

CATALOGUE DES FORMATIONS

FORMATIONS EN PRESENTIEL OU DISTANCIEL

2022

La société **JF MERIC CONSEIL** est spécialisée depuis 2018 dans l'accompagnement des entreprises dans la gestion des risques sanitaires.

Les entreprises sont souvent confrontées à la difficulté de trouver des formations spécifiques et adaptées à leurs besoins et à ceux de leurs collaborateurs. Et cela est d'autant plus vrai lorsque l'entreprise rencontre des dysfonctionnements.

Fort d'une expérience de terrain de près de 20 ans, j'ai développé une activité de formation professionnelle afin d'accompagner au mieux les entreprises dans la mise en place de solution et la montée en compétences de leurs collaborateurs.

Le nombre de mes formations est volontairement réduit autour de thèmes que je maîtrise et elles sont entièrement modulables en fonction des besoins et profils de chacun. Chaque formation est personnalisable et personnalisée.

La mise en place de chaque formation fait l'objet d'une évaluation tripartite entre l'entreprise, le collaborateur et le formateur afin de définir le programme et les modalités pédagogiques les plus adaptés. Les éventuelles difficultés, spécificités ou situations de handicap font partie de cette évaluation.

Les formations se font en intra sur le site de l'entreprise et en fonction des formations, sur le poste de travail.

Il est possible de mettre en place quand cela est possible une formation à distance, totale ou partielle, via des plateformes de visioconférence (Microsoft Teams, Starleaf, Zoom, Google Meet) ou autre sur demande. Un test technique de connexion préalable est dans ce cas requis.



VOTRE FORMATEUR



JF MERIC est consultant et formateur au sein de la société JF MERIC CONSEIL qu'il a fondé en 2018.

- Titulaire d'une maîtrise en Microbiologie et d'un DEA en Sciences des Aliments
- Expérience de 16 ans comme Directeur Hygiène Contrôle Qualité dans un établissement thermal
- Participation à la rédaction du Guide des Bonnes Pratiques Thermales et du référentiel AQUACERT
- Ancien membre du groupe de travail "Piscines/Produits et procédés de traitement de piscines" pour l'ANSES

La société JF MERIC CONSEIL n'a pas recours à la sous-traitance dans le cadre de ses actions de formation.

L'ACTIVITE DE FORMATION EN QUELQUES CHIFFRES

DEPUIS 2018 :

220
stagiaires
formés



**Note globale agrégée sur
l'ensemble des formations**

LES DIFFERENTES FORMATIONS PROPOSEES

- SENSIBILISATION A L'HYGIENE DES AGENTS THERMAUX
- NETTOYAGE ET DESINFECTION AUX POSTES DE SOINS THERMAUX
- NETTOYAGE ET DESINFECTION DES RESEAUX D'EAU
- ANALYSE DES RISQUES SANITAIRES ET CARNET SANITAIRE DANS UN ETABLISSEMENT THERMAL
- MISE EN PLACE DU CARNET SANITAIRE
- BIONETTOYAGE ET DESINFECTION
- INTEGRATION D'UN NOUVEAU RESPONSABLE : NOTIONS DE BASE POUR LA GESTION SANITAIRE D'UN ETABLISSEMENT THERMAL
- FORMATION DU PERSONNEL AUX RISQUES LIES A LA COVID 19
- ANALYSES BACTERIOLOGIQUES DE L'EAU
- BONNES PRATIQUES DE FABRICATION EN COSMETIQUES

Les fiches formation présentées correspondent aux modules de base. L'offre de formation finale peut différer en fonction des choix effectués lors de l'évaluation tripartite préalable à la formation.

SENSIBILISATION A L'HYGIENE DES AGENTS THERMAUX

Note générale donnée par nos clients : *évaluation indisponible*

PUBLIC	Agents de soins thermaux Responsables des soins
PREREQUIS	Protocole de nettoyage et de désinfection déjà rédigés en interne
EFFECTIF	De 1 à 20 personnes maximum
DUREE	4 H (0,5 jour)
LIEU	Sur site client
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	450 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau Support de cours

Modalités pédagogiques :

- Cours magistral **[CM]**
- Questions/Réponses **[QR]**
- Démonstration **[DEM]**
- Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION	Evaluation formative
-------------------------------	----------------------

OBJECTIFS

- Connaitre le contexte et les contraintes sanitaires des soins thermaux
- Acquérir les bases théoriques du nettoyage et de la désinfection

PROGRAMME

1 – Généralités sur le thermalisme **[CM]**

- Le contexte réglementaire de l'activité thermique
- Les seuils réglementaires de qualité bactériologique de l'eau thermique
- Le Guide des Bonnes Pratiques thermales
- Les certifications qualité

2 – Nettoyage et désinfection **[CM/QR]**

- Les différents types de salissures
- Quels produits pour quels usages ?
- Les notions de base sur les produits de nettoyage et de désinfection
- Les microorganismes et les modes de contamination

3 – Méthodologies de nettoyage et de désinfection aux postes de soins **[CM/QR]**

- Les règles d'hygiène aux postes de soins
- Les protocoles Hygiène et Désinfection internes à l'établissement

NETTOYAGE ET DESINFECTION AUX POSTES DE SOINS THERMAUX

Note générale donnée par nos clients : *évaluation indisponible*

PUBLIC	Agents de soins thermaux Responsables des soins
PREREQUIS	Protocole de nettoyage et de désinfection déjà rédigés en interne
EFFECTIF	De 1 à 20 personnes maximum
DUREE	7 H (1 jour)
LIEU	Sur site client
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	900 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau Support de cours Accès aux postes de soins de l'établissement Matériel de nettoyage et de désinfection de l'établissement

Modalités pédagogiques :

Cours magistral **[CM]**

Questions/Réponses **[QR]**

Démonstration **[DEM]**

Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation formative

Evaluation à chaud en fin de formation

OBJECTIFS

- Connaitre le contexte et les contraintes sanitaires des soins thermaux
- Acquérir les bases théoriques du nettoyage et de la désinfection
- Acquérir les bases pratiques du nettoyage et de la désinfection aux postes de soins

PROGRAMME

1 – Généralités sur le thermalisme **[CM]**

- Le contexte réglementaire de l'activité thermale
- Les seuils réglementaires de qualité bactériologique de l'eau thermale
- Le Guide des Bonnes Pratiques thermales
- Les certifications qualité

2 – Nettoyage et désinfection **[CM/QR]**

- Les différents types de salissures
- Quels produits pour quels usages ?
- Les notions de base sur les produits de nettoyage et de désinfection
- Les microorganismes et les modes de contamination

3 – Méthodologies de nettoyage et de désinfection aux postes de soins **[CM/QR]**

- Les règles d'hygiène aux postes de soins
- Les protocoles Hygiène et Désinfection internes à l'établissement

4 – Formation pratique sur les postes de soins **[DEM/DEC]**

- Application des protocoles sur les postes de soins

NETTOYAGE ET DESINFECTION DES RESEAUX D'EAU

Note générale donnée par nos clients : **8,75/10**

PUBLIC	Techniciens en charge des réseaux d'eau Responsables techniques
PREREQUIS	Connaitre le fonctionnement d'un réseau d'eau
EFFECTIF	De 1 à 10 personnes maximum
DUREE	14 H (2 jours)
LIEU	Sur site client
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	1 800 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau Support de cours Accès aux installations techniques

Modalités pédagogiques :

- Cours magistral [CM]
- Questions/Réponses [QR]
- Démonstration [DEM]
- Découverte [DEC]

MODALITES D'EVALUATION	Evaluation diagnostique en début de formation sous forme d'étude de cas Evaluation formative Evaluation à chaud en fin de formation Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois
-------------------------------	---

OBJECTIFS

- Connaitre les règles de sécurité liées à la manipulation et au stockage de produits chimiques
- Etre autonome dans la conception et la réalisation du nettoyage et de la désinfection des réseaux
- Savoir piloter les traitements en fonction des indicateurs retenus

PROGRAMME

1 – Les traitements chimiques et physiques des réseaux [CM/QR]

- Notions de base sur les produits de traitement chimiques
- Les acides – les bases – les désinfectants
- Quels produits pour quels usages ?
- La température
- Le couple temps/température
- Hygiène et sécurité (FDS, EPI, Stockage)

2 – Interprétation des résultats d'autosurveillance [CM/QR/DEC]

- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses
- Choix des paramètres à suivre
- Techniques d'investigation pour la recherche des causes
- Détermination des traitements adaptés à mettre en place

3 – Mise en œuvre des traitements [CM/QR/DEM/DEC]

- Elaboration des traitements préventifs
- Elaboration des traitements curatifs et correctifs
- Les protocoles
- Adaptation des traitements aux contraintes des réseaux
- Définition du suivi des traitements pendant et après mise en oeuvre

4 – Gestion documentaire [CM]

- Enregistrements des données
- Le carnet sanitaire
- Le plan d'entretien et de maintenance

ANALYSE DES RISQUES SANITAIRES ET CARNET SANITAIRE DANS UN ETABLISSEMENT THERMAL

Note générale donnée par nos clients : *évaluation indisponible*

PUBLIC	Responsable d'établissement thermal Responsable technique Responsable de laboratoire qualité interne Responsable des soins Technicien technique ou qualité
PREREQUIS	Expérience en milieu thermal Maîtrise des outils informatiques bureautiques (traitement de texte et tableur)
EFFECTIF	1 à 5 personnes maximum
DUREE	28 H (4 jours)
LIEU	Sur site client – distanciel total ou partiel possible après étude de la situation
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	3 600 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau ou plateforme de visioconférence Matériel informatique Accès aux documents de l'entreprise

Modalités pédagogiques :

Cours magistral **[CM]**

Questions/Réponses **[QR]**

Démonstration **[DEM]**

Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION	Evaluation diagnostique en début de formation sous forme d'étude de cas Evaluation formative Evaluation à chaud en fin de formation Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois
-------------------------------	---

OBJECTIFS

- Acquérir les bases méthodologiques et pratiques pour la mise en œuvre de l'analyse des risques sanitaires et du carnet sanitaire en interne
- Co-construire une trame personnalisée de l'analyse des risques et du carnet sanitaire
- Etre autonome dans la mise en œuvre de l'analyse des risques et du carnet sanitaire en interne

PROGRAMME

1 – Introduction **[CM/QR]**

- Enjeux et objectifs

2 – L'analyse des risques sanitaires **[CM/QR/DEM/DEC]**

- Les 12 étapes de la méthode HACCP
- Présentation de la méthodologie à mettre en œuvre
- Identification des documents nécessaires
- Définir le périmètre de l'analyse des risques
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le diagramme des process
- L'identification des dangers
- Les outils de résolution des problèmes
- L'arbre des causes
- Les mesures de maîtrise
- L'analyse des risques
- L'identification des CCP

- Les limites critiques
- La surveillance
- La gestion des non conformités
- Le plan d'amélioration continue
- Comment et quand revoir son analyse des risques ?

3 – Le carnet sanitaire **[CM/QR/DEM/DEC]**

- Identification des documents nécessaires
- Organisation du carnet sanitaire

4 – Ateliers spécifiques – mise en pratique des connaissances **[QR/DEM]**

MISE EN PLACE DU CARNET SANITAIRE

Note générale donnée par nos clients : **9,5/10**

PUBLIC	Etablissements thermaux Piscines publiques, centre de balnéothérapie ou de thalassothérapie ERP ou collectivités gérant des réseaux d'eau chaude sanitaire
PREREQUIS	Aucun
EFFECTIF	1 à 5 personnes maximum
DUREE	7 H (1 jour)
LIEU	Sur site client ou en distanciel
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	900 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau ou plateforme de visioconférence Matériel informatique

Modalités pédagogiques :

Cours magistral **[CM]**

Questions/Réponses **[QR]**

Démonstration **[DEM]**

Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation diagnostique en début de formation sous forme d'étude de cas
Evaluation formative
Evaluation à chaud en fin de formation
Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois

OBJECTIFS

- Acquérir les bases méthodologiques et pratiques pour la mise en œuvre du carnet sanitaire en interne
- Co-construire une trame personnalisée du carnet sanitaire
- Etre autonome dans la mise en œuvre du carnet sanitaire en interne

PROGRAMME

1 – Introduction **[CM]**

- Enjeux et objectifs

2 – Le carnet sanitaire **[CM/QR/DEM/DEC]**

- Identification des documents nécessaires
- Organisation du carnet sanitaire

3 – Ateliers spécifiques – mise en pratique des connaissances **[QR/DEM]**

BIONETTOYAGE ET DESINFECTION

Note générale donnée par nos clients : *évaluation indisponible*

PUBLIC	Tout public
PREREQUIS	Aucun
EFFECTIF	1 à 10 personnes maximum
DUREE	7 H (1 jour)
LIEU	Sur site client ou en distanciel
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	900 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau ou plateforme de visioconférence Matériel informatique

Modalités pédagogiques :

Cours magistral **[CM]**

Questions/Réponses **[QR]**

Démonstration **[DEM]**

Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation formative

Evaluation à chaud en fin de formation

Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois

OBJECTIFS

- Connaître les principes et objectifs de l'hygiène des locaux
- Acquérir les notions de base de l'hygiène des locaux
- Être autonome dans la mise en place d'un plan de nettoyage

PROGRAMME

1 – Qu'est ce que l'hygiène ? **[CM/QR]**

- La chaîne infectante
- Microorganismes, réservoirs, mode de transmission
- Hygiène de la personne
- Le bionettoyage

2 – L'hygiène des locaux **[CM/QR/DEC]**

- Réglementation – Code du Travail – Normes
- Principes fondamentaux de l'hygiène
- Les salissures
- Les matériaux
- Les produits
- Le matériel d'entretien
- Les procédés mécaniques
- Les procédés chimiques

3 – Le plan de nettoyage **[CM/QR/DEM]**

- Le plan de nettoyage
- Le principe du zonage

4 - Hygiène et sécurité **[CM/QR]**

- Fiche de Données de Sécurité
- Equipements de protection Individuelle
- Stockage des produits

Dans le cadre de l'analyse des besoins de chaque stagiaire, cette formation peut être complétée par des modules théoriques et pratiques sur mesure

Nous consulter

INTEGRATION D'UN NOUVEAU RESPONSABLE : NOTIONS DE BASE POUR LA GESTION SANITAIRE D'UN ETABLISSEMENT THERMAL

Note générale donnée par nos clients : **8,5/10**

PUBLIC	Responsable d'établissement thermal Responsable technique Responsable de laboratoire qualité interne Responsable des soins Managers intermédiaires
PREREQUIS	Aucun
EFFECTIF	1 à 3 personnes maximum
DUREE	21 H (3 jours)
LIEU	Sur site client – distanciel total ou partiel possible
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	2 700 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau ou plateforme de visioconférence Matériel informatique

Modalités pédagogiques :

- Cours magistral [CM]
- Questions/Réponses [QR]
- Démonstration [DEM]
- Découverte [DEC]

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation formative
- Evaluation à chaud en fin de formation
- Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation relative à la gestion sanitaire d'un établissement thermal
- Identifier les forces et faiblesses de ses process thermaux
- Savoir identifier les indicateurs de la qualité sanitaire
- Savoir réagir en cas de non-conformités
- Savoir piloter avec ses équipes la gestion de la qualité

PROGRAMME

1 – Généralités sur le thermalisme [CM]

- Le contexte réglementaire de l'activité thermique
- Les principales obligations réglementaires
- Le Guide des Bonnes Pratiques thermales
- Les certifications qualité

2 – L'analyse des risques sanitaires [CM/QR/DEM/DEC]

- Les 12 étapes de la méthode HACCP
- Le diagramme des process
- L'identification des dangers
- Evaluation des expositions
- Les outils de résolution des problèmes
- Les mesures de maîtrise
- L'identification des CCP et PRPo
- Les limites critiques
- La maîtrise documentaire : le carnet sanitaire

3 – La gestion des résultats des analyses bactériologiques [CM/QR/DEM/DEC]

- Seuils réglementaires de qualité bactériologique
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses
- Techniques d'investigation pour la recherche des causes
- Gestion des non-conformités

4 – La démarche qualité et l'amélioration continue [CM/QR/DEM]

- Les indicateurs qualité sanitaire
- Le plan d'amélioration continue
- Comment et quand revoir son analyse des risques ?

FORMATION DU PERSONNEL AUX RISQUES LIES A LA COVID-19

Note générale donnée par nos clients : **10/10**

PUBLIC	Personnel thermal
PREREQUIS	Aucun
EFFECTIF	20 personnes maximum
DUREE	3,5 H (0,5 jour)
LIEU	Sur site client
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	450 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau Support de formation

Modalités pédagogiques :

Cours magistral **[CM]**

Questions/Réponses **[QR]**

Démonstration **[DEM]**

Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION	Evaluation formative
-------------------------------	----------------------

OBJECTIFS

- Connaître les principaux facteurs de risques virologiques en milieu thermal
- Connaître les règles d'hygiène
- Savoir mettre en place et appliquer les gestes barrières
- Savoir protéger et se protéger vis-à-vis des risques liés à la COVID-19
- Etre capable de réagir en cas de suspicion de cas de COVID-19

PROGRAMME

1 – Introduction **[CM]**

- Rappel du contexte sanitaire et des enjeux

2 – Principaux facteurs de risques **[CM/QR]**

- Qu'est ce qu'un virus ?
- La multiplication des virus (virus à ADN, virus à ARN)
- Modes de transmission du coronavirus
- Evaluation des expositions en milieu thermal
- Quelles mesures mettre en place pour lutter contre le coronavirus
- Vrai/Faux à propos du coronavirus

3 – Règles d'hygiène et gestes barrières **[CM/QR/DEM]**

- Rappel des règles d'hygiène
- Présentation des EPI
- Présentation des mesures générales
- Présentation des mesures spécifiques poste par poste

Cette formation existe dans un format destiné à la formation des référents COVID. Le programme est identique mais plus approfondi.

Durée : 7 H (1 jour)

Coût : 900 € + frais de déplacements

ANALYSES BACTERIOLOGIQUES DES EAUX

Note générale donnée par nos clients : *évaluation indisponible*

PUBLIC	Technicien de laboratoire
PREREQUIS	Formation initiale en biologie / microbiologie fortement souhaitable Accès à un laboratoire microbiologique équipé
EFFECTIF	1 à 5 personnes maximum
DUREE	35 H (5 jours)
LIEU	Sur site client
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	4 500 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau Accès à un laboratoire microbiologique équipé Matériel et consommables nécessaires à la formation (liste fournie lors de la mise en place de la formation) Normes en vigueur

Modalités pédagogiques :

Cours magistral **[CM]**
Questions/Réponses **[QR]**
Démonstration **[DEM]**
Découverte **[DEC]**

MODALITES D'EVALUATION	Entretien de positionnement avant la formation Evaluation formative Evaluation à chaud en fin de formation Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois
-------------------------------	--

OBJECTIFS

- Maitriser les principales techniques d'analyse de l'eau
- Savoir interpréter les résultats obtenus
- Maitriser la traçabilité des résultats

PROGRAMME

1 – Généralités sur le fonctionnement d'un laboratoire interne **[CM/QR]**

- Les principales obligations réglementaires à respecter
- Les règles d'hygiène et de sécurité au laboratoire
- L'organisation et l'équipement nécessaire au laboratoire
- La gestion et la traçabilité des consommables, milieux et réactifs
- La gestion des déchets
- Notions de métrologie

2 – Maitrise documentaire **[CM/QR/DEM/DEC]**

- Plan de surveillance
- Les méthodes de référence – les normes AFNOR
- Procédures et protocoles
- Traçabilité des résultats
- Traçabilité des alertes et des non-conformités
- Traçabilité globale au laboratoire

3 – Les techniques d'analyses bactériologiques **[CM/QR/DEM/DEC]**

- Le prélèvement d'échantillon

- Recherche et dénombrement des *Pseudomonas aeruginosa*
- Recherche et dénombrement des *Escherichia coli*
- Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux
- Recherche et dénombrement des spores anaérobies sulfito-réductrices
- Recherche et dénombrement des staphylocoques pathogènes
- Dénombrement des microorganismes revivifiables à 22°C et 36°C
- Recherche de dénombrement des légionelles

4 – Gestion des résultats des analyses bactériologiques **[CM/QR/DEM/DEC]**

- Seuils réglementaires de qualité bactériologiques de l'eau thermale
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses
- Techniques d'investigation pour la recherche des causes
- Gestion des non conformités
- Actions curatives, correctives et préventives

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION EN COSMETIQUES

Note générale donnée par nos clients : **9/10**

PUBLIC	Dirigeant et cadres en industrie cosmétique Responsable contrôle Qualité en industrie cosmétique personnel de production en industrie cosmétique
PREREQUIS	Aucun
EFFECTIF	1 à 10 personnes maximum
DUREE	14 H (2 jours)
LIEU	Sur site client ou en distanciel
CALENDRIER	A définir avec le client
COUT	1 800 € + frais de déplacement
FORMATEUR	Jean-François MERIC
MATERIEL	Salle de réunion avec vidéoprojecteur et tableau Norme ISO 22716 non fournie Support de formation

Modalités pédagogiques :

Cours magistral [CM]

Questions/Réponses [QR]

Démonstration [DEM]

Découverte [DEC]

MODALITES D'EVALUATION	Entretien de positionnement avant la formation Evaluation formative Evaluation à chaud en fin de formation Evaluation à froid dans un délai de 3 à 6 mois
-------------------------------	--

OBJECTIFS

- Comprendre les principes et l'esprit des Bonnes Pratiques de Fabrication
- Connaitre les exigences de la norme ISO 22716 pour la Fabrication, le conditionnement, le contrôle et le stockage des produits cosmétiques

PROGRAMME

1 – Principes et objectifs des Bonnes Pratiques de fabrication [CM]

- Les risques et sources majeures de contamination
- La démarche qualité

2 – La norme ISO 22 716 [CM/QR/DEM/DEC]

- Le personnel
- Les locaux
- Les équipements
- Les matières premières et les articles de conditionnement
- La production
- Les produits finis
- Le traitement des produits hors spécifications et déviations
- Les déchets
- La sous traitance
- Les réclamations et les rappels
- La gestion des modifications
- L'audit et le service qualité

Notre priorité : vous former et former vos collaborateurs au plus près de vos besoins.

Ainsi chaque action de formation sera préparée ensemble en amont afin de prendre en compte les spécificités de chaque stagiaire, les besoins du poste de travail et ceux de l'entreprise.

Pour tout renseignement complémentaire

CONTACT

JEAN-FRANCOIS MERIC

Consultant Formateur
JF MERIC CONSEIL

06.51.41.79.85

jf.meric.conseil@gmail.com