

ATFFEQ

LE QUÉBEC M'EMBALLÉ^{MD}

iC INSTITUT
DES COMMUNICATIONS GRAPHIQUES
ET DE L'IMPRIMABILITÉ

FORUM :

QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU!

6 juin 2019 à 13h30
suivi du BBQ annuel de l'ATFFEQ



MERCI À NOTRE PARTENAIRE :



MERCI À NOS SPÉCIALISTES :

CIMA+



Service
OPTIPRINT inc.
Gestion-Conseil RS&DE - Services comptables et fiscaux - Certification

AC
PERFORMANCE

FORUM :

QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU!

6 juin 2019 à 13 h 30

suivi du BBQ annuel de l'ATFFEQ

FORUM : QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

Le jeudi 6 juin prochain, l'ATFFEQ, en collaboration avec l'ICI, présentera son Forum sur l'amélioration continue.

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU

Rapports de qualité, audits clients, évaluation des conditions de production, traçabilité, normes HACCP, BRC, etc. Comment s'y conformer quand l'emballage devient un ingrédient ?

L'ATFFEQ, en collaboration avec l'ICI, répondra à vos questions lors de la Grande Conférence du 6 juin prochain. Notre panel d'experts saura vous surprendre !

Date : jeudi le 6 juin 2019

Lieu : ICI, 999, avenue Émile-Journault Est, Montréal

Horaire conférences : 13 h 30 - 16 h 30

BBQ annuel de l'ATFFEQ : 16 h 30 - 21 h 00 (gratuit mais réservation obligatoire)

QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU!

6 juin 2019 à 13 h 30

suivi du BBQ annuel de l'ATFFEQ

13 h 30 **Mot de bienvenue**

13 h 30 - 13 h 40 **Démystifier les différentes certifications**

Mohamed Bouziane, *Consultant en certification, Auditeur senior BRC, Service Optiprint*

Comment se retrouver dans cette foule de sigles et d'acronymes? Découvrez la grande famille des certifications.

13 h 40 - 14 h 10 **La norme HACCP :**

conformez-vous à la majorité des demandes clients

Leila Aksiman, *CQFD LAB INC.*

Le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) est une méthode systématique et préventive d'assurance de la salubrité des aliments. Il est utilisé par la plupart des pays du monde. Le système HACCP est beaucoup plus que l'inspection des produits alimentaires finis. Il permet de cerner, de corriger et de prévenir les dangers tout au long du processus de production, y compris les dangers physiques, chimiques et biologiques. Le système HACCP ne s'applique pas uniquement à la production alimentaire. Il est utilisé par d'autres industries partout dans le monde, comme celles des cosmétiques et des produits pharmaceutiques.

14 h 10 - 14 h 45 **L'amélioration continue dans votre entreprise**

Marie-Claude Turcotte, *Directrice principale, Excellence opérationnelle, CIMA+*

Présentation d'un outil d'analyse de causes fondamentales d'une situation problématique : le diagramme d'Ishikawa. Cet outil permet de représenter par familles, les multiples causes d'un problème. Durant la présentation, nous verrons les étapes pour traiter une non-conformité de façon à éviter qu'elle ne se reproduise de nouveau.

14 h 45 - 15 h 15 **Pause et visite des exposants**

15 h 15 - 16 h 00 **Gestion du changement en entreprise :
l'Humain au cœur du changement**

Andrée Champoux, *Performance Action Client (Performance AC)*

Découvrez les outils nécessaires pour préparer le changement, le communiquer et l'intégrer.

16 h 00 - 16 h 30 **Période de questions aux conférenciers (panel)**

16 h 30 **BBQ annuel de l'ATFFEQ, bienvenue à tous!**

Le BBQ est gratuit mais la réservation est obligatoire.

FORUM :

QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU!

6 juin 2019 à 13h30

suivi du BBQ annuel de l'ATFFEQ



Service
OPTIPRINT
INC.
Gestion-Conseil RS&DE - Services comptables et fiscaux - Certification

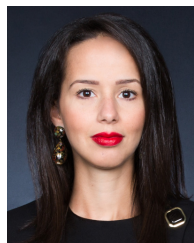
Mohamed Bouziane

*Consultant en certification
Auditeur senior BRC*

Services OPTIPrint

- Ingénieur INSA de Lyon en génie mécanique.
- Consultant en processus de certification, gestion qualité et amélioration continue chez Service Optiprint. Auditeur senior pour la norme BRC Packaging avec AIB international.
- Directeur de production, opérations dans l'industrie de l'imprimerie et des emballages depuis 1996.
- Expérience variée dans l'impression et la fabrication des présentoirs, des boîtes pliantes et des emballages à contrat (Contract packaging). Connaissance des procédés de sérigraphie, flexographie et lithographie, découpage, collage et finition.
- Directeur d'assurance qualité : Implantation d'ISO 9001 et obtention de la certification depuis 1997. Consultant en processus de certification
- Implantation de la norme BRC Packaging et première certification en Amérique du nord d'une imprimerie sheetfed en 2013.
- Première certification complète d'un imprimeur Offset par GMI au Québec en 2014.
- Auditeur senior BRC packaging ; a performé plusieurs audits pour les versions 4 et 5.

CONFÉRENCIERS



Leila Aksiman

CQFD LAB INC.

Leila Aksiman est ingénieure chimique de formation, consultante qualifiée par le MAPAQ, formatrice Agréée par le CPMT, auditrice HACCP certifiée par l'ASQ et certifiée PCQI par FSPCA et AFDO.

Elle est Fondatrice de CQFD LAB INC., une Société Par Actions (SPA) qui œuvre dans les systèmes de management et dans la stratégie-image en s'appuyant sur deux principaux pôles d'activités : Pôle «Qualité, RSE & Développement Durable» et le Pôle «Recrutement Santé +».

CQFD LAB INC. porte un regard global et intégré sur les enjeux socio-économiques, culturels et environnementaux de sa clientèle, œuvrant majoritairement dans l'industrie alimentaire. CQFD LAB INC. offre différents services tels que l'implantation de système HACCP et des certifications reconnues GFSI, la formation, les audits ou encore, en autres, l'accès aux subventions.

L'équipe CQFD LAB est fière partenaire de BENKHALIFA CABINET (MBC) INC., un cabinet d'avocats reconnu entre autres, pour son Leadership en matière de Développement Durable, de Droit des affaires et de Stratégie. Ainsi, Leila a su convaincre pour devenir responsable du Département « Normes, Qualité, RSE-Développement Durable et Philanthropie » dudit Cabinet. (<http://m.mbcinc-law.com>)

En se positionnant autour de l'Assurance Qualité, de la boucle d'amélioration continue et du Développement Durable, qui sont des enjeux cruciaux pour les projets de nos clients, nous nous attelons à répondre aux besoins explicites et implicites, dans une dynamique proactive et efficace.

Grâce à leurs expertises variées ainsi que leurs qualités interpersonnelles, les équipes aux talents avérés au service sous le pilotage de Leila sauront vous accompagner, avec efficacité, à travers le monde réglementé de l'industrie alimentaire, tout en gardant la vision globale de Développement Durable; et ce, de façon adaptée à votre industrie et à vos besoins.

FORUM :

QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU!

6 juin 2019 à 13h30

suivi du BBQ annuel de l'ATFFEQ



CIMA+

Marie-Claude Turcotte

Directrice principale, Excellence opérationnelle

CIMA+

Marie-Claude Turcotte a eu l'opportunité de travailler sur tous les aspects de la qualité, et ce, depuis près de 20 ans. Elle a travaillé au Québec et aux États-Unis, autant en français qu'en anglais. Par l'utilisation des outils de la qualité, elle vise à réduire les gaspillages de temps ou de ressources.

Grâce à une approche simple et dynamique, elle sait guider la direction dans l'identification et la priorisation des opportunités d'amélioration. Une fois le plan d'action établi, Marie-Claude Turcotte assure l'accompagnement des propriétaires de processus dans l'implantation des solutions identifiées ainsi que la gestion du changement.

À chaque intervention, elle en profite pour coacher les intervenants afin de les rendre autonomes en amélioration de processus et en résolution de problèmes. Le succès de l'intervention est ainsi doublé.

Marie-Claude Turcotte est actuellement la directrice principale, Excellence opérationnelle chez CIMA+, une firme d'ingénierie-conseil de plus de 2000 employés.



AC
PERFORMANCE

Andrée Champoux

Performance Action Client (Performance AC)

Andrée Champoux est une entrepreneure comptant plus de 25 ans d'expérience en gestion/vente/service à la clientèle et près de 20 ans d'expérience en formation, acquise à l'échelle nationale et internationale.

Elle a fondé Performance Action Client (Performance AC) en 2005; cette société-conseil offre aux entreprises des services de formation, en français et en anglais, dans les domaines suivants :

- Supervision et leadership
- Management
- Relations avec les clientèles internes
 - gestion du changement
 - relations interpersonnelles employés/employés et employés/employeurs)
- Relations avec les clientèles externes
 - développement des affaires
 - service à la clientèle
 - gestion des priorités
 - négociation
 - formation des formateurs
 - intelligence émotionnelle
 - travail d'équipe
 - amélioration de la productivité

QUAND L'EMBALLAGE DEVIENT UN INGRÉDIENT

L'AMÉLIORATION CONTINUE AU MENU!

6 juin 2019 à 13h30

suivi du BBQ annuel de l'ATFFEQ

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

à retourner avant le 3 juin 2019

INFORMATIONS

Nom, Prénom

Titre

Nom de l'entreprise

Adresse

Ville

Code postal

Téléphone

Poste

Courriel

RSVP (BBQ ANNUEL DE L'ATFFEQ, SANS FRAIS, RÉSERVATION OBLIGATOIRE)

Je serai présent(e) au BBQ annuel de l'ATFFEQ : Oui Non

PAIEMENT :

Membre ICI ou ATFFEQ (125\$) Non-membre (150\$)

Mode de paiement

Visa

MasterCard

American Express

N° de carte

Date d'expiration

CVV*

mm/aaaa

Signature

* Le Code de vérification de la carte (CVV) est imprimé sur les cartes de crédit pour mieux sécuriser vos transactions en ligne. Il est situé à l'endos de votre carte.

Payable dès l'inscription et avant la tenue de l'évènement. Stationnement en sus.

Inscription transférable à une autre personne, mais non remboursable. Aucune inscription sur place.

Veillez nous retourner ce formulaire dûment rempli, avec votre paiement avant le 3 juin 2019.

Par télécopieur

514 389-5840

Par courriel

helene.pageau@i-ci.ca

Pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec nous.



INSTITUT
DES COMMUNICATIONS GRAPHIQUES
ET DE L'IMPRIMABILITÉ

Le forum aura lieu à :

999, Avenue Émile-Journault Est, Montréal (Québec) H2M 2E2

Téléphone 514 389-5061 Télécopieur 514 389-5840 Site web www.i-ci.ca