

## Plan de Développement des Compétences (PDC)

### Secteur : Agroalimentaire – 2025-2026

#### PRÉAMBULE LÉGAL

Conformément aux articles **L. 6321-1** et **L. 2323-15** du Code du travail, ce Plan de Développement des Compétences (PDC, anciennement « plan de formation ») constitue le **cadre stratégique de formation** défini par l'employeur pour adapter ses salariés à leur poste et favoriser l'évolution de leurs compétences.

#### Obligations légales applicables

- **Adaptation au poste** : Art. L.6321-1 – Obligation employeur d'assurer adaptation salariés à leur emploi
- **Consultation CSE** : Art. L.2323-15 – Consultation annuelle représentants du personnel (50+ salariés)
- **Formation hygiène alimentaire** : Règlement (CE) n°852/2004 – Obligatoire agroalimentaire
- **Formation sécurité** : Art. R.4141-3 – Formations SST obligatoires par secteur
- **Formations obligatoires** : Diverses selon postes et risques (CACES, électrique, allergènes)
- **Conservation documents** : 5 ans minimum (archives formation)

#### Champ d'application

Le PDC s'adresse à **tous les salariés** de l'établissement :

- Salariés en CDI (temps plein/partiel)
- Salariés en CDD
- Apprentis et alternants
- Stagiaires en formation professionnelle

#### PARTIE I : CONTEXTE ET STRATÉGIE

##### 1. Identification de l'établissement

Élément	Détail
<b>Raison sociale</b>	Exemple Agro S.A.R.L.
<b>SIRET</b>	123 456 789 00045
<b>Adresse</b>	12 rue des Champs, 44000 Nantes
<b>Code APE/NAF</b>	1013A (Transformation viande)
<b>Effectif total</b>	35 salariés
<b>Secteur d'activité</b>	Transformation produits carnés
<b>Directeur établissement</b>	M. Pierre Chaussée

<b>Responsable formation</b>	Mme Sophie Martin (RH)
<b>Période couverte</b>	1er janvier 2025 – 31 décembre 2026 (pluriannuel)

## 2. Caractéristiques de l'entreprise & enjeux

### Contexte économique

L'entreprise Exemple Agro opère dans le secteur de la transformation de viande, activité hautement réglementée en matière de :

- Hygiène et sécurité alimentaire (CE 852/2004, 853/2004, DGAL)
- Sécurité des salariés (risques coupures, manutention, froid chronique)
- Qualité produit (HACCP, traçabilité)
- Évolution technologique (automatisation chaînes, suivi numérique)

### Besoins stratégiques

- **Conformité réglementaire** : Former tous les salariés hygiène alimentaire, SST, prérequis obligatoires
- **Sécurité des salariés** : Réduire accidents du travail (TMS, coupures, chutes)
- **Compétences critiques** : Former chefs d'équipe, responsable qualité, techniciens maintenance
- **Adaptation technologique** : Former opérateurs nouveaux équipements (chaîne automatisée 2025)
- **Évolution de carrière** : Soutenir 3 projets internes (promotion assistant → chef d'équipe)
- **Retention talent** : Fidéliser équipe en investissant dans développement

**PARTIE II : IDENTIFICATION DES BESOINS DE FORMATION**

**1. Analyse des besoins**

**Méthodologie**

Les besoins ont été identifiés via :

1. **Entretiens professionnels** (octobre 2024)
  - 35 salariés interrogés
  - Données collectées : aspirations, difficultés actuelles, déficits compétences
2. **Analyse postes critiques**
  - Matrice compétences par fonction
  - Identification domaines déficits
  - Priorisation risques (sécurité > évolution)
3. **Consultation équipe management**
  - Chefs d'équipe
  - Responsable qualité
  - Technicien maintenance
4. **Analyse accidents du travail (2024)**
  - 4 accidents : 2 coupures, 1 chute, 1 TMS
  - Causes : manque sensibilisation, posture, ergonomie
5. **Changements organisationnels (2025)**
  - Installation chaîne automatisée (mai 2025)
  - Besoin formation opérateurs
6. **Analyse compétences existantes**
  - Audit formations antérieures (2022-2024)
  - Certification équipe (HACCP = 3 pers., SST = 8 pers.)
  - Déficits identifiés : hygiène (15 pers.), SST renouvellement (12 pers.), CACES (2 pers.)

**Matrice priorités**

Type besoin	Enjeu	Nombre salariés	Priorité	Budget
Formation hygiène alimentaire	Réglementaire / Sécurité	15	HAUTE	3 000 €
SST renouvellement	Sécurité / Réglementaire	12	HAUTE	2 400 €
Formation chaîne automatisée	Adaptation technologique	8	HAUTE	1 600 €
Ergonomie / Gestes	Prévention TMS	20	MOYENNE	1 200 €

CACES chariot	Compétence critique	2	MOYENNE	600 €
Management d'équipe	Évolution carrière	3	MOYENNE	900 €
HACCP approfondissement	Qualité / Hygiène	5	MOYENNE	1 400 €
Allergènes	Réglementaire / Traçabilité	10	MOYENNE	500 €
Anglais technique	Compétence transversale	2	BASSE	400 €
<b>BUDGET TOTAL ESTIMÉ</b>				<b>12 000 €</b>

Table 1: Matrice priorités formations 2025-2026

### PARTIE III : FORMATIONS OBLIGATOIRES EN AGROALIMENTAIRE

Indépendamment des besoins spécifiques, certaines formations sont **imposées par la réglementation** :

#### 1. Formation Hygiène Alimentaire (Paquet Hygiène – CE 852/2004)

**Obligation légale** : Article 5, Règlement (CE) n°852/2004

- **Champ** : Au moins 1 personne responsable de structure, + tous manutentionnaires denrées
- **Durée** : 14 heures minimum
- **Contenu** : Principes HACCP, dangers biologiques/chimiques, hygiène locaux/équipements, traçabilité, allergènes
- **Validité** : Sans limite (formation unique suffisante si mise à jour veille réglementaire)
- **Renouvellement recommandé** : Tous les 3-5 ans ou en cas changement majeur

**Personnel concerné – Exemple Agro** :

- Responsable qualité : Mme Claire Dupont (formation 2022 valide + renouvellement recommandé 2025)
- Chefs d'équipe : 3 personnes (2 formées, 1 nouveau besoin)
- Opérateurs production : 15 personnes (6 formées, 9 manquantes)
- Total à former 2025 : **9 salariés** (étalé janvier-mars 2025)

#### 2. Formation Santé-Sécurité au Travail (SST)

**Obligation légale** : Article R.4141-3 du Code du travail

- **Champ** : Tous les salariés (formation initiale) + recyclage 3 ans
- **Durée** : 2 jours (14 heures) formation initiale, 1 jour (7h) renouvellement
- **Contenu** : Premiers secours, prévention accidents, évacuation urgence, exercices pratiques
- **Validité** : 3 ans (recyclage obligatoire)

**Personnel concerné – Exemple Agro** :

- SST initial (jamais formés) : 10 salariés (embauches 2024-2025)
- SST renouvellement (3 ans révolu) : 12 salariés (dernière formation 2021-2022)
- Total à former 2025 : **22 salariés** (calendrier par quart, 4 sessions min. 6 pers.)

**Prestataire** : Organisme SST certifié (ex. Croix-Rouge, INRS, centre agréé local)

**Coût** : ~200 €/personne (SST) + 100 €/pers. (renouvellement)

#### 3. Formation HACCP & Responsabilité Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

**Obligation légale** : Règlements (CE) n°852/2004 & 853/2004 – Système de maîtrise sanitaire

- **Champ** : Au minimum 1 responsable par établissement agréé doit être formé HACCP
- **Durée** : 28 heures minimum (4 jours) pour responsable PMS

- **Contenu** : 7 principes HACCP, 12 étapes, analyse dangers, CCP, limites critiques, surveillance
- **Validité** : Recommandé renouvellement 5 ans ou en cas changement produits/processus

**Personnel concerné - Exemple Agro :**

- Responsable qualité : Formation 2022 + renouvellement 2025 (28h, approfondissement)
- Chefs d'équipe : Formation sensibilisation 14h (compréhension bases HACCP)
- Total à former 2025 : **Resp. qualité + 3 chefs d'équipe** (au moins partiellement)

**Coût** : 3 500–5 000 € pour formation intra-entreprise (4 jours, organisme spécialisé)

#### **4. Autres formations obligatoires selon postes**

**Habilitation électrique (Norme C18-510)**

- **Concernés** : Techniciens maintenance (T. Leroy identifié)
- **Durée** : 3 jours (initiale) + renouvellement 3 ans
- **Coût** : 1 000 € initiative

**CACES (Certificat d'Aptitude Conduite d'Équipements de manutention)**

- **Concernés** : Opérateurs chariot élévateur, gerbeur (2 salariés Exemple Agro)
- **Durée** : 3-5 jours par catégorie
- **Validité** : 5 ans
- **Coût** : 300–500 €/personne

**Contrôle allergènes & étiquetage**

- **Concernés** : Responsable qualité, chefs d'équipe (7 personnes)
- **Durée** : 2–4 heures (peut être inclus hygiène)
- **Validité** : Renouvellement annuel recommandé (actualisations réglementaires)

**PARTIE IV : PLAN DE FORMATION DÉTAILLÉ 2025-2026**

**Axes stratégiques du PDC**

1. **Conformité réglementaire** – Formations obligatoires hygiène, SST, HACCP
2. **Sécurité des salariés** – Prévention accidents TMS, coupures, chutes, froid
3. **Compétences techniques** – Maîtrise nouvelle chaîne automatisée
4. **Développement carrière** – Promotion internes (3 assistant → chef d'équipe)
5. **Qualité produit** – Approfondissement HACCP, allergènes
6. **Compétences transversales** – Communication, management, langue étrangère

**Tableau synthétique formations 2025**

Code	Formation	Durée	Nb	Période	Coût	Type
F-001	Hygiène alimentaire	14h	9	Jan–Mar 2025	3 000 €	Obligatoire
F-002	SST initiale	14h	10	Fév–Avr 2025	2 000 €	Obligatoire
F-003	SST renouvellement	7h	12	Mai–Sep 2025	1 200 €	Obligatoire
F-004	HACCP responsable qualité (avancé)	28h	1	Apr–Mai 2025	3 500 €	Obligatoire
F-005	HACCP sensibilisation chefs d'équipe	8h	3	Juin 2025	900 €	Recommandé
F-006	Formation chaîne automatisée 2025	12h	8	Avr–Juin 2025	1 600 €	Stratégique
F-007	Gestes et postures / TMS	4h	20	Juil–Sep 2025	800 €	Prévention
F-008	Management d'équipe (promotion)	24h	3	Sep–Oct 2025	900 €	Évolution
F-009	CACES chariot élévateur	5j	2	Oct 2025	600 €	Compétence

F-010	Allergènes et traçabilité	2h	10	Nov 2025	500 €	Réglementaire
F-011	Anglais technique production	20h	2	Oct-Dec 2025	400 €	Transversale
<b>TOTAL 2025</b>					<b>15 300 €</b>	

Table 2: Plan de formation 2025 synthétique

### Fiches détaillées formations prioritaires

#### F-001 : Formation Hygiène Alimentaire

Élément	Détail
<b>Code formation</b>	F-001
<b>Intitulé</b>	Hygiène alimentaire & principes HACCP
<b>Durée</b>	14 heures (2 jours)
<b>Nb participants</b>	9 salariés (étalé 3 sessions de 3 pers.)
<b>Dates planifiées</b>	Session 1 : 20–21 jan. / Session 2 : 27–28 jan. / Session 3 : 10–11 fév. 2025
<b>Lieu</b>	Intra-entreprise (salle formation Exemple Agro)
<b>Formateur</b>	Organisme certifié hygiène alimentaire (Hyséqua, CNFCE)
<b>Objectifs pédagogiques</b>	Connaître dangers biologiques/chimiques ; appliquer règles nettoyage ; maîtriser stockage / température ; comprendre HACCP bases ; tracer aliments
<b>Contenu programme</b>	Dangers alimentaires (Listeria, Salmonella) / Contaminations croisées / Hygiène personnelle / Nettoyage-désinfection / Stockage matières premières & produits finis / Chaîne froid / HACCP introduction / Allergènes / Incidents signalement
<b>Critères réussite</b>	Participation active + QCM final ≥ 60 %
<b>Attestation</b>	Certificat délivré organisme (valide 3+ ans)
<b>Coût unitaire</b>	~330 €/personne (intra-entreprise)
<b>Budget total</b>	3 000 € (9 pers. × 330 €)
<b>Responsable suivi</b>	Mme Sophie Martin (RH)

**Participants visés (détail) :**

1. Mme Claire Dupont – Responsable qualité (renouvellement, mise à jour)
2. M. Jean Mercier – Chef d'équipe chaîne 1
3. M. Thomas Roy – Chef d'équipe chaîne 2 (nouvel embauché, formation obligatoire)
4. Mme Sandrine Blanc – Chef d'équipe conditionnement
- 5–9. Opérateurs production (sélection sur critères : ancienneté, retard formation)

**F-002 : Formation SST Initiale**

<b>Élement</b>	Détail
<b>Code formation</b>	F-002
<b>Intitulé</b>	Sauvetage Secourisme du Travail (SST) – Initiale
<b>Durée</b>	14 heures (2 jours)
<b>Nb participants</b>	10 salariés (embauches 2024-2025 sans SST)
<b>Dates planifiées</b>	Session 1 : 24–25 fév. / Session 2 : 3–4 mar. 2025
<b>Lieu</b>	Centre SST agréé région (Croix-Rouge, ex) OU intra-établissement (formateur SST interne)
<b>Formateur</b>	Moniteur SST certifié (Croix-Rouge, INRS)
<b>Objectifs</b>	Reconnaitre urgence / Appeler secours / Pratiquer gestes premiers secours / Pratiquer réanimation cardiaque & défibrillation / Gérer anxiété
<b>Contenu</b>	Situations d'urgence (AT aigu, malaise) / Chaîne secours / PLS / Massage cardiaque / Défibrillateur / Hémorragie / Brûlures / Fractures / Mouvements : démonstration + mise en pratique
<b>Critères réussite</b>	Participation + démonstration gestes (évaluation continue)
<b>Certificat</b>	Diplôme SST délivré (validité 3 ans, renouvellement obligatoire)
<b>Coût unitaire</b>	200 €/personne
<b>Budget total</b>	2 000 € (10 pers. × 200 €)
<b>Responsable suivi</b>	Responsable SST établissement

**Participants visés :**

1-10. Nouveaux salariés embauchés 2024-2025 sans SST

**F-006 : Formation Chaîne Automatisée 2025**

Élement	Détail
<b>Code formation</b>	F-006
<b>Intitulé</b>	Exploitation chaîne automatisée (nouvelle installation mai 2025)
<b>Durée</b>	12 heures (1,5 jours)
<b>Nb participants</b>	8 opérateurs (chaîne 1 & 2)
<b>Dates planifiées</b>	Session 1 : 21-22 avr. 2025 / Session 2 : 28-29 avr. 2025
<b>Lieu</b>	Atelier production Exemple Agro
<b>Formateur</b>	Constructeur équipement (fournisseur) + Responsable technique interne (M. Leroy)
<b>Objectifs</b>	Maîtriser interfaces machines / Paramétriser température & durée cuisson / Gérer signalements alertes / Effectuer maintenance basique / Appliquer règles sécurité spécifiques
<b>Contenu</b>	Présentation architecture chaîne / Panneaux de contrôle / Programmes cuisson pré-chargés / Alertes / Arrêts urgence / Nettoyage inter-lots / Troubleshooting pannes simples / Sécurité électrique & thermique
<b>Critères réussite</b>	Mise en pratique supervisée sur équipement (validation technician)
<b>Certification</b>	Attestation participation + Test pratique (accord de l'équipement)
<b>Coût</b>	Inclus fourniture équipement OU 1 600 € formation externalisée
<b>Responsable suivi</b>	M. Leroy (technicien maintenance) + M. Mercier (chef d'équipe)

**F-008 : Formation Management d'Équipe (Parcours Promotion)**

Élement	Détail
<b>Code formation</b>	F-008

<b>Intitulé</b>	Management d'équipe & leadership – Parcours promotion assistant → chef d'équipe
<b>Durée</b>	24 heures (3 jours)
<b>Nb participants</b>	3 candidats promotion : M. Blanc (assistant prod. 8 ans) / Mme Ricard (assistant prod. 6 ans) / M. Leclerc (assistant logistique 5 ans)
<b>Dates planifiées</b>	24–25–26 septembre 2025
<b>Lieu</b>	Intra-entreprise ou centre formation
<b>Formateur</b>	Cabinet formation management agréé
<b>Objectifs pédagogiques</b>	Exercer autorité bienveillante / Motiver équipe / Gérer conflits / Conduire entretiens évaluation / Organiser planning / Communiquer priorités / Appliquer règles SST & qualité en tant que manager
<b>Contenu</b>	Styles management / Gestion équipe / Motivation salariés / Négociation / Résolution problèmes / Délégation / Communication non-violente / Indicateurs performance
<b>Critères réussite</b>	Participation active + étude de cas + projet tuteurisé en équipe
<b>Suivi post-formation</b>	Coaching 3 sessions (oct-nov-déc 2025) avec formateur
<b>Coût</b>	300 €/pers. (900 € total)
<b>Responsable</b>	RH + Direction (suivi insertion poste)

**PARTIE V : MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE**

**1. Types de formations & modalités**

**Formations en présentiel intra-établissement**

- Lieu : Salle formation Exemple Agro (équipée vidéoprojecteur, tables, chaises)
- Avantages : Pas déplacement, coûts réduits, contexte métier
- Formations concernées : F-001 (hygiène), F-005 (HACCP), F-007 (gestes), F-010 (allergènes)

**Formations externes (centre spécialisé)**

- Lieu : Organisme agréé (CNFCE, SANITO, Croix-Rouge, etc.)
- Avantages : Formateurs certifiés, réseau professionnel, reconnaissances diplômes
- Formations concernées : F-002 (SST), F-004 (HACCP approfondissement), F-009 (CACES)

**Formation sur site par prestataire (Intra)**

- Formateur intervient chez Exemple Agro
- Adaptation au contexte métier réel
- Formations : F-006 (chaîne automatisée par constructeur), F-008 (management)

**E-learning / blended learning (futur)**

- Plateforme en ligne + modules distanciel
- Utile : langues, compétences transversales, micro-formations
- À développer pour F-011 (anglais technique)

**2. Calendrier de mise en œuvre 2025**

Mois	Formation	Dates	Nb	Responsable
Janvier	F-001 Hygiène (session 1)	20–21 jan	3	RH + organisme
Janvier	F-001 Hygiène (session 2)	27–28 jan	3	RH + organisme
Février	F-001 Hygiène (session 3)	10–11 fév	3	RH + organisme
Février	F-002 SST initiale (session 1)	24–25 fév	5	Centre SST
Mars	F-002 SST initiale (session 2)	3–4 mar	5	Centre SST
Avril	F-004 HACCP (Resp. qualité)	21–24 avr	1	Organisme HACCP
Avril	F-006 Chaîne automatisée (sess. 1)	21–22 avr	4	Constructeur
Avril	F-006 Chaîne automatisée (sess. 2)	28–29 avr	4	Constructeur
Mai–Juin	F-003 SST renouvellement (sessions 4)	Planifié	12	Centre SST

Juin	F-005 HACCP chefs d'équipe	16–17 juin	3	Organisme hygiène
Juillet	F-007 Gestes postures (sessions 1–2)	7–8 juil	10	Organisme SST
Septembre	F-007 Gestes postures (sessions 3–4)	22–23 sep	10	Organisme SST
Septembre	F-008 Management (3 jours)	24–26 sep	3	Cabinet formation
Octobre	F-009 CACES (session 1)	13–17 oct	1	Centre CACES
Octobre	F-011 Anglais technique (débute)	1er oct	2	Plateforme e-learning
Novembre	F-009 CACES (session 2)	10–14 nov	1	Centre CACES
Novembre	F-010 Allergènes (sessions 2)	24–25 nov	5	Organisme DGAL

Table 3: Calendrier détaillé formations 2025

### 3. Modalités d'accès & prise en charge des coûts

#### Formations obligatoires (financement total employeur)

- Hygiène alimentaire, SST, HACCP = **100 % pris en charge** par Exemple Agro
- Durée formation = temps de travail rémunéré (sauf e-learning hors heures si accord écrit)

#### Formations stratégiques / compétences techniques (financement total)

- Chaîne automatisée, CACES, Management = **100 % employeur**
- Temps travail rémunéré pour présence

#### Formations transversales / développement personnel (partagé)

- Langues, développement perso = **Accord écrit préalable**
- Si hors temps travail : allocation formation = 50 % salaire net + sécurité sociale
- Contrat formation signés salarié (dénonçable 8 jours après)

**PARTIE VI : CONSULTATION CSE & GOUVERNANCE**

**1. Consultation du Comité Social & Économique (CSE)**

**Obligation légale**

L'entreprise Exemple Agro compte 35 salariés (> 11 min., CSE obligatoire). Le CSE doit être consulté **avant adoption plan** sur :

- Orientations stratégies formation (Art. L2312-17 Code du travail)
- Plan développement compétences annuel
- Budget formation & répartition par catégories

**Timing consultation :**

1. Avant 31 mars 2025 : Dossier PDC 2025 présenté CSE
2. Délai 15 jours : Examen CSE + avis
3. Après 15 jours : Employeur peut mettre en œuvre PDC avec/sans accord CSE

**Composition CSE – Exemple Agro**

Rôle	Titulaire	Contact
<b>Président CSE</b>	M. Jean Mercier (élu)	<a href="mailto:jean.mercier@exampleagro.fr">jean.mercier@exampleagro.fr</a>
<b>Vice-Président</b>	Mme Sandrine Blanc	<a href="mailto:sandrine.blanc@exampleagro.fr">sandrine.blanc@exampleagro.fr</a>
<b>Trésorier</b>	M. Philippe Roy	<a href="mailto:philippe.roy@exampleagro.fr">philippe.roy@exampleagro.fr</a>
<b>Représentant syndicat</b>	[À désigner si applicable]	[Contact]

**2. Évaluation & suivi du PDC**

**Suivi formations en cours (responsable : RH)**

- ✓ Taux participation réel vs. planifié
- ✓ Évaluations à chaud (formulaire participant post-formation)
- ✓ Taux obtention certificats
- ✓ Incidents / reports

**Indicateurs clés 2025 :**

- F-001 (Hygiène) : 100 % participation cible
- F-002/F-003 (SST) : 100 % (obligatoire)
- Autres : ≥ 80 % participation

**Évaluation impacts formations (post 6-12 mois)**

- **Accidents du travail** : Baisse incidents post-SST
- **Qualité produit** : Zéro non-conformité hygiène inspections
- **Productivité** : Chaîne automatisée montée en capacité 3 mois
- **Promotions réussies** : Intégration 3 chefs d'équipe (feedback responsable)

- **Satisfaction salarié** : Enquête développement carrière (nov 2025)

#### **Bilan annuel (novembre 2025)**

Rapport d'exécution :

- Formation réalisées vs. plan initial
- Coûts réels vs. budget (variance justifiée)
- Taux réussite formations
- Recommandations ajustement plan 2026
- Présenté CSE + direction

**PARTIE VII : FORMATIONS OBLIGATOIRES – SYNTHÈSE LÉGALE**

Récapitulatif formations **obligatoires incontournables** agroalimentaire :

Formation	Base légale	Champ	Durée	Validité
Hygiène alimentaire	CE 852/2004 art. 5	Min. 1 resp. + tous opérateurs	14h	3–5 ans
SST (initiale)	Art. R4141-3 C.trav.	Tous salariés	14h	3 ans
SST (renouvellement)	Art. R4141-3 C.trav.	Tous à 3-année révolu	7h	3 ans
HACCP	CE 853/2004	Resp. PMS min.	28h	5 ans
Habilitation électrique	Norm C18-510	Intervenants électriques	3j	3 ans
CACES	Art. R4323-55	Conducteurs chariots	3–5j	5 ans
Allergènes	Règl. 1169/2011	Étiquetage produits	2–4h	1–2 ans

Table 4: Formations obligatoires synthèse

## PARTIE VIII : DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS

### Documents à conserver (5 ans minimum)

- ✓ Attestations participation formations
- ✓ Certificats/diplômes obtenus
- ✓ Fiches évaluation post-formation
- ✓ Factures organismes formation
- ✓ Contrats formation (pour formations hors temps travail)
- ✓ Demandes formation salarié + avis employeur
- ✓ PV consultation CSE formations
- ✓ Bilans formations annuels
- ✓ Dossier fiche de paie : jours formation (absence code 02)

### → Modèle fiche évaluation post-formation

#### FICHE ÉVALUATION FORMATION

**Formation suivie :** \_\_\_\_\_

**Salarié :** \_\_\_\_\_ **Date :** \_\_\_\_\_

**1. Satisfaction générale (1 = pas du tout, 5 = excellent)**

- Contenu formation : 1  2  3  4  5
- Qualité formateur : 1  2  3  4  5
- Lieu/organisation : 1  2  3  4  5
- Durée appropriée : 1  2  3  4  5

**2. Compétences acquises :**

- Je peux appliquer immédiatement
- Besoin renforts pratiques
- Formation non adaptée besoins

**3. Remarques & suggestions :**

**Signature salarié :** \_\_\_\_\_

**Signature responsable RH :** \_\_\_\_\_

**PARTIE IX : BUDGET & FINANCEMENTS**

**Synthèse budget global 2025**

Poste	Budget	Source financement
Formations obligatoires (hygiène, SST, HACCP)	7 600 €	Budget employeur (opco possible)
Formations stratégiques (chaîne, CACES, management)	5 000 €	Budget employeur
Formations transversales (anglais, etc.)	400 €	Partage employeur/salarié
Frais annexes (déplacements, repas, hébergement)	1 300 €	Budget employeur
<b>TOTAL 2025</b>	<b>14 300 €</b>	

**Financements externes possibles**

- **OPCO Agrifood** (OPCO agroalimentaire) : Prise en charge formations obligatoires (hygiène, HACCP)
- **FNE Formation** (aides État restructuration) : Si projet technologique (chaîne automatisée)
- **Compte Personnel Formation (CPF)** : Salarié peut mobiliser crédit CPF pour formations éligibles
- **Contrat apprentissage** : 55 % OPCO si alternant

**Démarche** : Dossier demande financement OPCO avant mise en œuvre (août 2024 pour 2025)

**PARTIE X : DOCUMENTS DE SUIVI & ANNEXES**

**Annexe 1 : Modèle autorisation formation (hors temps travail)**

**AUTORISATION FORMATION HORS HEURES DE TRAVAIL**

Je soussigné(e) \_\_\_\_\_ accepte de suivre la formation :

Période : du \_\_\_\_\_ au \_\_\_\_\_ / Durée totale : \_\_\_\_\_ heures / Lieu : \_\_\_\_\_

**Conditions acceptées :**

- Poursuite salaire normal pendant formation OU allocation formation 50 % net (si hors heures)
- Engagement : Mettre en œuvre apprentissages en poste (évaluation 6 mois)
- Absence absentéisme post-formation sans raison valable : poursuite formation remise en question

**Accord réciproque :** Cette autorisation est révocable 8 jours après signature (art. L6312-9).

Signature salarié : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

Signature employeur : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

**Annexe 2 : Contacts organismes formation agréés**

Organisme	Formations	Contact
CNFCE Nantes	Hygiène, HACCP, SST	www.cnfce.com / 02 XX XX XX XX
Croix-Rouge (Loire)	SST, premiers secours	www.croix-rouge.fr
SANITO Nantes	HACCP spécialisé	www.sanito.fr / 02 XX XX XX XX
INRS	Sécurité au travail	www.inrs.fr
CACES Loire	Chariot élévateur	02 XX XX XX XX
CNED / Plateforme e-learning	Anglais, compétences transversales	www.cned.fr

Table 5: Contacts organismes partenaires formation

**Annexe 3 : Calendrier mise à jour plan 2026**

Période	Étape
Juillet-août 2025	Bilan exécution 2025, évaluation impacts
Septembre 2025	Analyse nouveaux besoins (entretiens salariés, managers)
Octobre 2025	Élaboration projet PDC 2026
Novembre 2025	Consultation CSE (avis)
Décembre 2025	Ajustements, validation direction PDC 2026
Janvier 2026	Mise en œuvre formations 2026

Table 6: Calendrier actualisation plan 2026

**PARTIE XI : VALIDATION & SIGNATURES**

Ce **Plan de Développement des Compétences 2025-2026** a été élaboré en conformité avec :

- Articles L.6321-1, L.2323-15 du Code du travail
- Règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004 (hygiène alimentaire)
- Conventions collectives applicables (secteur agroalimentaire IDCC 2396)

Il a été **consulté auprès du CSE** pour avis (conforme art. L2323-15).

**Signatures d'approbation**

Fonction	Nom	Signature	Date
<b>Responsable RH</b>	Mme Sophie Martin	_____	01/12/2025
<b>Directeur établissement</b>	M. Pierre Chaussée	_____	01/12/2025
<b>Président CSE</b>	M. Jean Mercier	_____	01/12/2025