transformation d'une information ponctuelle et géométrique en une information surfacique



Les profils des intervenants

Olivier POURRET
Enseignant-Chercheur
Géochimie

Sébastien LAURENT-CHARVET
Enseignant-Chercheur
Géologie structurale

Sébastien POTEL
Enseignant-Chercheur
Minéralogie, Pétrologie

Tarifs

4 jours (28 heures)

Code formation
GEOS 115

1100 €HT

hors frais de déplacement



Dates sur demande



À Beauvais



Compris



Compris

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
2 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître la méthode de réalisation de lames minces standard destinées à l'observation microscopique ; savoir réaliser une imprégnation d'échantillon, préalable à la confection d'une lame mince sur roche peu ou pas consolidée ; savoir réaliser des imprégnations colorées pour visualisation de la porosité au microscope optique classique.



Formation au litholamellage

PROGRAMME

Jour 1 Préparation et confection de lames minces standard

- Gestion et référencement des échantillons
- Préparation, sciage et collage

Jour 2 Réalisation de lames minces standard

- Protocole et méthodologie
- Réalisation de lames minces
- QC par visualisation au microscope et discussion

Jour 3 Réalisation de lames minces sur échantillon peu consolidé

- Préparation des échantillons
- Protocole et méthodologie pour imprégnation de l'échantillon
- Mise en œuvre
- Réalisation de lames minces sur échantillon imprégné
- QC par visualisation au microscope et discussion

Jour 4 Imprégnation et coloration

- Préparation des échantillons
- Protocole et méthodologie pour imprégnation et coloration de l'échantillon
- Mise en œuvre
- Réalisation de lames minces sur échantillon imprégné et coloré
- QC par visualisation au microscope et discussion

Jour 5 Finalisation des lames minces, bilan, évaluation



Le profil des participants

Techniciens ou ingénieurs de laboratoire en géologie, géologues, responsable carothèque

Les prérequis

Connaissances en pétrographie, minéralogie et géologie générale

Modalités pédagogiques

Théorie, travaux dirigés et pratique sur notre plateforme de recherche en Géosciences



Points forts de la formation

Approche pratique en laboratoire, échantillons fournis, approche métier



Les profils des intervenants

Dien Thuan NGUYEN
Litholamelleur, Technicien en géosciences, Microscopie, Spécialiste météorites

Tarifs

4,5 jours (32 heures)

Code formation
GEOS 116

2520 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Uniquement cours particulier
Date limite d'inscription :
2 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Analyser et interpréter les profondeurs d'eau dans les forages hydrogéologiques; calculer des charges hydrauliques; réaliser des cartes d'écoulement des nappes souterraines; mesurer la qualité des eaux souterraines; établir des mesures piézométriques et des suivis de paramètres physico-chimiques en forage.



Hydrogéologie : écoulements souterrains et qualité des ressources en eau

PROGRAMME

Jour 1

- Présentation des méthodes de cartographie des écoulements souterrains
- Notions hydrodynamiques et hydrogéologiques
- Méthodes de calcul des charges hydrauliques
- Présentation du site expérimental et la plateforme hydrogéologique

Jour 2

- Acquisition et suivi des paramètres hydrogéologiques et hydrochimiques
- Températures et Conductivité électrique : sonde multiparamètres
- Relevés piézométriques
- Prélèvements des échantillons d'eau dans les forage



Le profil des participants

Techniciens : Bureaux d'études & collectivités territoriales

Les prérequis

Bac + 3 scientifique
Bac + 5 Ingénieur en environnement

Modalités pédagogiques

Théorie, travaux dirigés et pratique sur notre plateforme de recherche en Géosciences



Points forts de la formation

Approche métier



Les profils des intervenants

Lahcen ZOUHRI
Enseignant-chercheur
Hydrogéologie

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
GEOS 117

700 €HT
hors frais de déplacement



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Uniquement cours particulier
Date limite d'inscription :
2 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

* L'essentiel est déjà
en vous.

Traitement statistique des données appliqué à nos domaines de compétences



Savoir choisir le test statistique ou le modèle adapté à la question traitée, en comprenant le fondement théorique de la méthode ; savoir choisir le dispositif expérimental adapté aux conditions d'étude, le modèle linéaire correspondant au dispositif utilisé ; savoir interpréter les résultats fournis par un logiciel.



Dispositifs expérimentaux pour l'agronomie

PROGRAMME

Principes de l'expérimentation

- Randomiser, répéter, réduire l'erreur aléatoire

Calcul du nombre de répétitions (facteur à deux modalités)

Principaux dispositifs expérimentaux

- Dispositifs en randomisation totale
- Dispositifs en blocs aléatoires
- Carrés latins
- Dispositifs en blocs aléatoires incomplets

Comparaisons de moyennes

- Comparaisons a priori : la méthode des contrastes
- Comparaison a posteriori : méthode de Gupta, tests pour dispositifs équilibrés et pour dispositifs déséquilibrés



Le profil des participants

Ingénieurs et chercheurs

Les prérequis

Connaissances du modèle linéaire

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques

Exercices pratiques



Points forts de la formation

Savoir appliquer le test statistique aux problématiques de l'agronomie



Les profils des intervenants

Nathalie ROBERT
Enseignant-Chercheur
Statistique

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 102

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Réaliser des graphiques avec Excel pour interpréter les données et un tableau.



La statistique descriptive

PROGRAMME

- Les informations contenues dans mon tableau sont des variables : définition des différentes variables
- Décrire le tableau des données à l'aide de graphiques (cas d'une variable)
- Identifier les valeurs suspectes : le nuage de points
- Condenser l'information par le graphique présentant la distribution : histogramme, diagramme en bâtons, diagramme en barres, diagramme en secteurs
- Caractériser et résumer les valeurs contenues dans le tableau de données (cas d'une variable)
- Caractériser ou résumer le niveau des valeurs : moyenne, médiane, quartiles
- Résumer la variabilité des valeurs : variance et écart-type, coefficient de variation, écart interquartiles
- Faire un résumé graphique : la boîte de dispersion
- Étudier une relation statistique entre deux variables
- Approche graphique : deux variables quantitatives, une variable quantitative et une variable qualitative, deux variables qualitatives
- Caractériser la liaison statistique entre deux variables quantitatives : le coefficient de corrélation



Le profil des participants

Techniciens

Les prérequis

Connaissances de base sur Excel

Modalités pédagogiques

Apports méthodologiques et théoriques
Exercice pratique en salle informatique



Points forts de la formation

Application réalisée sur Excel utilisant des données fournies par les stagiaires



Les profils des intervenants

Nathalie ROBERT
Enseignant-Chercheur
Statistique

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
STAI 108

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Savoir choisir le test statistique ou le modèle adapté à la question traitée, en comprenant le fondement théorique de la méthode. Savoir interpréter les résultats fournis par des logiciels.



Statistique inférentielle

PROGRAMME

L'inférence statistique

- Paramètres de populations
- Estimateurs, estimations par intervalle
- Principe des tests statistiques, hypothèses nulle et alternative, erreurs de 1^{ère} et 2^e espèce

Tests paramétriques de conformité

- Moyenne
- Variance

Tests paramétriques d'homogénéité de deux paramètres

- Deux moyennes
- Deux variances

Le modèle linéaire : l'analyse de variance ou l'étude de l'influence de variables qualitatives (facteurs) sur une variable quantitative

- Modèles
- Postulats
- Hypothèses nulle et alternative
- Sommes des carrés d'écarts, degrés de liberté
- Notion d'interaction et interprétation
- Comparaisons multiples de moyennes
- L'analyse de variance non paramétrique

Le modèle linéaire : la régression linéaire ou l'étude de l'influence de variables quantitatives sur une variable quantitative

- Modèles
- Postulats
- Hypothèses nulle et alternative
- Sélection de régresseurs
- Intervalle de prédiction
- Écriture matricielle



Le profil des participants

Ingénieurs et chercheurs

Les prérequis

Connaissances en statistique descriptive, notions sur les variables aléatoires

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques en salle informatique



Points forts de la formation

Faciliter le choix du bon test statistique



Les profils des intervenants

Nathalie ROBERT
Enseignant-Chercheur
Statistique

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
STAI 111

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Savoir choisir le test statistique ou le modèle adapté à la question traitée, en comprenant le fondement théorique de la méthode ; savoir choisir la méthode d'analyse des données multidimensionnelles adaptée à un tableau de données permettant de traiter les questions posées ; savoir interpréter les résultats tant numériques que graphiques.



Analyses de données multidimensionnelles

PROGRAMME

Analyse en composantes principales

- Données et objectifs
- Principe
- Examen des résultats et techniques d'interprétation

Analyse des correspondances simples

- Données et objectifs
- Principe
- Examen des résultats et techniques d'interprétation

Analyse des correspondances multiples

- Données et objectifs
- Principes de mise en œuvre et interprétation des résultats
- Informations complémentaires

Méthodes de classification

- Données et objectifs
- Méthodes non hiérarchiques
- Méthodes hiérarchiques
- Méthodes mixtes
- Description des classes
- Lien avec l'analyse factorielle



Le profil des participants

Ingénieurs et chercheurs

Les prérequis

Connaissances de base en statistique
Notions de calcul matriciel

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques
Exercices pratiques en salle informatique



Points forts de la formation

Maîtrise du logiciel SPAD



Les profils des intervenants

Claude Narcisse NIAMBA
Enseignant-Chercheur
Statistique

Tarifs

2 jours (14 heures)
(+ 1 jour supp.)

Code formation
SNES 102

700 €HT
(+ 350€ pour 1 jour supp.)



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant la date de début de session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les fondements théoriques des méthodes statistiques couramment utilisées dans les études épidémiologiques observationnelles et permettant de traiter les questions posées ; maîtriser les principaux modèles statistiques et interpréter les résultats numériques.



Méthodes statistique en épidémiologie

PROGRAMME

Différents types d'études épidémiologiques

Mesures et tests de l'association entre l'exposition à un facteur de risque et la survenue de la maladie dans le cadre d'études d'observation

- Analyse de tableaux de contingence

Panorama des modèles statistiques couramment utilisées en épidémiologie

- Modèles d'analyse de variance
- Modèles de régression linéaire
- Modèles de régression logistique



Le profil des participants

Ingénieur, chercheur, nutritionniste, médecin

Les prérequis

Connaissances de base en statistique et en épidémiologie descriptive

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques
Exercices pratiques en salle informatique



Points forts de la formation

La maîtrise du logiciel SPSS



Les profils des intervenants

Claude Narcisse NIAMBA
Enseignant-Chercheur
Statistique

Tarifs

2 jours (14 heures)
(+ 1 jour supp.)

Code formation
SNES 111

950 €HT
(+ 350€ pour 1 jour supp.)



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant la date de début de session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Découvrir par la pratique et des exemples concrets la manipulation de données dans Excel ; savoir faire des calculs, des graphiques et des tris avec les données.



Fonctions Excel

PROGRAMME

Introduction

- Excel 2010

Vocabulaire

- Références relative
- Références absolue / nommée

Les fonctions

- SOMME, MOYENNE, MIN, MAX
- SI, NB, NBVAL, NB.SI, SOMME.SI
- RECHERCHEV, RECHERCHEH

Les tableaux

- Tableau Excel
- Mise en forme

Les tris

- Filtres
- Sous-totaux
- Tableaux croisés dynamiques

Les graphiques

- Graphiques classiques
- Mise en forme



Le profil des participants

Toutes personnes concernées par la gestion de données

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques



Points forts de la formation

Conseil aux utilisateurs sur leurs données



Les profils des intervenants

Marie DAUPLEY
Enseignant-Chercheur
Informatique, Bases de données

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
STIM 104

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Savoir créer une interface sur une base de données technico-économiques existante ; préparer des rapports réutilisables ; faciliter la gestion de données ; permettre une meilleure présentation des résultats.



Réaliser sa propre interface avec Access

PROGRAMME

Étude d'une base de données et identification de la meilleure interface à réaliser

- Rappel sur les bases de données relationnelles (tables, champs, relation entre les tables)
- Qu'est-ce qu'une interface ? (les formulaires, les états)
- Comment préparer son interface, son arborescence, les règles à respecter ?
- Notions de contraintes à apporter
- Exercices d'illustration et application à une base de données technico-économiques.

Création d'un formulaire, d'un état à partir de requête(s), d'un formulaire d'accueil

Notions de formulaires / sous-formulaires, états / sous-états, macros, contrôles, listes déroulantes

Ébauche de l'interface sur la base de données apportée par les stagiaires

Conseil aux stagiaires



Le profil des participants

Conseillers, techniciens ayant à réaliser des études à partir d'un ensemble de données

Les prérequis

Il est demandé de connaître les bases de données relationnelles et les requêtes SQL sur Access (voir la formation « Traiter ses données avec Access »)

Modalités pédagogiques

Exposés, accompagnés de supports pédagogiques et de fichiers exemples



Points forts de la formation

Exposés, accompagnés de supports pédagogiques et de fichiers exemples, conseil en réponse aux besoins des participants.



Les profils des intervenants

Marie DAUPLEY
Enseignant-Chercheur
Informatique, Bases de données

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 110

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Savoir créer une base de données structurée à partir de données technico-économiques; extraire des informations synthétiques d'une base de données structurée; faciliter la valorisation statistique des données et la présentation des résultats.



Traiter ses données avec Access

PROGRAMME

Étude et structuration des données

- Qu'est-ce qu'une base de données relationnelle ? (tables; clé primaire / clé étrangère; type de données)
- Comment modéliser une base de données ? (règles du modèle relationnel Entité / Association)
- Exercice d'illustration et application à des données technico-économiques

Création d'une base de données sous Access

Import des données d'une feuille Excel dans la base de données

- Extraction de données par des requêtes SQL
- Simples, composées, d'agrégats
- Jointures symétriques, dissymétriques

Export de données vers Excel

Conseil à partir des problèmes apportés par les stagiaires

- Cas pratiques



Le profil des participants

Conseillers, techniciens ayant à réaliser des études à partir d'un ensemble de données

Les prérequis

Connaissance minimale d'un tableur

Modalités pédagogiques

Exposés, accompagnés de supports pédagogiques et de fichiers exemples



Points forts de la formation

Exposés, accompagnés de supports pédagogiques et de fichiers exemples, conseil en réponse aux besoins des participants



Les profils des intervenants

Marie DAUPLEY
Enseignant-Chercheur
Informatique, Bases de données

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 113

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

A close-up photograph of a person's hand holding a ripe red apple. The hand is wearing a black leather watch with a silver buckle. The background is a blurred laboratory or industrial setting with a white bench and a piece of equipment. A second apple is visible in the lower-left foreground.

* L'essentiel est déjà
en vous.

Sciences et techniques agro- industrielles

Initier les personnels aux produits cosmétiques notamment la formulation des actifs (actifs, les excipients), la législation et le marché. L'aspect toxicologique sera également abordé.



Cosmétique Home

PROGRAMME

Définition de la cosmétique

La peau et la cosmétique

- Épiderme
- Dérme
- Hypoderme

Les actifs cosmétiques

- Les agents
 - Hydratants
 - Anti-âge / Antiviellissement
 - Anti-pollution
 - Pigmentants / Dépigmentants
- Les agents anti-solaire
 - Anti-UV

Formulation

- Qu'est-ce qu'une formulation
 - Solutions / solubilité
 - Suspension / Émulsion
- Procédés d'obtention des actifs
 - Bio raffinerie
 - Biotechnologie
 - Chimie synthèse

Toxicologie

Marché

Législation des produits cosmétiques

- Ingrédients cosmétiques
- Dossier cosmétique
- Directive et annexes de la directive
- Procédures de test

Exercices pratiques



Le profil des participants

Professionnels du secteur cosmétique

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques

Exercices pratiques



Points forts de la formation

Allier la pratique à la théorie



Les profils des intervenants

Jean Paul BONHOURE
Enseignant-Chercheur
Chimie Appliquée et Transformation
des ressources végétales

Robert RALAINIRINA
Enseignant-Chercheur
Génie des Procédés

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 103

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir les connaissances pour organiser et gérer des activités commerciales dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.



Hygiène restauration et métiers de bouche

PROGRAMME

Microbiologie

- La diversité microbienne : bactéries (Gram+, Gram-, spores), levures, moisissures, parasites, virus
- Les facteurs de développement des microorganismes (aw, pH, T°C, oxygène) : comment maîtriser leur développement ?
- Les risques microbiens en alimentaire (Toxi-infection alimentaire collective)
- Quelles analyses dans les produits alimentaires ?
- Méthodes pour prévenir, détruire, limiter le développement
- Étude de la flore microbienne de produits alimentaires : œuf et viande
- Comment mettre en place une analyse microbiologique ?
- Lecture microbiologique

Plan de maîtrise sanitaire Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel
- La maintenance des matériels et locaux
- Les procédures et instructions de travail (plan de nettoyage et désinfection, gestion des déchets...)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et expédition

Ergonomie au travail

HACCP



Le profil des participants

Conseillers QHSE

Les prérequis

Connaissances de base en Microbiologie alimentaire et HACCP

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, Exercices pratiques



Points forts de la formation

Formation sur-mesure pour vos équipes



Les profils des intervenants

Pascale GADONNA-WIDEHEM

Enseignant-Chercheur
Microbiologie

François BUCHE

Enseignant-Chercheur
Sciences et technologies des aliments
et des agro-ressources

Jean-Pierre GADONNA

Enseignant en Santé et Sécurité au Travail

Lila LABORDE-CASTEROT

Consultante en HACCP

Tarifs

2 jours (16 heures)

Code formation
STAI 104

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre comment l'application de la science et la technologie à l'échelle nanométrique est en train de révolutionner la médecine et l'industrie alimentaire; comprendre comment les nanotechnologies rendent possible la reconnaissance de nombreuses maladies menant à de nouvelles perspectives dans le diagnostic et la thérapie, et contribuent au développement de nouvelles générations de médicaments et des organes de synthèse; comprendre comment les nanotechnologies sont en train de transformer l'industrie alimentaire, en changeant la façon dont les aliments sont produits, transformés, emballés, transportés et consommés.



Nanobiotechnologies

PROGRAMME

Nanotechnologie

- Histoire et applications

Matériaux à l'échelle nanométrique

- Fondements et applications
- Risque des nanomatériaux
- Études de cas

Nanotechnologie biomédicale et nanomédecine

Nanotechnologie et Santé

- Diagnose, guérison, développement des organes artificiels

- Études de cas

Les nanotechnologies dans l'industrie alimentaire

- Emballage et sécurité des aliments
- La transformation des aliments
- Études de cas
- Discussion de groupe



Le profil des participants

Personnes ayant un intérêt pour la nanotechnologie

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques
Études de cas et travaux en groupes



Points forts de la formation

Allier la théorie à la pratique par l'étude de cas et le travail de groupe



Les profils des intervenants

Victor ACHA
Enseignant-Chercheur
Génie des procédés biologiques,
Technologies de Biodétection

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 106

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Découvrir les procédés qui entrent en jeu dans la production des aliments ; comprendre les procédés par leur approche technique et scientifique ; apprendre à associer les procédés pour reconstituer les modes de production artisanaux ou industriels ; évaluer les actions de ces procédés sur le bilan qualitatif global des produits finis ; identifier les leviers technologiques permettant d'optimiser ce bilan.



Les produits alimentaires interaction procédés / qualité

PROGRAMME

La qualité des produits agricoles bruts : production, collecte, récolte, préparation

Conserver, transporter et vendre : une approche de l'emballage

Le fractionnement des produits agricoles bruts et une approche de la formulation des produits alimentaires

Garantir la reproductibilité par le nettoyage et la désinfection

Les transformations complexes et les procédés de conservation



Le profil des participants

Encadrement intermédiaire de production d'entreprises agro-alimentaires

Cadres non directement liés à la production

Acheteurs matières premières agricoles et alimentaires

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques



Points forts de la formation

Optimisation de la gestion interaction procédés / qualité



Les profils des intervenants

Vincent BERNARD
Enseignant-Chercheur
Gestion Industrielle

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 109

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Faire une acquisition pratique des plans pour surfaces de réponses dans le cadre de la formulation d'un produit alimentaire.

À l'issue de cette formation, l'ensemble des notions théoriques et pratiques abordées pourra être mis en œuvre dans le milieu professionnel de chaque stagiaire pour répondre à leurs besoins immédiats ou futurs.



Les plans d'expériences pour surfaces de réponses, un outil pour la formulation et le développement de produits alimentaires

PROGRAMME

Les plans pour surfaces de réponses permettent pour un nombre limité d'essais, d'optimiser la formule d'un produit ou encore d'optimiser un procédé. Cette méthode est plus rapide, moins coûteuse et fournit plus d'informations sur les effets des ingrédients et additifs et leurs interactions sur la qualité du produit que l'approche essai-erreur habituellement utilisée.

C'est donc une méthode particulièrement adaptée au monde industriel où la notion de coût-qualité-décalai est le triptyque qui préside à tout projet de développement de produit ou de procédé. D'un point de vue conceptuel, on peut aisément comprendre la démarche à mettre en œuvre pour appliquer cette méthodologie.

Cependant, dans la pratique, les choses peuvent être plus complexes car la théorie des plans d'expériences ne permet pas de répondre instantanément à des questions du type : le domaine expérimental que j'ai choisi est-il correct ? Quels niveaux dois-je utiliser pour mes facteurs ?...

Partie théorique

- Introduction sur les différents types de plans d'expériences et leur rôle
- Démarche de mise en œuvre d'un plan d'expériences pour surfaces de réponses
- Traitement du plan d'expériences en vue de l'établissement de relations entre réponses étudiées et facteurs du plan (ingrédients, additifs)
- Optimisation / développement du produit suivant un certain nombre d'indicateurs coût / qualité

Partie pratique

- Notions pratiques de formulation
- Formulation d'un produit en 3 phases :
 - Phase exploratoire : détermination du domaine expérimental (facteurs, niveaux des facteurs, réponses...)
 - Réalisation du plan d'expériences
 - Optimisation de la formule et validation de l'optimum



Le profil des participants

Ingénieur R&D produits, ingénieur de production, formulateur...

Les prérequis

Connaissances de base en sciences de l'aliment et en formulation

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques
Exercices pratiques en laboratoire



Points forts de la formation

Mise en pratique de la méthode des plans d'expériences sur la formulation d'un produit en laboratoire de pratique culinaire.

Apprentissage du traitement du plan et de l'optimisation du plan d'expériences avec Excel et un logiciel spécialisé (Minitab).



Les profils des intervenants

Jean-Claude LAGUERRE
Enseignant-Chercheur
Génie des Procédés alimentaires,
Procédés thermiques et micro-ondes

François BUCHE
Enseignant-Chercheur
Sciences et technologies des aliments
et des agro-ressources

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 112

1600 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Faire une acquisition pratique des plans pour surfaces de réponses dans le cadre de l'optimisation d'un procédé.

À l'issue de cette formation, l'ensemble des notions théoriques et pratiques abordées pourra être mis en œuvre dans le milieu professionnel de chaque stagiaire pour répondre à leurs besoins immédiats ou futurs.



Les plans d'expériences pour surfaces de réponses, un outil pour l'optimisation de procédés

PROGRAMME

Les plans pour surfaces de réponses permettent pour un nombre limité d'essais, d'optimiser un procédé. Cette méthode est plus rapide, moins coûteuse et fournit plus d'informations sur les effets des paramètres process (facteurs) et de leurs interactions sur la qualité du produit et les coûts de fabrication (coûts matière, consommation d'énergie...) que l'approche essai-erreur habituellement utilisée.

C'est donc une méthode particulièrement adaptée au monde industriel où la notion de coût-qualité-délai est le triptyque qui préside à tout projet de développement de procédé. D'un point de vue conceptuel, on peut aisément comprendre la démarche à mettre en œuvre pour appliquer cette méthodologie.

Cependant, dans la pratique, les choses peuvent être plus complexes car la théorie des plans d'expériences ne permet pas de répondre instantanément à des questions du type : le domaine expérimental que j'ai choisi est-il correct ? Quels niveaux dois-je utiliser pour mes facteurs ?...

Partie théorique

- Introduction sur les différents types de plans d'expériences et leur rôle
- Démarche de mise en œuvre d'un plan d'expériences pour surfaces de réponses
- Traitement du plan d'expériences en vue de l'établissement de relations entre réponses étudiées et facteurs du plan
- Optimisation du procédé suivant un certain nombre d'indicateurs (qualité du produit, consommation énergétique...)

Partie pratique

- Optimisation d'un procédé en 3 phases :
 - Phase exploratoire : détermination du domaine expérimental (facteurs, niveaux des facteurs, réponses...)
 - Réalisation du plan d'expériences
 - Optimisation de la formule et validation de l'optimum



Le profil des participants

Ingénieur R&D process, ingénieur de production, ingénieur méthode...

Les prérequis

Connaissances de base en procédés agro-alimentaires

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques
Exercices pratiques en laboratoire



Points forts de la formation

Mise en pratique de la méthode des plans d'expériences sur l'optimisation d'un procédé en laboratoire

Utilisation d'appareil de caractérisation du produit après traitement (colorimètre, texturomètre, awmètre, humidimètre...)

Apprentissage du traitement du plan et de l'optimisation du plan d'expériences avec Excel et un logiciel spécialisé (Minitab 17)



Les profils des intervenants

Jean-Claude LAGUERRE
Enseignant-Chercheur
Génie des Procédés alimentaires,
Procédés thermiques et micro-ondes

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 113

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Découvrir, comprendre et appliquer les méthodes et outils de l'amélioration continue : Les champs de développement de l'excellence opérationnelle ; les bases des méthodes : définir, mesurer, analyser, agir, contrôler ; éléments de gestion : les indicateurs et les tableaux de bord ; les outils de mesure de l'efficacité et de résolution de problèmes ; les outils d'aide à la décision pour l'action ; la lutte contre les freins au changement.



Vers l'excellence opérationnelle par l'amélioration continue

PROGRAMME

Jours 1 et 2

- L'excellence opérationnelle : stratégie et économie. Les champs d'application : production, logistique, services supports
- La recherche de la qualité et de l'efficacité : organisation industrielle, contrôle de gestion, assurance qualité : l'organisation en processus
- Les méthodes de l'amélioration continue et de l'amélioration de rupture
 - TPM
 - Kaizen
 - 6 sigma
- Les outils de mesure de l'efficacité : efficacité, performance, taux de qualité, TRS, taux de service
- Les outils de résolution de problèmes : arbre des causes, QQQQCP, 5 pourquoi, Pareto et 80/20
- Les méthodes de management participatif : SMED, 5S, Kanban, production de solutions

Partie pratique en entreprise

- Mise en application sur un projet individuel

Jour 3

- Bilan des potentialités, bilan des freins et des difficultés
- La conduite du changement : évolution des comportements, évolution des organigrammes



Le profil des participants

Cadres opérationnels de l'industrie alimentaire (responsables et ingénieurs de production ou d'atelier de fabrication, responsables de maintenance, responsables assurance qualité, responsables amélioration continue, Ingénieurs R&D...)

Les prérequis

Exercice de responsabilités de conduite d'équipe, de conduite de projet, de gestion de production

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, exercices pratiques, application terrain, reprise après application



Points forts de la formation

Transversalité : association de tous les acteurs de l'entreprise dans la démarche
Application terrain et reprise en commun
Formation Intra entreprise possible



Les profils des intervenants

Vincent BERNARD
Enseignant-Chercheur
Gestion industrielle

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 114

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Se familiariser avec la filière méthanisation et découvrir le potentiel de cette énergie renouvelable pour des porteurs de projet en devenir : valorisation complète de matières organiques fermentescibles ; valorisation énergétique et fertilisation ; procédés et gisements à disposition ; enjeux et perspectives de la filière en France.



La méthanisation

PROGRAMME

Généralités sur la méthanisation (définition, biologie)

Aspects réglementaires et financiers (ICPE, tarification)

Les procédés de méthanisation (voie liquide, voie solide)

Situation du biogaz en France et en Europe

La valorisation du biogaz et du digestat

- Cogénération
- Injection réseau gaz
- Biométhane carburant
- Compostage / Épandage du digestat

Partie pratique

- Visite du laboratoire et de la zone pilote



Le profil des participants

Exploitants agricoles, professionnels des agro-industries

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et exemples de réalisation



Points forts de la formation

Un point détaillé et complet sur la filière Méthanisation



Les profils des intervenants

Thierry RIBEIRO
Enseignant-Chercheur
Biochimie, Microbiologie, Bioprocédés

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
STAI 115

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir les bases de l'analyse sensorielle ; mettre en place des tests d'analyse sensorielle adaptés à la R&D, la qualité et la production ; utiliser les statistiques appliquées à l'analyse sensorielle.



Analyse sensorielle pour l'industrie agro-alimentaire

PROGRAMME

Le goût et la verbalisation des perceptions sensorielles

Règles de base pour conduire une séance de dégustation

Mise en place de tests de différence

Mise en place de tests descriptifs rapides

Conduite d'un panel expert en entreprise



Le profil des participants

Techniciens et Ingénieurs en IAA

Les prérequis

Bases en sciences des aliments et statistique

Modalités pédagogiques

Apports théoriques sur les outils de l'analyse sensorielle

Pratique en laboratoire de différents tests simples

Traitement statistique des données sensorielles



Points forts de la formation

Méthodes d'analyse sensorielle adaptées aux contraintes de l'entreprise



Les profils des intervenants

Céline JOUQUAND
Enseignant-Chercheur
Formulation et Analyse sensorielle

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 116

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

* L'essentiel est déjà
en vous.

Sciences de la nutrition et santé



Connaître les bases de la nutrition humaine : une nouvelle discipline à part entière, terminologie, classification des nutriments, classification des aliments; comprendre comment estimer les besoins nutritionnels puis calculer les apports nutritionnels conseillés; acquérir les clés de la prévention pour la santé : l'équilibre alimentaire, la nutrition préventive, allégations nutritionnelles et de santé; se retrouver dans les différents programmes nationaux de politiques nutritionnelles (PNNS, PNA, GEMRCN...); découvrir les nouveaux produits alimentaires à valeur santé ajoutée : aliments fonctionnels, produits diététiques, compléments alimentaires...; apprendre à lire les étiquetages nutritionnels; cas pratiques dans certaines situations physiologiques particulières : nouveau-né, personnes âgées, femmes enceintes, femmes allaitantes...; cas pratiques dans certaines situations pathologiques : diabète, obésité, pathologies digestives, cancers, insuffisance rénale chronique...



Les bases de la nutrition santé

PROGRAMME

Jour 1

- Introduction à la nutrition humaine
 - Mise au point des terminologies...
 - Classification des nutriments (macronutriments, micronutriments, nutriments essentiels...)
 - Groupes des aliments
- Les besoins et apports nutritionnels
 - Variabilité interindividuelle et variabilité temporelle
 - Méthodes d'estimation des besoins et de calcul des apports nutritionnels recommandés (ANC)
 - Exemples de calculs des ANC des apports énergétiques, de protéines, glucides, lipides...
- De la nutrition humaine à la nutrition santé
 - L'équilibre alimentaire et la nutrition préventive
 - La politique nutritionnelle (PNNS, PNA, GEMRCN)
 - Les aliments-santé et allégations

Jour 2

- Besoins alimentaires spécifiques
 - Besoins nutritionnels périnataux (nouveau-né, femme enceinte, femme allaitante)
 - Besoins nutritionnels des personnes âgées
 - Besoins nutritionnels des enfants
 - Besoins nutritionnels des adolescents
- Pathologies à composantes nutritionnelles
 - Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
 - Maladies digestives (Constipation, cancer recto-colique...)
 - Insuffisance rénale chronique
 - Maladies cardiovasculaires



Le profil des participants

Toute personne concernée par l'alimentation et désireuse de comprendre les liens entre la nutrition et la santé afin de mieux conseiller son public

Personnel des cantines scolaires des collectivités territoriales

Personnel soignants (infirmières, aide-soignants, auxiliaires de santé...)

Les prérequis

Aucun pour la 1^{re} journée

Les connaissances de la 1^{re} journée si on n'assiste qu'à la 2^e journée

Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs

Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades

Présentation des nouveaux aliments-santé, lecture des étiquetages nutritionnels



Points forts de la formation

Un magnifique voyage dans l'univers de la nutrition santé avec l'étude des cas pratiques systématiques afin de mieux conseiller son public



Les profils des intervenants

Hassan YOUNES
Enseignant-Chercheur
Nutrition, Alimentation et Santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 101

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre pour maîtriser l'impact des techniques de cuisson sur la qualité nutritionnelle des aliments. Préserver et maintenir la qualité nutritionnelle; limiter la formation de composés indésirables.



Les techniques et équipements de cuisson : préserver la valeur nutritionnelle et prévenir les réactions indésirables

PROGRAMME

Préserver la valeur nutritionnelle des aliments

- Les vitamines
- Les acides gras
- Les minéraux

Présentation du cas particulier de l'acrylamide

Débat et questions

Prévenir les réactions indésirables

- Contexte et rappel des crises alimentaires
- Quels types de composés chimiques se forment au cours de la transformation des aliments ?
- Comment se forment les composés néoformés indésirables ?
- Où les trouve-t-on ? Et à quels niveaux ? (Acrylamide, HAs, HAPs, APs, HMF, CML, Furane)
- Quels risques pour la santé ?



Le profil des participants

Professionnels de la restauration hors foyer (chefs cuisiniers, responsables de cuisine, responsables qualité, Ingénieurs R&D produits...)

Les prérequis

Notion de base en biochimie

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, études des cas, débats



Points forts de la formation

Aborder de façon simple des résultats d'une recherche de pointe



Les profils des intervenants

Frédéric TESSIER
Enseignant
Chimie Analytique, Nutrition humaine et Vieillessement

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 103

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais *



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître et comprendre les intolérances alimentaires et les allergies ;
découvrir les différences entre ces deux types de maladies ;
acquérir l'enjeu et l'évaluation du risque allergène.



Intolérances alimentaires et allergies

PROGRAMME

Prévalence et incidence des intolérances alimentaires et allergies au cours des dernières décennies

Principaux allergènes chez l'enfant et l'adulte

Prévention : éviction des allergènes

Maîtrise du risque allergène (étiquetage, contamination croisée, traçabilité...)



Le profil des participants

Cadres d'industries agro-alimentaires,
Responsables Qualité ou QHSE,
Ingénieurs R&D, Ingénieurs production,
Professionnels de la restauration collective

Les prérequis

Connaissances scientifiques niveau Bac

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience



Points forts de la formation

Actualiser ses connaissances en matière de sécurité alimentaire



Les profils des intervenants

Carine DELAYRE-ORTHEZ
Enseignant-Chercheur
Immunologie
et Pharmaco-Toxicologie

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 104

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Faire découvrir un choix de plats nationaux et internationaux (entrées, plats, desserts) qui font référence en terme d'alimentation à une région du monde, de par leurs ingrédients et leur mode de préparation ; approche culturelle croisée avec le regard scientifique du nutritionniste ; référentiels culturels et techniques sur lesquels s'appuyer pour proposer des solutions aux besoins d'innovation de chacun.



Cuisine du monde et bien-être

PROGRAMME

Un thème par journée de formation
(au choix en intra-entreprise)

Asie de l'Est

- Chine
- Thaïlande
- Vietnam
- Indonésie

Europe de l'Est

- Balkans
- Pays baltes
- Russie

Asie de l'ouest

- Inde
- Ouzbékistan
- Laos
- Cambodge

Pourtour de la Méditerranée

- Maghreb
- Grèce
- Espagne dont Canaries
- Turquie
- Provence / Corse

Italie

- Emilie Romagne
- Côte Amalfitaine
- Sardaigne

Amérique Latine

- Pérou
- Chili
- Argentine
- Brésil
- Mexique

La cuisine médicinale au Moyen-Âge

La cuisine aux algues

Créativité culinaire



Le profil des participants

Cuisiniers, ingénieurs agroalimentaires, nutritionnistes, journalistes culinaires, amateurs de centres de loisirs et touristiques

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Ateliers de cuisine dans notre Plateforme de Pratiques Culinaires, site de référence labellisé PNA (Programme National Alimentation « Manger c'est l'affaire de tous »)



Points forts de la formation

Un carnet de voyage qui respire le vécu
Une approche nutritionnelle pragmatique



Les profils des intervenants

Cécile FOISSY
Ingénieur d'études en Alimentation-santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 105

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Apporter un éclairage sur la question du risque toxicologique alimentaire ; développer une vision synthétique de la qualité sanitaire de l'alimentation en France ; informer sur les effets indésirables des substances présentes dans l'alimentation.



Risques toxicologiques liés à l'alimentation

PROGRAMME

Introduction à la notion du risque alimentaire

Migration des constituants d'emballages

Présentation des principaux contaminants de l'alimentation

Risques émergents

Cas des substances soumises aux AMM

Réglementations relatives aux substances à risque



Le profil des participants

Pharmaciens et préparateurs d'officine, cadres des industries agroalimentaires, chargés de prévention d'organismes mutualistes, diététiciennes généralistes, auxiliaires de vie, cuisiniers de cuisines centrales et de cuisines en restauration directe, ingénieurs en restauration concédée

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience



Points forts de la formation

Revue complète des substances alimentaires de préoccupation sanitaire



Les profils des intervenants

Stéphane FIRMIN
Enseignant-Chercheur
Toxicochimie

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 108

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les mécanismes qui concourent à l'expression des gènes et à la régulation de ces processus ; découvrir comment l'environnement, et notamment l'alimentation, influe sur l'expression des gènes ; savoir interpréter les techniques, y compris les plus actuelles, qui permettent d'étudier l'expression des gènes dans la cellule et de tester l'effet d'un stimulus environnemental sur la cellule.



Régulation de l'expression des gènes : notions de base et interaction avec l'alimentation

PROGRAMME

Éléments de biologie cellulaire et moléculaire

- L'ADN dans la cellule
- Les molécules impliquées dans le transfert de l'information génétique : ADN, ARN, protéines
- Le flux de l'information génétique : réplication, transcription et traduction
- Les mutations des gènes, causes et conséquences

Les techniques d'analyse de l'expression des gènes

Analyse d'exemples concrets d'effet de l'alimentation sur l'expression des gènes et la réponse cellulaire



Le profil des participants

Personnes désireuses de mettre à jour leurs connaissances dans le domaine de la biologie cellulaire et moléculaire

Toute personne concernée par l'alimentation et désireuse de comprendre les liens entre la nutrition et la santé : ingénieurs en restauration, jeunes chercheurs, diététiciennes généralistes et de cancérologie

Les prérequis

Notions de bases en biologie

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, analyse et études de cas

Ateliers : analyse pratiques de résultats



Points forts de la formation

À partir de notions fondamentales en biologie cette formation permet de comprendre de nombreux processus liés à la santé ainsi que les techniques d'investigation de ces processus



Les profils des intervenants

Nicolas BARBEZIER
Enseignant-Chercheur
Biologie moléculaire et cellulaire

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 109

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Connaître les microorganismes présents dans les aliments et l'environnement de production alimentaire ; apporter des connaissances sur les points de maîtrise de ces microorganismes.



Contaminants microbiologiques dans l'aliment et leur évolution

PROGRAMME

Connaître les microorganismes (bactéries, levures, moisissures, virus...)

Estimer / prédire leur évolution en fonction de leur environnement

Connaître les moyens de les maîtriser



Le profil des participants

Cuisiniers de cuisines centrales et de cuisines en restauration directe

Personnel encadrant et garant de l'hygiène

Personnel mettant en place le plan HACCP

Les prérequis

Connaissances de base des bonnes pratiques de la restauration collective

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience

Observations au laboratoire et exercices



Points forts de la formation

Documentation / réglementation



Les profils des intervenants

Pascale GADONNA-WIDEHEM
Enseignant-Chercheur
Microbiologie

David MARIER
Ingénieur études
Microbiologie

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 110

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir des compétences professionnelles dans l'accompagnement des patients au quotidien, en matière d'alimentation et santé, au cours des traitements en établissement de soins et au retour à domicile ; comprendre l'alimentation et les besoins spécifiques du malade afin de l'accompagner et d'adapter la proposition de restauration ; appréhender les fondamentaux de la nutrition humaine, de la restauration-santé et de la pratique culinaire adaptée.



Connaître l'alimentation du malade et l'accompagner

PROGRAMME

1^{re} et 2^e demi-journées

Introduction à la nutrition humaine

- Mise au point des terminologies...
- Classification des nutriments (macronutriments, micronutriments, nutriments essentiels...)
- Les groupes d'aliments

Les besoins et apports nutritionnels

- Variabilité interindividuelle et variabilité temporelle

Besoins alimentaires spécifiques

- Besoins nutritionnels périnataux
- Besoins nutritionnels des personnes âgées
- Besoins nutritionnels des enfants

Pathologies à composantes nutritionnelles

- Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
- Maladies digestives
- Insuffisance rénale chronique
- Maladies cardiovasculaires

3^e demi-journée

Restauration-santé en milieu hospitalier et service à domicile

- À la découverte du secteur
- Connaissance du convive (niveau 1)
- Matériels et technologies
- HACCP et maîtrise des risques

4^e demi-journée

Pratique culinaire et santé

- Accompagnement du malade atteint de cancer
- Adaptation de l'acte culinaire et des repas en fonction de la maladie chronique (diabète, MCV, obésité) et de l'âge de la personne bien portante ou malade



Le profil des participants

Tous les professionnels travaillant au service des patients malades dans un cadre de soin et de restauration en hôpital / clinique ou à domicile

Personnel de diététique et de restauration

Personnel soignant

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs

Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades

Formation en pratique culinaire et santé



Points forts de la formation

Formation pluridisciplinaire permettant une approche globale pour la compréhension de l'alimentation du malade, permettant un meilleur accompagnement de celui-ci



Les profils des intervenants

Hassan YOUNES
Enseignant-Chercheur
Nutrition, Alimentation et Santé

Franck HAYOT
Enseignant-Chercheur
Restauration-Santé

Philippe POUILLART
Enseignant-Chercheur
Pratique Culinaire et Santé

Cécile FOISSY
Ingénieur d'études en Alimentation-Santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 112

1050 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 6 participants (maximum 15 personnes)
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@uniliasalle.fr

Appliquer des compétences professionnelles en matière de nutrition pour la prise en charge des patients au quotidien, en matière d'alimentation et santé, au cours des traitements en établissement de soins et au retour à domicile; comprendre l'alimentation et les besoins spécifiques du malade afin de l'accompagner et d'adapter la proposition de restauration; appréhender les fondamentaux de la nutrition humaine, de la restauration-santé et de la pratique culinaire adaptée.



Comprendre l'alimentation du malade et améliorer sa prise en charge

PROGRAMME

1^{re} demi-journée

De la nutrition humaine à la nutrition-santé

Besoins alimentaires spécifiques

Pathologies à composantes nutritionnelles

- Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
- Maladies digestives
- Insuffisance rénale chronique
- Maladies cardiovasculaires

Les troubles de la nutrition

- Dénutrition
- Troubles psychiques

2^e demi-journée

Pratique culinaire et santé

- Méthodologie de mise en place d'ateliers culinaires dans le cadre de l'éducation thérapeutique du patient

3^e et 5^e demi-journées

Approche et compréhension de la recherche clinique, des données épidémiologiques et méthodologie d'enquêtes

- Méthodologie des enquêtes
- Compréhension des données issues d'enquêtes épidémiologiques nutritionnelles
- Démarche en recherche clinique
- Ateliers pratiques et études de cas

4^e demi-journée

Restauration-santé en milieu hospitalier et service à domicile

- Le CLAN
- Connaissance du convive (niveau 2)
- Identification des acteurs et de leurs rôles
- Management des équipes et communication avec les différents acteurs



Le profil des participants

Tous les professionnels de santé intégrant le parcours de soins

Les prérequis

Niveau bac + 3 minimum
Une connaissance globale ou partielle du parcours de soin du malade

Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs
Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades
Formation en pratique culinaire et santé



Points forts de la formation

Formation pluridisciplinaire permettant une approche globale pour la compréhension de l'alimentation du malade, permettant un meilleur accompagnement de celui-ci



Les profils des intervenants

Hassan YOUNES
Enseignant-Chercheur
Nutrition, Alimentation et Santé

Anne-Kathrin ILLNER
Enseignant-Chercheur
Nutrition humaine, Prévention et santé des populations

Claude-Narcisse NIAMBA
Enseignant-Chercheur
Statistique

Flore DEPEINT
Chargée de recherche,
Étude clinique en nutrition

Franck HAYOT
Enseignant-Chercheur
Restauration-Santé

Philippe POUILLART
Enseignant-Chercheur
Pratique Culinaire et Santé

Cécile FOISSY
Ingénieur d'études en Alimentation-Santé
Interventions et témoignages de médecins

Tarifs

2,5 jours (18 heures)

Code formation
SNES 113

1350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr

Formation assurée à partir de 5 participants (maximum 15 personnes)
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session

Animer des ateliers de cuisine thérapeutique avec les malades traités pour un cancer; apporter les conseils nutritionnels adaptés aux malades.



Éducation culinaire du malade traité pour un cancer

PROGRAMME

Jour 1

- Connaître les liens entre l'alimentation et le risque de survenue de cancer
- Connaître les effets secondaires inhérents aux traitements appliqués aux malades traités pour un cancer (analyse d'une enquête LaSalle Beauvais sur 200 malades)
- Estimer l'impact des effets secondaires sur les besoins nutritionnels du malade et comprendre les risque d'une dénutrition sur l'efficacité du traitement
- Acquérir les gestes culinaires et savoir sélectionner les équipements qui peuvent faciliter la vie du malade au quotidien (2h en cuisine)
- La cuisine quand on est malade pour conserver le lien social : une affaire de famille

Jour 2

- Quel cahier des charges pour construire ses propres recettes (1h en cuisine)
- Connaître les plantes médicinales qui peuvent aider à atténuer ou retarder les effets secondaires (1h en cuisine)
- Découvrir un éventail de suggestions de recettes et leurs applications (4h en cuisine et en salle d'analyse sensorielle + déjeuner commenté)
- Découvrir le fonctionnement du site web et de l'application mobile qui présentent ces solutions alimentaires et culinaires
- Trucs et astuces pour animer un atelier de cuisine thérapeutique en cuisine



Le profil des participants

Médecins oncologues et médecins radiothérapeutes en Unité de Soins Palliatifs, hépato-gastroentérologie, pharmaciens et préparateurs en officine, cadres service cancérologie, cadres service sociaux, psychologues, kinésithérapeutes, chargés de prévention organismes mutualistes, infirmières cancérologie, diététiciennes généralistes et cancérologie, socio-esthéticiennes, auxiliaires de vie, cuisiniers de cuisines centrales et restauration directe, ingénieurs restauration concédée, ingénieurs agroalimentaire secteur des plats préparés, ingénieurs santé publique, ingénieurs culinaires, animateurs comités départementaux ligue contre le cancer, animateurs d'associations d'aide au malade

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience

Ateliers de cuisine thérapeutique dans notre Plateforme de Pratiques Culinaires site de référence labellisé PNA (Programme National Alimentation « Manger c'est l'affaire de tous »)



Points forts de la formation

Une formation basée sur 4 ans d'expérience en recherche translationnelle avec les malades. Un programme validé par le corps médical, les pharmaciens et les scientifiques



Les profils des intervenants

Philippe POUILLART
Enseignant-Chercheur
Pratique culinaire et Santé

Cécile FOISSY
Ingénieur en Alimentation et santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 106

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr

Formation assurée à partir de 5 participants
Groupes sur demande dans l'année
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session

Comprendre les fondements théoriques et pratiques des méthodes et concepts en épidémiologie nutritionnelle et la recherche clinique en nutrition humaine; connaître les différentes méthodes d'enquêtes alimentaires traditionnelles et innovantes et leurs utilisations; maîtriser les méthodes statistiques de base et interpréter les résultats numériques et cliniques dans le contexte des pathologies liées à la nutrition.



Épidémiologie nutritionnelle, recherche clinique en nutrition humaine et méthodologie des enquêtes alimentaires

PROGRAMME

Partie 1

- Épidémiologie nutritionnelle et interprétation des résultats, notions de base de quelques pathologies liées à la nutrition, différentes méthodes d'enquêtes alimentaires adaptés aux pathologies et populations spécifiques

Partie 2

- Base de la recherche clinique en nutrition humaine et études d'intervention : Ateliers pratiques, approche d'un logiciel nutritionnel

Partie 3

- Gestion d'une étude clinique en nutrition humaine et applications industrielles et médicales de la recherche clinique en nutrition

Bilan et conclusion

- Ateliers pratiques intégratives, études de cas.



Le profil des participants

Ingénieur, chercheur, nutritionniste, médecin, personnels de santé

Les prérequis

Connaissances de base en nutrition humaine et en biostatistique

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques

Ateliers pratiques intégratifs et études de cas
exercices en salle informatique



Points forts de la formation

L'acquisition de connaissances théoriques et pratiques solides en épidémiologie nutritionnelle, méthodologie alimentaire et recherche clinique en nutrition humaine

Des mises en situations réelles

La maîtrise du logiciel SPSS et logiciel d'enquête alimentaire



Les profils des intervenants

Flore DEPEINT
Chargée de Recherche
Études cliniques en Nutrition

Anne-Kathrin ILLNER

Enseignant-Chercheur

Santé, nutrition humaine et prévention

Claude Narcisse NIAMBA

Enseignant-Chercheur

Statistique

Tarifs

2 jours (15 heures)

Code formation
SNES 114

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :

15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

A group of five men are gathered in a field, looking down at something on the ground. One man in the foreground is wearing a hat and glasses, holding a knife. Another man in the background is wearing a red and black polo shirt with 'MF 8700' on it. The scene is outdoors under a blue sky with clouds.

* L'essentiel est déjà
en vous.

Gestion et management appliqué au monde agricole et agro- industriel

Élaborer une stratégie de communication externe et bâtir la communication de l'entreprise; optimiser son efficacité par rapport aux objectifs définis par le plan stratégique et/ou marketing; inscrire le plan de communication dans une démarche d'amélioration continue.



Bâtir un plan de communication externe efficace

PROGRAMME

Établir un diagnostic de la communication de l'entreprise

- L'audit de communication
- Recenser l'ensemble des ressources de communication de l'entreprise
- Identifier les sources, les circuits, les délais, les fréquences des dispositifs d'information
- Réaliser le bilan des actions menées
- Évaluer l'efficacité des dispositifs et des outils
- Recenser les attentes et les besoins des cibles de communication
- Établir les axes d'amélioration prioritaires et les points forts à maintenir

Concevoir et rédiger le plan de communication externe

- Définir les objectifs de communication
- Identifier et hiérarchiser les cibles
- Préciser le (ou les) message(s) suivant les objectifs et les cibles
- Connaître les canaux et supports de communication
- Établir l'opportunité et les freins

à l'utilisation de chacun

- Être au fait de l'actualité et des tendances nouvelles en matière de communication (nouveaux comportements, nouveaux outils et supports, nouvelles techniques)

- Savoir sélectionner les outils de communication adaptés à ses objectifs et cibles

- Définir le calendrier et les moyens à allouer en fonction des priorités

Mise en œuvre du plan de communication externe

- Mobiliser l'entreprise autour du plan
- Optimiser la collaboration avec les agences de communication
- Déterminer des indicateurs de suivi pertinents
- Critères d'évaluation
- Mise en place d'outils d'évaluation
- Préparation du plan suivant



Le profil des participants

Toute personne chargée d'élaborer et de mettre en place un plan de communication externe

Les prérequis

Notions de base en marketing

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, application à sa propre situation



Points forts de la formation

Application directe possible à l'issue de la formation



Les profils des intervenants

Corinna STOCKY
Enseignant-Chercheur
Marketing et Développement commercial

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
STIM 101

950 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Mieux comprendre les bouleversements qui traversent l'agriculture : un raisonnement global pour définir une stratégie locale ; mieux se situer dans la chaîne des acteurs économiques et politiques des filières agro-alimentaires végétales (savoir justifier son positionnement stratégique et commercial).



Environnement socio-économique de l'entreprise agricole

PROGRAMME

- L'agriculture est stratégique (France, Europe et Monde : les tendances économiques de l'agriculture)
- La mondialisation de l'agriculture et l'agro-alimentaire (des risques de plus en plus nombreux qui agissent en chaîne)
- Des agriculteurs de moins en moins nombreux à la tête d'entreprises de plus en plus variées (les tendances lourdes de la ferme France et Europe)
- Le métier d'agriculteur entre les contraintes de l'environnement et le choix d'un projet de vie (les enjeux majeurs de la compétitivité, de l'adaptation et de l'organisation)
- La PAC analysée comme une construction continue au service des européens (une politique d'abord agricole puis alimentaire)
- La PAC 2014-2020 : le verdissement comme tremplin vers l'agroécologie (l'important réside dans les marges de manœuvre possibles)
- Les entrepreneurs agricoles dans des territoires en mouvement (connaître sa stratégie pour gagner des marges de liberté)



Le profil des participants

Services commerciaux en relation avec les exploitants

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Travaux de groupe, mise en situation, interactivité



Points forts de la formation

Maîtriser le contexte pour faciliter la relation commerciale avec les exploitants
Connaître la PAC et anticiper les réformes (échéance 2015-2020)

Bénéfices secondaires envisagés :
Fédérer les équipes
Uniformiser les niveaux de compétences



Les profils des intervenants

Michel DURAND
Enseignant
Économie agricole,
Agriculteur en Eure-et-Loir

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 102

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les bases juridiques et fiscales de l'exploitation agricole ; savoir anticiper des arguments financiers et fiscaux dans une négociation commerciale.



La fiscalité agricole pour développer les ventes

PROGRAMME

• Introduction générale

- Appréhender la situation d'un exploitant agricole et ses motivations pour l'acquisition de matériel agricole

• Les bases juridiques des exploitations agricoles (principes de fonctionnement d'une exploitation agricole)

• Les moyens de financement du matériel de l'entreprise agricole (partenariat Agilor, crédit bail, emprunt, location longue durée)

• L'imposition des exploitations agricoles (résultat fiscal de l'exploitation et charges déductibles permettant de réduire l'assiette comme les locations, les dotations, les intérêts financiers)

• Les déductions, les abattements et les crédits d'impôts spécifiquement agricoles mais aussi de la fiscalité personnelle (incluant la TVA)

• Exemples concrets et chiffrés pour une décision d'optimisation fiscale et conclusion, synthèse pour les argumentaires de vente



Le profil des participants

Commerciaux, Conseillers, vendeurs de matériels agricoles

Les prérequis

Notion de base en fiscalité

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques



Points forts de la formation

Adaptation à votre problématique spécifique



Les profils des intervenants

Stéphane LEFEVER
FDSEA

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 103

700 €HT



Toute l'année
sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Transmettre des données générales : sur l'agriculture ;
le foncier agricole ; les sociétés agricoles ; les spécificités comptables,
fiscales et sociales agricoles.



Fondamentaux de l'économie agricole adaptés au milieu bancaire

PROGRAMME

- Le poids économique de l'Agriculture
- La PAC : Origine et évolution
- Le fonctionnement de l'Entreprise Agricole : l'évolution du métier et des moyens de production
- Les principales productions et les systèmes de production
- Analyse détaillée de certaines productions
- Cycles et moyen de production
- Commercialisation
- Cycle de trésorerie
- Rentabilité pluriannuelle
- Le foncier
- Les différentes sociétés agricoles
- Les spécificités comptables
- Études du financement d'un projet
- Les spécificités fiscales et sociales
- L'environnement de l'agriculteur
- Débriefing



Le profil des participants

Professionnels du milieu bancaire
prenant en charge un portefeuille agricole

Les prérequis

Connaissances de bases
en économie agricole

Modalités pédagogiques

Apports théoriques



Points forts de la formation

Panorama exhaustif du milieu agricole



Les profils des intervenants

Stéphane LEFEVER
Juriste, fiscaliste

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 105

700 €HT



Toute l'année
sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir les outils et techniques pour concevoir, préparer, animer, évaluer les actions de formation.



Formation de formateur

PROGRAMME

Concevoir la formation

- Principes pédagogiques, modalités d'apprentissage, méthodes pédagogiques, supports

Structurer l'action de formation

- Appliquer les étapes de la conception pédagogique, rédiger les objectifs pédagogiques, élaborer la progression, tenir compte des spécificités du public, intégrer les contraintes, vérifier les acquis de la formation...

Animer la formation

- Les rôles du formateur, la préparation, réussir le démarrage, les techniques de prise de parole en public et les techniques d'animation

Techniques de vente

- Préparer l'entretien de vente, prospecter / optimiser la prise de contact, identifier les besoins, construire un plan d'argumentation structuré, traiter les objections, adapter son approche commerciale à la typologie de besoin client, conclure, relancer



Le profil des participants

Formateurs occasionnels

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, exercices pratiques



Points forts de la formation

Mise en situation

Utilisation des moyens multimédias

Nouveaux outils collaboratifs



Les profils des intervenants

Christian PEYRIC

Consultant

Management et Ressources Humaines

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation

STIM 106

950 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants

Date limite d'inscription :

15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Identifier ses comportements managériaux et analyser ses aptitudes préférentielles ; optimiser les pratiques personnelles en matière de gestion d'équipe (grilles d'évaluation) ; connaître les principes fondamentaux du management d'équipe (délégation, motivation, dynamique...); déterminer les axes prioritaires de développement.



Optimisation des pratiques managériales

PROGRAMME

Connaissance de soi, performance individuelle et facteurs humains

- Fonctionnement humain et facteurs de performance individuelle (BIG 5, MBTI, JUNG)
- Attitudes préférentielles et comportements managériaux (modèle THOMAS-KILLMAN)
- Compétences managériales et approche situationnelle (modèle BLAKE & MOUTON)

Principes généraux du management (approche système et approche dynamique)

- Psycho dynamique de groupe, valeurs et éthique (cadre de référence modèle PORTER)
- Communication interpersonnelle et gestion des interactions (modèle Transactionnel)
- Conduite d'entretien et animation de réunion (modèle JACOBSON)

Pilotage et gestion d'équipe

- Organisation de l'activité et répartition des tâches (systèmes de management)
- Gestion du temps et optimisation (modèle EISENHOWER)
- Identification des compétences chez le collaborateur (GPEC, référentiels et entretien de progrès)
- Délégation et motivation (modèle MASLOW, approche stratégique)



Le profil des participants

Cadres, agents de maîtrise, tout salarié ayant la responsabilité de gérer une équipe

Les prérequis

Disposer d'une première pratique d'animation d'équipe (même opérationnelle)
Être prêt à se remettre en question

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques, mises en situation



Points forts de la formation

Mises en situation



Les profils des intervenants

Laurent OUALLET
Enseignant-Chercheur
Facteurs Humains,
Management des Organisations

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 109

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Permettre à une équipe déjà constituée ou à une nouvelle équipe de rentrer en cohésion



Team building : l'art culinaire pour dynamiser le management de votre équipe

PROGRAMME

La Perception

- « Bonbons, caramels et chocolats » : lancement du séminaire
- « Le repas offert » : les attitudes (communication interpersonnelle, PORTER)
- « Le souvenir gastronomique » : la relation au temps, la matière, l'autre (MBTI, Black & Mouton, Thomas Kilmann)
- Exploitation des profils réalisés : Comportements managériaux, autonomie, délégation...
- Fin d'exploitation des profils
- « Les citrons et la mayo »
+ les illusions optiques : les sens
- « La dégustation » : le cadre de référence
- Le champagne

La Création

- Les leviers de la créativité individuelle, ou la génération d'idée
- « Les boulettes créatives »
- L'organisation de la créativité collective, ou créer les conditions propices à l'innovation
- Lancement des travaux pratiques
- Cuisine
- Exploitation



Le profil des participants

Comité de Direction encadrement, équipe projet, équipe de R&D, service commercial

Les prérequis

Être une équipe

Modalités pédagogiques

Travaux de groupe, mise en situation, interactivité



Points forts de la formation

Joindre l'utile du management au plaisir de la cuisine



Les profils des intervenants

Laurent OUALLET
Enseignant-Chercheur
Facteurs Humains,
Management des Organisations
Philippe POUILLART
Enseignant-Chercheur
Pratique culinaire et Santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 112

800 €HT
par personne



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Comprendre les intérêts et enjeux d'une négociation ; maîtriser les principes de base de toute négociation ; acquérir une méthode de préparation pour les entretiens de négociation ; conduire les entretiens de manière structurée.



Négociation commerciale

PROGRAMME

Les préalables à la négociation

- L'historique de notre relation
- L'analyse du marché
- Le pouvoir de décision des acteurs
- Les forces et limites de chacun

La fixation d'objectifs ambitieux

- Les objets à demander
- L'offre initiale
- Les solutions de repli
- La hiérarchisation des objectifs

Le choix d'une stratégie

- Le lieu de la rencontre
- Les participants présents
- Le jeu offensif ou défensif
- La recherche d'un accord partiel ou total

La structuration de l'entretien

- Prendre contact (mail, tél, face à face)
- Découvrir les objectifs de son interlocuteur
- Argumenter et contre argumenter
- Concéder et obtenir des contre parties
- Finaliser l'entretien

Le suivi du plan d'action

- La rédaction d'un compte-rendu de l'entretien
- Le suivi du plan d'action
- Le débriefing
- Les ajustements et actions correctives
- La préparation du prochain match



Le profil des participants

Confronté à des fournisseurs ou à des clients parfois incontournables et parfaitement rodés aux pratiques de la négociation, toute personne a besoin aujourd'hui d'une réelle méthodologie pour préparer et maîtriser ses entretiens

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Exercices pratiques suivis d'apports théoriques et pratiques puis études de cas rapportées au quotidien professionnel des participants



Points forts de la formation

Mise en commun des expériences des participants
Construction d'outils pratico-pratique
Études de cas transposables quotidiennement
Retour en entreprise avec des plans d'action



Les profils des intervenants

Thierry ROUFFET
Consultant senior expert
Techniques de négociation des achats dans l'industrie, la distribution, le négoce auprès de grands groupes et de PME

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 114

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Faire du recrutement un levier stratégique du développement de l'entreprise.



Professionaliser le recrutement

PROGRAMME

Introduction

- Les enjeux du recrutement

Construire une stratégie de recrutement

- Les étapes
- Les acteurs et leur rôle, l'importance « du casting »
- Construire un budget recrutement

Les outils de pilotage du recrutement

- Construire un tableau de bord de suivi des candidats
- Construire un tableau de bord de suivi des recrutements
- Construire un tableau de bord de suivi des effectifs

Les outils du recrutement

- Les jobboards, présentation et analyse
- Les relations écoles
- Les réseaux sociaux et le blogging
- Les cabinets de recrutement
- Mettre en place un système de cooptation et l'animer
- L'événementiel recrutement

Professionaliser l'entretien de recrutement

- Présentation des enjeux et du concept de Marque Employeur et de la Responsabilité Sociale des Entreprises
- Bonnes pratiques à adopter, focus sur le « débriefing candidat »
- Les mauvaises pratiques à proscrire

Savoir présenter sa société

- Construire un argumentaire recrutement

Préparer l'arrivée d'un nouveau collaborateur

- Les étapes de l'accueil d'un collaborateur
- Les outils pour faire de l'intégration un succès.

Conclusion

- Les autres secrets pour un recrutement durable



Le profil des participants

Les responsables du management en charge du recrutement et n'ayant pas d'expérience sur le sujet

Les entreprises en forte croissance, nécessitant un recrutement quantitatif et qualitatif

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Méthodes et outils pour construire et piloter une stratégie de recrutement



Points forts de la formation

Formation animée par un professionnel du recrutement ayant travaillé dans des sociétés ayant eu de fortes problématiques de recrutement (cabinets de conseil en management, sociétés de services informatiques)



Les profils des intervenants

Ludovic BELLENGUEZ
Enseignant-Chercheur
GRH

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
STIM 115

950 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Se familiariser avec les enjeux d'un processus de recrutement ; découvrir les étapes et les outils du recrutement ; maîtriser l'animation d'un entretien de recrutement ; formaliser son évaluation, apprendre à choisir de façon raisonnée et raisonnable.



Animation d'un entretien de recrutement

PROGRAMME

Introduction

- Les enjeux du recrutement

Les acteurs du processus de recrutement

- Rôle et évaluation du Chargé de Recrutement
- Rôle et évaluation d'un Manager / Opérationnel
- Rôle et évaluation d'un membre de la Direction

Les étapes d'un processus de recrutement

- Définir la durée et le nombre d'étapes
- Le chargé de recrutement, clé de voûte du processus
- La logistique d'un processus de recrutement
- Faire un feedback à un candidat : pourquoi et comment ?
- Mettre en place une étude de cas : quand est-ce utile et pour évaluer quoi ?

L'entretien de recrutement

- Présentation de la structure «classique» d'un entretien
- Accueillir un candidat
- La présentation candidat : étapes, points et questions à ne pas rater
- Savoir présenter sa société : outils pour construire son argumentaire recrutement
- Conclure un entretien

Évaluer un candidat : méthode pour une évaluation objective

- Les éléments d'évaluation liés à l'entretien
- Savoir prendre des références.

Remettre une proposition d'embauche

- Méthodes et astuces

Préparer l'arrivée du nouveau collaborateur

- Étapes et outils



Le profil des participants

Les Managers participant au processus de recrutement de leurs équipes
Les Chargés de Recrutement

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Exercices pratiques d'entretiens d'embauche avec des étudiants volontaires de LaSalle Beauvais jouant le rôle de candidats



Points forts de la formation

Formation animée par un professionnel du recrutement ayant travaillé dans des sociétés ayant eu de fortes problématiques de recrutement (cabinets de conseil en management, sociétés de services informatiques)
Réaliser des simulations d'entretien proche de la réalité avec des étudiants ou jeunes diplômés



Les profils des intervenants

Ludovic Bellenguez
Enseignant-Chercheur
GRH

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 116

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

La méthode RD2 pour développer progressivement votre confiance en vous face à un groupe ; la technique qui marche à tous les coups pour être perçu comme un leader avant même d'avoir ouvert la bouche ; ce que vous devez absolument savoir pour manager sereinement une équipe avec des personnalités complètement différentes ; le secret des As du Management qui communiquent une et une seule fois à leur équipe (quand d'autres répètent 10 fois la même chose sans résultat probant).



Se positionner en leader

PROGRAMME

Fixer des objectifs

- Définir un objectif
- Les cinq critères de validation d'un objectif
- Identifier les ressources et les obstacles
- Baliser l'avenir, suivre les objectifs

Et les communiquer

- Comprendre les bases de la communication
- Adapter sa communication à ses interlocuteurs
- Développer son leadership
- S'entraîner à mieux communiquer individuellement et collectivement
- Développer une vision « systémique »

Manager efficacement

- Poser le cadre et le faire respecter
- Se positionner et s'affirmer dans la cohérence
- Emmener vers une vision commune
- Comprendre son positionnement à l'aide de tests
- Mise en situation, jeux de rôles



Le profil des participants

Cadres, chef d'équipe, tout salarié ayant la responsabilité de gérer une équipe

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, méthodologiques et pratiques, mises en situation



Points forts de la formation

Mises en situation, outils concrets et applicables tout de suite



Les profils des intervenants

Samuel MOREAUX
Formateur et Coach
Management d'équipe

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 117

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Apporter des outils et techniques pour prévenir et gérer les situations conflictuelles au quotidien.



Prévenir et gérer les conflits

PROGRAMME

Le conflit : comment ça démarre ?

- Qu'est-ce que le conflit ?
- Représentation du conflit
- Conflits et violence
- Les types de conflits
- Le conflit positif, ça existe ?
- Tester sa propre réaction face aux conflits

Comprendre les interactions

- Comment je communique ?
- Les 4 lois de la communication
- Une image pour comprendre les interactions
- Mise en situation de cas concrets
- Analyse et proposition de solution par le groupe
- La délégation (quoi, à qui et comment ?)



Le profil des participants

Chefs de projets, managers,
chargé d'étude,
chargé d'accueil du public

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe, démarche interactive, avec plusieurs tests, mais également des exemples traités au fur et à mesure du déroulement de la formation



Points forts de la formation

Travail en sous-groupe
et mise en situation de cas réels.
Adaptation aux cas rencontrés par chacun



Les profils des intervenants

Samuel MOREAUX
Formateur et Coach
Management d'équipe

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 118

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Acquérir des outils et installer de nouvelles habitudes pour optimiser son organisation personnelle et gagner en efficacité.



S'organiser, gérer les priorités et gagner en efficacité

PROGRAMME

État des lieux des pratiques, méthodes et habitudes

- Le diagnostic
- Comment je communique ?
- Identifier les « voleurs de temps »
- Mon temps ... et le temps des autres
- Le téléphone, les mails ...

Optimiser, prioriser, organiser

- Prioriser et hiérarchiser
- Des outils pour hiérarchiser
- Un outil (et un seul) pour centraliser
- Planning (hebdo, journalier)
- Gérer l'information (entrante et sortante)
- La délégation (quoi, à qui et comment ?)

Mise en place d'un plan d'action... et application

- Mettre en place les changements...
- les pérenniser...
- et bien le vivre !
- Gérer le stress



Le profil des participants

Chefs de projets, managers, chargé d'étude

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe démarche interactive, avec plusieurs tests, mais également des exemples traités au fur et à mesure du déroulement de la formation



Points forts de la formation

Travail en sous-groupe et mise en situation.

Élaboration d'un plan d'action individuel et personnalisé.

Espacer les 2 journées de formation permet : d'ajuster et valider son plan d'action après une période de mise en œuvre concrète ; de prendre du recul ; de s'auto-observer en conditions réelles ; d'installer les changements de façon pérenne et durable



Les profils des intervenants

Samuel MOREAUX
Formateur et Coach
Management d'équipe

Tarifs

2 jours (14 heures)
sur 1 mois

Code formation
STIM 119

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Développer un point de vente permettant d'optimiser les ventes ; innover dans la disposition des aménagements ; aménager un étalage, des rayonnages ou des vitrines attractives ; mettre en valeur une gamme de produits ; connaître la législation liée à un point de vente.



Développer un magasin de produits fermiers

PROGRAMME

Le point de vente en circuits courts

- Présentation, lecture des différents concepts

Les règles merchandising

- Cheminement clients
- Plan de masse
- Disposition des linéaires

La gestion des produits issus d'achat revente

La gestion des ventes irrégulières

- Gérer une vente viande en caissette
- Gérer une cueillette
- Gérer un espace d'accueil AMAP

La mise en valeur des produits sur le lieu de vente

- Les règles de base
- Les approches en fruits et légumes, viande et fromage
- L'approche en épicerie

Bases réglementaires en univers de vente

- Signalisation routière, sécurité, étiquetage, affichage des prix, communication...



Le profil des participants

Exploitants agricoles souhaitant créer ou ré-agencer un point de vente de produits fermiers, une cueillette, un stand de marché
Salariés (vendeurs, employés libre-service..) travaillant en magasin de produits fermiers, cueillette...
Chargés d'étude et conseillers en circuits courts

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe, visite de points de vente et/ou cueillette
Analyse de pratiques



Points forts de la formation

Formation 100% pratique et pragmatique
Visite de points de vente



Les profils des intervenants

Gilles MOREAU
Enseignant-Chercheur en sciences de gestion

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 120

750 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 8 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines minimum avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Savoir réaliser le diagnostic financier d'une entreprise agricole ; savoir-faire une offre de financement efficiente en entreprise agricole.



Maîtriser le diagnostic économique des exploitations agricoles et les techniques de financement en agriculture

PROGRAMME

Introduction à l'analyse financière

L'analyse du bilan de l'exploitation

- Passer du bilan comptable au bilan fonctionnel
- L'intégration des informations hors bilan
- Le calcul du FRNG, du BFR e de la TN
- Les ratios d'analyse de la structure financière

L'analyse du compte de résultat

- Les soldes intermédiaires de gestion
- Les ratios d'activité
- La CREN / la CAREN

La gestion de la trésorerie

Les techniques de financement

- Le financement des investissements
- Le financement moyen terme (matériel...)
- Le financement court terme (crédit de campagne, crédits de bande, OCC...)

Le choix des garanties en agriculture

- Garanties hypothécaires
- Autres garanties

Les financements de l'immobilier agricole (SCI, GFA...)

Les méthodes de financement pour appréhender des structures de diversification

- Transformation
- Commercialisation
- Projets énergétiques (photovoltaïque, éolien)

L'exploitation en difficulté financière



Le profil des participants

Chargés de clientèle et chargé de marché en agriculture

Les prérequis

Être capable de lire et comprendre un bilan et un compte de résultat (souhaité mais non obligatoire)

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe, études de cas réelles



Points forts de la formation

Élaboration d'études de cas réelles
Remise de grilles d'analyses efficaces et opérationnelles



Les profils des intervenants

Gilles MOREAU
Enseignant Chercheur en sciences de gestion

Tarifs

4 jours (28 heures)

Code formation
STIM 121

1400 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines minimum avant le début de la session



Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Maîtriser les étapes d'une étude de marché ; connaître les techniques de sondage ; savoir transformer des chiffres en recommandation.



Réaliser une étude de faisabilité économique

PROGRAMME

L'étude de marché : les bases

- La définition de l'objectif d'une étude
- La réalisation du cahier des charges de l'étude en fonction des attentes et des contraintes
- La présentation des différentes méthodologies d'étude

Les études bibliographiques : synthétiser les connaissances existantes

- Définition, méthodologie, techniques de recherche et de rédaction
- Références et astuces

Les études qualitatives : se servir de l'expérience d'experts

- Définition, techniques de réalisation
- Méthode de sélection des experts
- Analyse des résultats obtenus

Les études quantitatives pour définir des potentiels chiffrés

- Présentation, méthodologies, techniques de réalisation
- Les échantillonnages
- Les questionnaires
- Les méthodes de traitement des données
- Les logiciels de traitement, une démonstration avec EXCEL

Des résultats aux synthèses

Cas particuliers

- L'estimation d'un chiffre d'affaire potentiel
- La réalisation d'une étude de satisfaction
- La création d'une étude de concurrence
- La réalisation d'une étude de notoriété
- Autres cas au choix des participants



Le profil des participants

Conseillers d'entreprise
Porteurs de projets d'entreprise
Responsables marketing
Chargés d'étude formation

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe, réalisation d'un cas concret



Points forts de la formation

Réalisation d'une étude de marché



Les profils des intervenants

Gilles MOREAU,
Enseignant-Chercheur en sciences de gestion

Tarifs

3 jours (21 heures)

Code formation
STIM 122

1050 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines minimum avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Appréhender les mathématiques financières ; savoir utiliser une calculatrice financière.



Les mathématiques financières

PROGRAMME

Appréhender et pratiquer les mathématiques financières

- Intérêts simples
- Intérêts composés
Taux de rendement interne, capitalisation, actualisation, équivalence de taux, TEG
- Emprunts bancaires
annuités constantes, séries constantes, prêts in fine
- Choix d'investissements
- Rentes

Savoir utiliser une calculatrice financière

- Apprentissage de la Casio FC 100 V



Le profil des participants

Conseillers financiers et chargés de clientèle des secteurs bancaires et assurance

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques, exercices pratiques, travaux en groupe



Points forts de la formation

Une formation pratique permettant une application opérationnelle au quotidien
Exercices sur tableur Excel et calculatrice Casio FC 100 V



Les profils des intervenants

Gilles MOREAU
Enseignant Chercheur en sciences de gestion

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
STIM 123

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
3 semaines minimum avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

* L'essentiel est déjà
en vous.

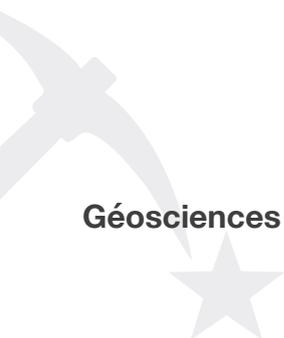
Calendrier Formation Continue 2017





Agriculture

Titre de la formation	Code	Tarif / personne	Dates sur demande	Durée
Notions et conservation de la biodiversité	SAGA101	350 € / jour	Dates sur demande	1 à 2 jours
Systeme d'Information Géographique (SIG), données exploitables dans l'environnement agricole	SAGA102	700 €	Dates sur demande	2 jours
Agriculture de conservation des sols Sensibilisation	SAGA105	350 €	Dates sur demande	1 jour
Agriculture de conservation des sols Approfondissement	SAGA106	350 €	Dates sur demande	1 jour
Agriculture de conservation des sols Perfectionnement : les couverts végétaux	SAGA107	350 €	Dates sur demande	1 jour
Agriculture de conservation des sols Perfectionnement : la nutrition minérale des plantes	SAGA108	350 €	Dates sur demande	1 jour
Le sol et la production agricole Les bases du raisonnement agronomique	SAGA109	700 €		2 jours
Initiation à l'agriculture Diversité des agricultures et des systèmes de production	SAGA110	1050 €	Dates sur demande	3 jours
Initiation à l'agriculture Performances économiques des EA	SAGA111	700 €		2 jours



Géosciences

Systeme d'Information Géographique (SIG) dans l'environnement des géosciences	SAGA103	700 €	Dates sur demande	2 jours
Analyse spatiale en géosciences	SAGA104	700 €		2 jours
Bases théoriques du traitement de données géophysiques de subsurface, éléments pour leur interprétation	GEOS101	1400 €	Dates sur demande	4 jours
Bases théoriques en mécanique des sols pour interpréter les essais de laboratoire	GEOS102	1050 €		3 jours
Étude du métamorphisme. Déformation et minéralogie dans la série des sables d'Olonne (Vendée)	GEOS103	1400 €	Dates sur demande	3 jours
Introduction à la minéralogie et à la reconnaissance de minéraux et minerais	GEOS104	1400 €	Dates sur demande	4 jours
Pratique terrain des principales méthodes de prospection géophysique de subsurface	GEOS105	1400 €		4 jours
Résistance des matériaux	GEOS106	700 €		2 jours
Formation sondeur géotechnique	GEOS107	700 €	Dates sur demande	2 jours
Les essais de laboratoire en mécanique des sols	GEOS108	1050 € essais mécaniques		3 jours
		700 € essais d'identification		2 jours
Géomorphologie et initiation à la géologie Terrain en Pays de Bray	GEOS109	900 €	Dates sur demande	1 jour
Microscopie en lumière réfléchie Caractérisation de minerais & métallogénie	GEOS110	1050 €	Dates sur demande	3 jours
Introduction à la minéralogie et à la reconnaissance des minéraux au microscope optique	GEOS111	1225 €	Dates sur demande	3,5 jours
Géologie du bassin parisien Matériaux, ressources et risques à la construction	GEOS112	1050 €	Dates sur demande	20 heures sur 3 mois
La grande traversée géologique du bassin parisien. Terrain en Normandie	GEOS113	1900 €*	Dates sur demande	5 jours
Initiation à la pétrographie	GEOS114	2150 €		6 jours
Base de terrain pour cartographie numérique De la géomorphologie à la cartographie géologique	GEOS115	1100 €	Dates sur demande	4 jours
Formation au litholamellage	GEOS116	2520 €	Dates sur demande Uniquement cours particulier	4,5 jours
Hydrogéologie Écoulements souterrains & qualité des ressources en eau	GEOS117	700 €	Dates sur demande	2 jours

Traitement statistique des données appliqué à nos domaines de compétences

Dispositif expérimentaux pour l'agronomie	STAI102	800 €	Dates sur demande	2 jours
La statistique descriptive	STAI108	1200 €	Dates sur demande	3 jours
Statistique inférentielle	STAI111	1200 €	Dates sur demande	3 jours
Analyse de données multidimensionnelles	SNES102	700 € (+ 350 € pour 1 j. supp.)	Dates sur demande	2 jours (+1 jour supp.)
Méthodes statistique en épidémiologie	SNES111	950 € (+ 350 € pour 1 j. supp.)	Dates sur demande	2 jours (+1 jour supp.)
Fonctions Excel	STIM104	350 €	Dates sur demande	1 jours
Réaliser sa propre interface avec Access	STIM110	750 €	Dates sur demande	2 jours
Traiter ses données avec Access	STIM113	750 €	Dates sur demande	2 jours



Sciences & Techniques Agro-industrielles

Titre de la formation	Code	Tarif / personne	Dates	Durée
Cosmétiques Home	STAI103	1 200 €		2 jours
Hygiène Restauration et métiers de bouche	STAI104	800 €	Dates sur demande	2 jours
Nanobiotechnologies (français/anglais)	STAI106 STAI107	800 €		2 jours
Produits alimentaires Interaction Procédés Qualité	STAI109	800 €	Dates sur demande	2 jours
Les plans d'expériences pour surfaces de réponses, un outil pour la formulation et le développement de produits alimentaires	STAI112	1 600 €	Dates sur demande	2 jours
Les plans d'expériences pour surfaces de réponses, un outil pour l'optimisation de procédés	STAI113	1 200 €	Dates sur demande	2 jours
Vers l'excellence opérationnelle par l'amélioration continue	STAI114	1 200 €	Dates sur demande	2 jours
Méthanisation	STAI115	800 €	Dates sur demande	1 jour
Analyse sensorielle pour l'industrie agro-alimentaire	STAI116	1 200 €	Dates sur demande	2 jours



Sciences de la Nutrition & Santé

Les bases de la nutrition santé	SNES101	700 €	Dates sur demande	2 jours
Les techniques et équipements de cuisson : préserver la valeur nutritionnelle & prévenir les réactions indésirables	SNES103	700 €	Dates sur demande	2 jours
Intolérances alimentaires et allergies	SNES104	350 €	Dates sur demande	1 jour
Cuisine du monde et bien-être	SNES105	800 €	Dates sur demande	2 jours
Risques toxicologiques liés à l'alimentation	SNES108	700 €	Dates sur demande	2 jours
Régulation de l'expression des gènes Notions de base et interaction avec l'alimentation	SNES109	350 €	Dates sur demande	1 jour
Contaminants microbiologiques dans l'aliment et leur évolution	SNES110	350 €	Date sur demande	1 jour
Connaître l'alimentation du malade et l'accompagner	SNES112	1 050 €	Dates sur demande	2 jours
Comprendre l'alimentation du malade et améliorer sa prise en charge	SNES113	1 350 €	Dates sur demande	2,5 jours
Éducation culinaire du malade traité pour un cancer	SNES106	800 €	Dates sur demande	2 jours
Épidémiologie nutritionnelle, recherche clinique en nutrition humaine et méthodologie des enquêtes alimentaires	SNES114	700 €	Dates sur demande	2 jours



Gestion et management appliqué au monde agricole et agro-industriel

Bâtir un plan de communication externe efficace	STIM101	950 €	Dates sur demande	3 jours
Environnement socio-économique de l'entreprise agricole	STIM102	700 €	Dates sur demande	2 jours
La fiscalité agricole pour développer les ventes	STIM103	700 €		2 jours
Fondamentaux de l'économie agricole adaptés au milieu bancaire	STIM105	700 €	Dates sur demande	2 jours
Formation de formateur	STIM106	950 €	Dates sur demande	3 jours
Optimisation des pratiques managériales	STIM109	700 €	Dates sur demande	2 jours
Team building : l'art culinaire pour dynamiser le management de votre équipe	STIM112	800 €	Dates sur demande	2 jours
Négociation commerciale	STIM114	750 €	Dates sur demande	2 jours
Professionaliser le recrutement	STIM115	950 €	Dates sur demande	3 jours
Animation d'un entretien de recrutement	STIM116	750 €	Dates sur demande	2 jours
Se positionner en leader	STIM117	750 €	Dates sur demande	2 jours
Prévenir et gérer les conflits	STIM118	750 €		2 jours
S'organiser, gérer les priorités et gagner en efficacité	STIM119	750 €	Dates sur demande	2 jours
Développer un magasin de produits fermiers	STIM120	700 €	Dates sur demande	2 jours
Maîtriser le diagnostic économique des exploitations agricoles et les techniques de financement en agriculture	STIM121	1 400 €	Dates sur demande	4 jours
Réaliser une étude de faisabilité économique	STIM122	1 050 €	Dates sur demande	3 jours
Les mathématiques financières	STIM123	350 €	Dates sur demande	1 jour

STAGE

Effectué dans le cadre du : Plan de formation entreprise CIF DIF Autre (définir)

Titre :

Référence : _____ Date de la session : du ____ / ____ / ____ au ____ / ____ / ____

PARTICIPANT

M. Mme Mlle

Prénom : _____ Nom : _____

Téléphone :

Email :

Statut : Demandeur d'emploi Salarié Autre (définir)

Si salarié, remplir les renseignements ci-dessous :

Fonction :

Adresse de l'entreprise :

Raison sociale de l'entreprise :

N° Siret de l'établissement participant :

Contact Service Ressources Humaines (signataire de la convention de Formation)

M. Mme Mlle

Prénom : _____ Nom : _____

Fonction :

Téléphone :

Email :

Contact Supérieur Hiérarchique du participant

M. Mme Mlle

Prénom : _____ Nom : _____

Fonction :

Téléphone :

Email :

Si demandeur d'emploi, remplir les renseignements ci-dessous :

Contact Pôle Emploi

M. Mme Mlle

Prénom : _____ Nom : _____

Fonction :

Téléphone :

Email :

Raison sociale de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

FACTURATION

Fonds propres Entreprise OPCA Autre (définir)

Raison sociale de l'établissement à facturer (si différent de l'établissement participant)
ou OPCA, ou adresse du participant (si financement par des fonds propres) :

Adresse :

Contact : M. Mme Mlle

Prénom et Nom :

Fonction :

Téléphone :

Email :

Mentions obligatoires

Les informations recueillies dans le cadre du présent bulletin d'inscription font l'objet d'un traitement informatique par UniLaSalle à des fins de gestion des relations avec les inscrits et prospects. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant par courrier à UniLaSalle – Rue Pierre Waguet - BP 30313 – 60026 BEAUVAIS Cedex, ou par mail agnes.sylvano@unilasalle.fr ou par téléphone au 03 44 06 76 05.

Conditions générales de vente UniLaSalle

1. Présentation

UniLaSalle est enregistré comme organisme de formation continue sous le numéro 226000012460 auprès de la Préfecture de la Région Hauts de France. UniLaSalle développe, propose et dispense des formations diplômante et inter / intra entreprise.

2. Objet

Les présentes Conditions Générales de vente (ci-après les « CGV ») s'appliquent à toutes les offres de formations UniLaSalle relatives à des commandes passées auprès de UniLaSalle par tout client professionnel (ci-après « le Client »).

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes CGV. Toute condition contraire et notamment toute condition générale ou particulière opposée par le Client ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de UniLaSalle, prévaloir sur les présentes CGV et ce, quelque soit le moment où elle aura pu être portée à connaissance. Le fait que UniLaSalle ne se prévale pas à un moment donné de l'une des quelconque des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

Le Client se porte fort du respect des présentes CGV par l'ensemble de ses salariés.

Le Client reconnaît également que, préalablement à toute commande, il a bénéficié des informations et conseils suffisants de la part de UniLaSalle, lui permettant de s'assurer de l'adéquation de l'offre de formation à ses besoins.

3. Formations en présentiel

Formations diplômantes : pour les stagiaires ayant satisfait aux conditions d'admission sur dossier et entretien, ils peuvent s'engager sur des formations donnant lieu à la délivrance d'un diplôme UniLaSalle, dans le respect du règlement pédagogique UniLaSalle.

Formations interentreprises : les dispositions du présent article concernent les formations interentreprises disponibles au catalogue UniLaSalle et réalisées dans les locaux de UniLaSalle ou des locaux mis à disposition par UniLaSalle. UniLaSalle offre la possibilité de remplacer un stagiaire empêché par un autre stagiaire ayant le même profil et les mêmes besoins en formation. Dans le cas où le nombre de stagiaires serait insuffisant pour assurer le bon déroulement de la session de formation, UniLaSalle se réserve la possibilité d'ajourner la formation au plus tard une semaine avant la date prévue, et ce, sans indemnités. Formations intraentreprise : les dispositions du présent article concernent les formations intraentreprise développées sur mesure et exécutées dans les locaux de UniLaSalle, du Client, ou mis à disposition par le Client. Toute formation intraentreprise fera préalablement l'objet d'une proposition commerciale et financière par UniLaSalle. UniLaSalle offre la possibilité de remplacer un stagiaire empêché par un autre stagiaire ayant le même profil et les mêmes besoins en formation. Dans le cas où le nombre de stagiaires serait insuffisant pour assurer le bon déroulement de la session de formation, UniLaSalle se réserve la possibilité d'ajourner la formation au plus tard une semaine avant la date prévue, et ce, sans indemnités.

4. Contrat

Documents : Pour chaque action de formation, une convention de formation professionnelle est établie entre UniLaSalle et le Client (après acceptation de l'offre de formation par le Client), et adressée en deux exemplaires dont un est à retourner par le Client, signée et revêtu du cachet de l'entreprise. Si le stagiaire souhaite suivre cette formation à titre individuel et à ses frais, il sera conclu un contrat de formation professionnelle entre UniLaSalle et lui. A compter du moment où la tenue de la formation est possible, UniLaSalle transmet au Client une convocation mentionnant les modalités pratiques de la formation et toute information utile à son organisation (plan d'accès, lieu, horaires...)

L'attestation de formation est adressée après la formation. Une attestation de présence pour chaque partie peut être fournie sur demande (feuille d'émargement signée par les stagiaires pendant la formation).

Règlement par un OPCA : En cas de règlement par l'OPCA dont dépend le Client, il appartient au Client d'effectuer la demande de prise en charge avant le début de la formation auprès de l'OPCA. L'accord de financement doit être communiqué au moment de l'inscription et

sur l'exemplaire de la convention que le Client retourne signée à UniLaSalle. En cas de prise en charge partielle par l'OPCA, la différence sera directement facturée par UniLaSalle au Client. Si l'accord de prise en charge de l'OPCA ne parvient pas à UniLaSalle au premier jour de la formation, UniLaSalle se réserve la possibilité de facturer la totalité des frais de formation au Client.

Annulation des formations à l'initiative du Client :

Les dates de formation sont fixées d'un commun accord entre UniLaSalle et le Client et sont bloquées de façon ferme. En cas d'annulation tardive par le Client d'une session de formation planifiée en commun, des indemnités compensatrices sont dues dans les conditions suivantes :

- Report ou annulation communiqué au moins 30 jours ouvrés avant la session : aucune indemnité.
- Report ou annulation communiqué moins de 30 jours et au moins 15 jours ouvrés avant la session : 30% des honoraires relatifs à la session seront facturés au Client.
- Report ou annulation communiqué moins de 15 jours ouvrés avant la session : 70% des honoraires relatifs à la session seront facturés au Client.
- Toute formation commencée et annulée en cours de formation sera facturée en totalité.

5. Dispositions applicables à l'ensemble de l'offre de formation de UniLaSalle

Modalités de passation des commandes : L'offre de formation continue indiquant la proposition pédagogique et les prix est valable 1 mois à compter de la date d'émission. L'offre de formation continue est réputée acceptée par le Client (signée par le Client et revêtu du cachet de l'entreprise) dès sa réception par UniLaSalle, dans le délai de 1 mois à compter de l'émission de ladite offre de formation continue. Elle fait office de bon de commande. La signature de l'offre de formation continue par le Client implique la connaissance et l'acceptation irrévocable et sans réserves des présentes CGV, lesquelles pourront être modifiées par UniLaSalle à tout moment, sans préavis, et sans que cette modification ouvre droit à indemnité au profit du Client.

Facturation / Règlement : tous les prix sont en Euros et hors taxes, UniLaSalle n'étant pas assujéti à la TVA pour ses actions de formation continues enregistrées sous son numéro. Les éventuels frais bancaires occasionnés par le mode de paiement utilisé sont à la charge du Client. Les frais de déplacement du (ou des) formateur(s) ainsi que les frais de location de salle, de documentation ou de location de matériel sont facturés en sus.

Paiement : sauf convention contraire, les règlements sont effectués aux conditions suivantes :

- Le paiement comptant doit être effectué par le Client, au plus tard dans un délai de 30 (trente) jours à compter de la date de la facture.
- Une pénalité de retard au taux d'intérêt légal en vigueur sera appliquée pour toute somme demeurée impayée à son échéance, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure.
- Le règlement est accepté par chèque à l'ordre de UniLaSalle, ou par virement bancaire ou postal.

Force majeure : UniLaSalle ne pourra être tenu pour responsable à l'égard du Client en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence des Cours et Tribunaux Français, et sans que cette liste soit restrictive : la maladie ou l'accident d'un formateur, les grèves ou conflits sociaux internes ou externes à UniLaSalle, les catastrophes naturelles, les incendies, la non obtention de visas, d'autorisation de travail ou d'autres permis, ou toute autre circonstances échappant au contrôle raisonnable de UniLaSalle.

Obligations du stagiaire : Si la formation est organisée dans les locaux de la structure du Client, le stagiaire reste soumis au pouvoir de discipline de son employeur. Si la formation est assurée à l'extérieur, le stagiaire doit en outre respecter le règlement intérieur de l'organisme de formation.

Le stagiaire s'oblige à fréquenter avec assiduité et régularité la formation à laquelle il est inscrit. Il doit signer la feuille de présence mise à sa disposition par le formateur. Il est entendu que les absences non autorisées et non reconnues valables, tout comme le non respect du contrat par le stagiaire, peuvent entraîner son renvoi de la formation. En outre, le défaut ou le manque d'assiduité

entraînera un refus de délivrance de l'attestation de formation.

Le Client, ou selon le cas le stagiaire, s'engage à souscrire et maintenir en prévision et pendant la durée de la formation, une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'être causés par ses agissements. Moyens pédagogiques et techniques : UniLaSalle met à disposition les moyens matériels strictement nécessaires à la formation (audiovisuels, informatiques...). Il est entendu que les outils pédagogiques sont mis à la disposition des stagiaires uniquement aux fins de formation, ce qui exclut toute utilisation à des fins personnelles. En conséquence, le stagiaire s'engage à ne pas introduire dans quelconque système informatisé que ce soit, des données qui ne seraient pas strictement liées et nécessaires à la formation. Propriété intellectuelle : UniLaSalle est seul titulaire des droits de propriété intellectuelle de l'ensemble des formations que l'organisme propose à ses clients. A cet effet, l'ensemble des contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par UniLaSalle pour assurer les formations, demeurent la propriété exclusive de UniLaSalle. A ce titre, ils ne peuvent faire l'objet d'aucune utilisation, transformation, reproduction, exploitation non expressément autorisée au sein ou à l'extérieur de la structure du Client sans accord express de UniLaSalle. En particulier, le Client s'interdit d'utiliser le contenu des formations pour former d'autres personnes que son propre personnel et engage sa responsabilité sur le fondement des articles L.122-4 et L.335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle en cas de cession ou de communication des contenus non autorisée. En tout état de cause, UniLaSalle demeure propriétaire de ses outils, méthodes et savoir-faire développés antérieurement ou à l'occasion de l'exécution des prestations chez le Client.

Confidentialité : Les parties s'engagent à garder confidentiels les informations et documents concernant l'autre partie de quelle nature qu'ils soient, économiques, techniques ou commerciaux, auxquels elles pourraient avoir accès au cours de l'exécution du contrat ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à la conclusion du contrat, notamment l'ensemble des informations figurant dans l'offre de formation continue transmise par UniLaSalle au Client. UniLaSalle s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que ses partenaires ou fournisseurs, les informations transmises par le Client, y compris les informations concernant les stagiaires.

Communication : Le Client accepte d'être cité par UniLaSalle comme client de ses offres de formation continue. Sous réserve du respect de l'article 7.5, UniLaSalle peut mentionner le nom de son Client dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle notamment sur son site internet, communication à son personnel, documents internes de gestion prévisionnelle, rapport annuel, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

Protection des données à caractère personnel : le Client s'engage à informer chaque stagiaire que :

- Des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées par UniLaSalle aux fins de suivi et de réalisation de la formation ;
- Le parcours de formation et le suivi des acquis des stagiaires sont des données accessibles à ses services ;
- Conformément à la loi « Informatique et Libertés » n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, le stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification, de retrait des données à caractère personnel le concernant et qu'à cette fin, une demande peut être adressée à UniLaSalle par courrier.

Le Client est responsable de la conservation et de la confidentialité des données qui concernent les stagiaires et auxquelles il aura eu accès.

UniLaSalle conservera, pour sa part, les données liées à l'évaluation des acquis par le stagiaire.

Droit applicable – Attribution de compétence : les présentes conditions générales sont régies par le droit français. EN CAS DE LITIGE SURVENANT ENTRE LE CLIENT ET UNILASALLE A L'OCCASION DE L'EXECUTION DU CONTRAT, IL SERA RECHERCHE UNE SOLUTION A L'AMIABLE ET, A DEFAUT, LE REGLEMENT SERA DU RESSORT DU TRIBUNAL DE NOTRE SIEGE SOCIAL.

Lieu de formation :
campus de Beauvais.

Un cadre d'apprentissage
exceptionnel :

un campus de 20 hectares,
des infrastructures récentes
à 1 heure de Paris.



Plus
d'informations
sur l'école

UniLaSalle*

19 rue Pierre Waguët – BP 30313
60026 BEAUVAIS Cedex
Tel. 03 44 06 25 25 (Standard)
Fax 03 44 06 25 26

Contact

Agnès Sylvano
03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr

Suivez-nous !



* Né de la fusion de LaSalle Beauvais et de l'Esitpa

