

## PROGRAMME DE FORMATION

### Maîtriser et appliquer la norme ISO 9001

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les principaux enjeux guidant la norme ISO 9001
- Identifier et interpréter les exigences du référentiel
- Intégrer les exigences dans le système de management de la qualité de son organisation

#### PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Personne impliquée dans le management de la qualité

**Dispositions d'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.

#### PRE-REQUIS :

- ▶ Aucun

#### DELAI, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)

#### FORMAT, TARIF ET MODALITE D'ACCES

- ▶ **Interentreprises** -- 360 € HT/participant – Lieu : Locaux GALATA  
*Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprises*  
Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées  
Nous contacter par téléphone au 02 99 37 63 63 ou par le [formulaire contact](#) pour toute question et pour vous inscrire. Inscription possible 24 heures avant le début de la formation, sous réserve de places restant disponibles. Nous vous recontactons sous 48 heures.
- ▶ **Intraentreprise** : tarifs, date et délai d'organisation à définir en fonction de vos besoins et des disponibilités des formateurs. [Contactez nous](#) pour demander un devis personnalisé. Nous vous recontactons sous 48 heures.

#### MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**  
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**  
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires (en intra) :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.
- ▶ **Dispositions matérielles en cas de formation à distance :** Un ordinateur fonctionnel, une bonne connexion internet, un logiciel de visioconférence (ex : Teams), un microphone.

#### INTERVENANT :

- ▶ Formateur spécialisé en management de la sécurité des denrées alimentaires.

#### DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation à l'issue de la formation – remise d'une attestation de validation des acquis à l'issue de la formation pour chaque participant.

## PREPARATION :

Adaptation des supports au contexte de **l'entreprise** et adaptation du langage aux besoins du public ciblé :

- Les supports de formation remis aux stagiaires,
- Les cas pratiques et exercices prévus pendant la formation,
- Les supports d'évaluation de l'atteinte des objectifs de la formation (support de validation de la formation).

## DEROULE DE LA FORMATION

### INTRODUCTION DE LA FORMATION :

- Tour de table
- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation du déroulé de la formation
- QCM de positionnement des acquis à l'entrée

### PARTIE 1. LES FONDAMENTAUX QUALITE

- **Les enjeux de la qualité**
- **La Qualité selon la norme ISO 9001 v2015 :**
  - Objectifs et finalités
  - Les 7 principes du management de la qualité
  - La structure de la norme ISO 9001 V2015

### PARTIE 2. LES EXIGENCES DE NORME ISO 9001 v2015

- **Analyse pas à pas des exigences des normes ISO 9001 V2015.**
  - Contexte de l'organisme
    - (Focus sur l'amendement 1 : actions relatives aux changements climatiques)
  - Leadership
  - Planification du SMQ
  - Support
  - Activités opérationnelles
  - Évaluation des performances
  - Amélioration

**Mise en pratique ludique par QCM, exercice, travail dirigé sur le système qualité de l'entreprise.**

### PARTIE 3. BILAN DE LA FORMATION

- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis par QCM**
- **Evaluation de la formation**