



**3BON CONSEIL**

**Conseil - Formation – Audit**

Normes ISO Qualité Sécurité Environnement Hygiène - Qualiopi

# CATALOGUE DE FORMATION

**2024/2025**

Isabelle BONNEAU

Opérationnel - 06.29.81.56.67

[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU

Administratif - 06.31.93.36.00

[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)

[www.3bonconseil.com](http://www.3bonconseil.com)



## Pourquoi choisir 3BON CONSEIL ?

3BON CONSEIL a été créé pour apporter de l'expertise aux entreprises avec :

- Un système de management simple, rapide et efficace !
- Une équipe pluridisciplinaire, expérimentée et dynamique !
- Une structure réactive répondant à votre besoin !
- Une interlocutrice unique pour un suivi personnalisé !
- Une expérience d'audits externes pour votre certification !

## La bande à BONNEAU : Une histoire de famille



**Isabelle BONNEAU** : Depuis 20 ans, j'accompagne des entreprises de tous secteurs à déployer ou à perfectionner une organisation pour la rendre pérenne, et à déployer leurs systèmes de management qualité, hygiène, sécurité, environnement.

Issue d'un cursus QHSE et Auditrice externe IRCA, je réalise une centaine d'audits de certification par an sur les normes ISO 9001-14001-45001-22000-22716-15378 pour des organismes sous Cofrac. Depuis 3 ans, j'accompagne les centres de formation pour leur mise en place Qualiopi. Et je réalise des audits externes de certification sur ce référentiel.

**Ambre BONNEAU** : Auditrice IRCA ISO 9001 depuis 2023. J'accompagne les entreprises dans la mise en place de systèmes ISO et Qualiopi. Depuis 2005, j'applique mes compétences dans les domaines Banque, Assurance, Immobilier; et aujourd'hui en entreprises.

Je suis diplômée Management des Unités Commerciales et Attachée Commerciale.

**Marine BONNEAU** : Depuis 2014 je suis les traces d'Isabelle sur la mise en place dans les entreprises de systèmes de management ISO Qualité, Sécurité, Environnement et Hygiène.

Auditrice externe IRCA, j'effectue des audits de certification sur les normes ISO pour des organismes sous Cofrac. Depuis 2020 j'accompagne les centres de formation pour la mise en place des indicateurs Qualiopi. J'ai effectué plus d'une centaine d'audits externes pour la certification.

## Table des matières

### Normes ISO

ISO 9001 : Système de Management de la Qualité .....	3
ISO 14001 : Système de Management de l'Environnement.....	4
ISO 45001 : Système de Management de la Sécurité .....	5
ISO 50001 : Système de Management de l'Énergie.....	6
ISO 22000 : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires .....	7
ISO 22716 : Bonnes Pratiques de Fabrication .....	8
ISO 26000 : Responsabilité Sociétale .....	9
ISO 15378 : Matériaux d'emballages pharmaceutiques .....	10

### Autres normes

EN 9100 : Aéronautique .....	11
EN 9110 : Standard pour les Organismes de Maintenance .....	12
EN 15593 : Emballages pour les denrées alimentaires .....	13
Qualiopi : Référentiel National Qualité .....	14

### Outils QHSE

Audit interne : Sur toutes les normes/référentiels .....	15
Méthode 5S : Pratique d'optimisation des conditions et de l'environnement de travail.....	16
Méthode 8D : Aide à la prise de décision .....	17
Méthode HACCP : Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques .....	18
BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène.....	19
BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication .....	20
AMDEC : Outil d'analyse des causes potentielles de défauts/défaillance.....	21
PDCA : Méthode de gestion de la qualité.....	22
Diagramme de Gantt : Outil d'ordonnancement et de gestion de projet.....	23
DUERP : Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels .....	24
Pilote de processus .....	25
Revue de Direction .....	26



## ISO 9001 : Système de Management de la Qualité

### Objectifs pédagogiques :

S'approprier les exigences de la norme  
Comprendre la structure de la norme  
Comprendre la norme dans son ensemble

### Compétences visées :

Savoir piloter un Système de Management de la Qualité (SMQ)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Structure de la norme & Contexte de l'organisme**

Vocabulaire,  
Approche processus et PDCA, Système intégré,  
Contexte de l'organisme, Enjeux internes et externes,  
Attentes des parties intéressées  
Domaine d'application, Approche processus

#### **Leadership & planification**

Leadership et engagement  
Politique, Rôles, responsabilités et autorités  
Risques et opportunités, Objectifs qualité  
Planification des actions et modifications

#### **Supports**

Ressources humaines, Infrastructure, Environnement  
Surveillance et mesure, Connaissances organisationnelles  
Compétences, Sensibilisation, Communication  
Informations documentées

#### **Activités opérationnelles**

Planification et maîtrise, Exigences production et service  
Conception et développement, Prestataires externes  
Production, Libération, Maîtrise des éléments non-conformes

#### **Evaluation des performances & Amélioration**

Surveillance, mesure, analyse et évaluation  
Audit interne, Revue de direction  
Non conformités et actions, Amélioration continue

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant  
s'initier aux exigences de la  
norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de  
handicap, merci de nous  
contacter à l'adresse suivante :

#### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à  
l'entrée de la formation  
Validation des acquis des  
stagiaires à l'issue de la  
formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 14001 : Système de Management de l'Environnement

### Objectifs pédagogiques :

S'approprier les exigences de la norme  
Comprendre la structure de la norme  
Comprendre la norme dans son ensemble

### Compétences visées :

Savoir piloter un Système de Management de l'Environnement (SME)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Structure de la norme & Contexte de l'organisme**

Vocabulaire,  
Approche processus et PDCA, Système intégré,  
Contexte de l'organisme, Enjeux internes et externes,  
Attentes des parties intéressées  
Domaine d'application, Approche processus

#### **Leadership & planification**

Leadership et engagement  
Politique, Rôles, responsabilités et autorités  
Risques et opportunités, Obligations de conformité,  
Objectifs Environnement, Planification des actions

#### **Supports**

Ressources, Compétences, Sensibilisation  
Communication interne et externe  
Informations documentées

#### **Activités opérationnelles**

Planification et maîtrise  
Réponse aux situations d'urgence

#### **Evaluation des performances & Amélioration**

Surveillance, mesure, analyse et évaluation  
Audit interne, Revue de direction  
Non conformités et actions, Amélioration continue

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant  
s'initier aux exigences de la  
norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de  
handicap, merci de nous  
contacter à l'adresse suivante :

#### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à  
l'entrée de la formation  
Validation des acquis des  
stagiaires à l'issue de la  
formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 45001 : Système de Management de la Sécurité

### Objectifs pédagogiques :

S'approprier les exigences de la norme  
Comprendre la structure de la norme  
Comprendre la norme dans son ensemble

### Compétences visées :

Savoir piloter un Système de Management de la Sécurité (SMS)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Structure de la norme & Contexte de l'organisme**

Vocabulaire,  
Approche processus et PDCA, Système intégré,  
Contexte de l'organisme, Enjeux internes et externes,  
Attentes des parties intéressées et domaine d'application

#### **Leadership & planification**

Leadership et engagement  
Politique, Rôles, responsabilités et autorités  
Domaine d'application, Approche processus

#### **Supports**

Ressources  
Compétences, Sensibilisation, Communication  
Informations documentées

#### **Activités opérationnelles**

Planification et maîtrise  
Élimination des dangers et réduction des risques pour la S&ST  
Pilotage du changement  
Acquisition de biens et services  
Intervenants extérieurs et externalisation  
Préparation et réponse aux situations d'urgence

#### **Evaluation des performances & Amélioration**

Surveillance, mesure, analyse et évaluation  
Audit interne, Revue de direction  
Non conformités et actions, Amélioration continue

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant  
s'initier aux exigences de la  
norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de  
handicap, merci de nous  
contacter à l'adresse suivante :  
**Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à  
l'entrée de la formation  
Validation des acquis des  
stagiaires à l'issue de la  
formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 50001 : Système de Management de l'Énergie

### Objectifs pédagogiques :

S'approprier les exigences de la norme  
Comprendre la structure de la norme  
Comprendre la norme dans son ensemble

### Compétences visées :

Savoir piloter un Système de Management de l'Énergie (SMÉ)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Structure de la norme & Contexte de l'organisme**

Vocabulaire,  
Approche processus et PDCA, Système intégré,  
Contexte de l'organisme, Enjeux internes et externes,  
Attentes des parties intéressées  
Domaine d'application, Approche processus

#### **Leadership & planification**

Leadership et engagement  
Politique, Rôles, responsabilités et autorités  
Planification des actions et modifications

#### **Supports**

Ressources humaines, Infrastructure, Environnement  
Compétences, Sensibilisation, Communication  
Informations documentées

#### **Activités opérationnelles**

Planification et maîtrise opérationnelle  
Conception  
Achats

#### **Evaluation des performances & Amélioration**

Surveillance, mesure, analyse et évaluation  
Audit interne, Revue de management  
Non conformités et actions, Amélioration continue

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant  
s'initier aux exigences de la  
norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de  
handicap, merci de nous  
contacter à l'adresse suivante :

#### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à  
l'entrée de la formation  
Validation des acquis des  
stagiaires à l'issue de la  
formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 22000 : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser les points clés de la norme et ses liens avec l'HACCP  
Traduire les exigences de cette norme dans votre système de management  
Prendre en compte les articulations entre les différents référentiels normatifs agroalimentaires

### Compétences visées :

Savoir piloter un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Structure de la norme & Contexte de l'organisme**

Norme et niveaux, Vocabulaire  
Enjeux internes et externes,  
Attentes des parties intéressées  
Domaine d'application, Approche processus

#### **Leadership & planification**

Leadership et engagement, Politique et objectifs  
Planification des actions et modifications

#### **Supports**

Ressources humaines, infrastructure, environnement, prestataires externes  
Compétences, sensibilisation, communication  
Informations documentées

#### **Activités opérationnelles**

Programme prérequis PRP, traçabilité  
Situations d'urgence, maîtrise et analyse des dangers  
Plan de maîtrise des dangers (HACCP/PRPO)  
Maîtrise des activités de surveillance et de mesure  
Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers  
Maîtrise des non-conformités

#### **Evaluation des performances & Amélioration**

Surveillance, mesure, analyse et évaluation  
Audit interne, Revue de direction  
Non conformités et actions, Amélioration continue et actualisation du SMSDA

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

#### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 22716 : Bonnes Pratiques de Fabrication

### Objectifs pédagogiques :

Identifier les principes fondamentaux des BPF cosmétiques pour les mettre en œuvre  
Acquérir les connaissances réglementaires afin d'assurer la qualité du produit  
Retenir les exigences et les caractéristiques de la norme

### Compétences visées :

Savoir établir ou faire évoluer des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Concepts de base du management de la qualité**

Démarche PDCA, les BPF  
Gestion du système documentaire, gestion des non-conformités

#### **Qualité et BPF dans le secteur des cosmétiques**

Réglementation CE 1223/2009 et la norme  
BPF cosmétiques et pharmaceutiques, spécificités des produits cosmétiques Bio  
Production et contrôle des processus, application des BPF  
Critères d'acceptation et procédure de libération des lots  
Gestion des matières et produits hors spécification, gestion des non conformités

#### **Déployer la démarche qualité dans son entreprise**

Diagnostic et évaluation du système existant, implication de la Direction, politique qualité  
Organisation de la qualité sur site et en sous-traitance, établir un cahier des charges  
Contrôle des processus de production  
Former les équipes et animer la démarche, responsabilités et missions

#### **Contrôle de la qualité**

Echantillonnage, fiabilité des résultats au laboratoire  
Critères d'acceptation, gérer les résultats/spécifications  
Gestion des réclamations, rappel des produits, analyse et actions  
Système documentaire, indicateurs de suivi  
Audits qualité, revue de Direction, amélioration continue

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

#### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 26000 : Responsabilité Sociétale

### Objectifs pédagogiques :

Appliquer la norme pour intégrer la RSE à la stratégie de l'entreprise  
Examiner le principe, la structure et les lignes directrices de la norme  
Mettre en œuvre une démarche RSE

### Compétences visées :

Savoir maîtriser la norme pour construire et piloter sa démarche RSE

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Comparer la norme aux autres référentiels existant en matière de RSE**

Correspondance avec les autres normes internationales  
Place de l'ISO 26000 face aux autres normes et lien avec le SD 21000

#### **Analyser la structure de la norme**

Définition, architecture de la norme  
Articulation des 7 principes de base

#### **Structurer sa démarche RSE et l'intégrer**

Adaptation aux ressources naturelles, concertation avec les parties intéressées et mise en place d'une stratégie d'entreprise  
Rédaction d'une politique intégrant les objectifs de développement durable

#### **Coter les enjeux**

Réaliser une étude d'opportunité  
Les enjeux répartis en 5 catégories  
Hiérarchiser les enjeux

#### **Définir les axes d'amélioration des relations avec les parties prenantes**

Identifier et coter l'importance des parties prenantes  
Mesurer leurs attentes  
Définir les axes d'amélioration des relations envers les parties prenantes

#### **Mettre en œuvre un plan d'actions**

Piloter la mise en œuvre du plan d'actions  
Valoriser sa démarche

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

#### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## ISO 15378 : Matériaux d'emballages pharmaceutiques

### Objectifs pédagogiques :

Assurer la sécurité des patients qui utilisent des produits directement en contact avec un emballage  
Assurer la conformité des matériaux d'emballage pharmaceutiques  
Maîtriser les règles de bonnes pratiques de fabrication (BPF)  
Appréhender le système de management de la qualité

### Compétences visées :

Savoir établir ou faire évoluer des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

#### **Panorama du domaine d'application de la norme**

Généralités sur l'ISO 15378 : périmètre d'application et domaines  
Termes et définitions liés à la normalisation internationale

#### **Politique qualité**

Focus sur les engagements de la direction concernant : écoute client, politique qualité, planification, responsabilité, autorité et communication, revue de direction

#### **Ressources**

Ressources, formation  
Exigences liées à l'environnement de travail et maintenance

#### **Les bonnes pratiques de fabrication**

Planification et réalisation du produit  
Identification des processus, conception et développement  
Retour sur la maîtrise des processus d'achats  
Maîtrise de la production et préparation du service, surveillance et mesure

#### **Mesures, analyses et améliorations via le SMQ**

Généralités sur le système de management de la qualité  
Définition des surveillances et mesures selon la norme ISO 15378

#### **Maîtriser les dispositions à prendre en cas de produit non conforme**

Savoir comment réaliser une analyse des données  
Définir des mesures d'amélioration de manière continue

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :  
**Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)

## EN 9100 : Aéronautique

### Objectifs pédagogiques :

Identifier la structure et les exigences particulières du référentiel  
Intégrer les exigences de ce référentiel dans son SMQ  
Examiner le processus d'audit de certification de la norme

### Compétences visées :

Comprendre et mettre en œuvre un SMQ selon le référentiel EN 9100

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Comprendre les enjeux et les fondements  
Stratégie de l'IAQG face aux enjeux à relever  
Articulation entre EN 9100 et ISO 9001 : 2015  
Approche processus : réponse aux enjeux stratégiques  
Liens entre management des processus, amélioration continue et performance de l'entreprise

Exigences du référentiel  
Structure de la norme et domaine d'application  
Références normatives et définitions  
Contexte de l'organisme, leadership  
Planification, support  
Réalisation des activités opérationnelles  
Evaluation des performances, amélioration continue

Transposer les exigences de la norme à son propre système  
Auto-évaluation et analyse de son contexte  
Identification d'un plan d'actions

Découvrir les nouvelles pratiques d'audit  
Processus de certification  
Rapport de non-conformité  
Fiche d'évaluation de l'efficacité du processus

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à

l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## EN 9110 : Standard pour les Organismes de Maintenance

### Objectifs pédagogiques :

Connaitre la norme en matière de système de management de la qualité  
Être capable d'accompagner l'organisation dans une démarche de Certification  
Se familiariser avec les exigences à évaluer lors d'un audit interne

### Compétences visées :

Comprendre et mettre en œuvre un SMQ selon le référentiel EN 9110

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Comprendre les enjeux et les fondements  
Stratégie de l'IAQG face aux enjeux à relever  
Articulation entre EN 9100 et EN 9110  
Approche processus : réponse aux enjeux stratégiques  
Liens entre management des processus, amélioration continue et performance de l'entreprise

Exigences du référentiel  
Structure de la norme et domaine d'application  
Références normatives et définitions  
Contexte de l'organisme, leadership  
Planification, support  
Réalisation des activités opérationnelles  
Evaluation des performances, amélioration continue

Transposer les exigences de la norme à son propre système  
Auto-évaluation et analyse de son contexte  
Identification d'un plan d'actions

Découvrir les nouvelles pratiques d'audit  
Processus de certification  
Rapport de non-conformité  
Fiche d'évaluation de l'efficacité du processus

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## EN 15593 : Emballages pour les denrées alimentaires

### Objectifs pédagogiques :

Réaliser un état des lieux des référentiels et normes qualité et sécurité des denrées alimentaires dans le secteur de la fabrication des emballages  
Analyser les exigences de ces standards pour les comprendre  
Identifier les mesures concrètes à mettre en place sur le terrain

### Compétences visées :

Mettre en place des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Contexte et enjeux  
Rappels des exigences réglementaires de base : inertie et traçabilité, bonnes pratiques de fabrication, SMQ et sécurité des denrées alimentaires

Référentiels, exigences communes et différences  
Référentiels de management des denrées alimentaires  
Les normes ISO 22000, ISO 22716  
Prérequis, analyse de risque, système de management de la qualité et sécurité des denrées alimentaires, amélioration continue

Sélectionner le référentiel le plus adapté  
Outil de comparaison  
Mesures à mettre en place pour déployer les standards

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Qualiopi : Référentiel National Qualité

### Objectifs pédagogiques :

Comprendre le contexte et l'esprit de la certification Qualiopi  
Sélectionner les moyens de preuve pour chaque indicateur  
Se préparer à l'audit Qualiopi

### Compétences visées :

Savoir mettre en place et piloter une démarche Qualiopi

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Référentiel National Qualité  
Définition du cadre de l'audit de certification  
Explication des différents critères et indicateurs  
Mise en application des indicateurs correspondant à votre organisme de formation

Audit de certification  
Préparation à l'audit  
Passage en revue des critères applicable à votre organisme  
Réalisation d'un audit à blanc  
Explication de l'après audit : où communiquer le logo Qualiopi et comment

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Audit interne : Sur toutes les normes/référentiels

### Objectifs pédagogiques :

Maîtriser les fondamentaux et la méthode d'audit selon la/les référentiel(s)/norme(s) choisis  
Réaliser des audits internes

### Compétences visées :

Être capable de réaliser des audits internes en parfaite autonomie

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation

Revue des exigences de la norme  
Chapitres de la norme  
Base documentaire de l'entreprise  
Conformité au référentiel  
Préparation de l'audit interne  
Objectifs d'un audit interne  
Techniques d'audit  
Planification et notification  
Plan d'audit et questionnaire

Mise en situation immédiate sous forme de jeux de rôle  
Réunion d'ouverture  
Conduite des entretiens  
Collecte des données et preuves  
Mise en évidence des écarts  
Formalisation des constats et écarts  
Réunion de clôture  
Rapport d'audit et formulation des écarts  
Actions correctives et suivi d'audit

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voire contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Méthode 5S : Pratique d'optimisation des conditions et de l'environnement de travail

### Objectifs pédagogiques :

Découvrir les exigences de la norme  
Avoir une vision globale et stratégique de la norme  
Comprendre chaque article de la norme

### Compétences visées :

Savoir mettre en place une méthode 5S

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Contexte  
Explication de la démarche  
Définition

Identifier les points forts du 5S et les gains attendus  
Rendre chacun acteur du changement sur son poste de travail.  
Améliorer l'environnement et les conditions de travail.  
Réduire les pertes de temps, les risques d'erreur, les accidents.  
Explorer une organisation plus visuelle, une amélioration plus quotidienne.  
Intégrer le 5S dans les bureaux : l'information utile, en un seul lieu.

Connaitre chaque S par la mise en situation  
SEIRI : rangement, débarras.  
SEITON : ordre et méthode.  
SEISO : nettoyage, propreté.  
SEIKETSU : standardiser.  
SHITSUKE : état d'esprit, rigueur.

Conduire ou s'intégrer dans un projet 5S : les clés de succès pour pérenniser les résultats  
Identifier le rôle des différents acteurs.  
Passer du projet à l'obtention des premiers résultats.  
Réussir la communication tout au long du projet.  
Afficher et faire vivre les indicateurs.  
Systématiser la pratique de l'audit

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Méthode 8D : Aide à la prise de décision

### Objectifs pédagogiques :

Acquérir une méthodologie de résolution de problèmes  
Améliorer l'efficacité des actions issues de groupes de traitement de ces problèmes  
S'entraîner à appliquer avec rigueur la méthode et les principaux outils associés aux différentes étapes  
Répondre aux exigences de nombreux donneurs d'ordre dans l'utilisation de cette méthode

### Compétences visées :

Savoir mettre en place et réaliser une méthode

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Introduction  
La méthode 8D  
Enjeu de la méthode

De l'équipe au confinement  
D0 : Décider si la méthode est adapté  
D1 : Constituer l'équipe  
D2 : Décrire le problème  
D3 : Confiner les problèmes

Identifier les causes : standards, hommes, données, produits et process  
D4: Rechercher les causes

Terminer la méthode  
D5: Définir et sélectionner les actions correctives  
D6 : Déployer les actions correctives et vérifier leur efficacité  
D7 : Prévenir la réapparition du problème  
D8 : Reconnaître l'équipe et clore les travaux

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Méthode HACCP : Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

### Objectifs pédagogiques :

Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire  
Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène  
Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité Alimentaire  
Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

### Compétences visées :

Savoir mettre en place et réaliser une méthode HACCP

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Introduction à la formation HACCP  
Connaitre le contexte réglementaire  
Appréhender le contenu et les objectifs du paquet hygiène  
Maîtriser les éléments clés des règlements et arrêtés  
Déclaration et contrôles officiels  
Connaitre les guides des bonnes pratiques

#### Méthode HACCP

Comprendre la méthode HACCP  
Connaitre les 7 principes et leurs articulations  
Mettre en place les 12 étapes  
Constituer un plan HACCP

Principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité  
Élaboration du système documentaire de surveillance  
Installation des procédures  
Explication du fonctionnement du système documentaire

Bonnes Pratiques d'Hygiène  
Comprendre le cadre général  
Connaitre les guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène  
Connaitre les organismes compétents  
Parallèle avec la norme ISO 22000, les référentiels IFS et BRC

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :  
**Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène

### Objectifs pédagogiques :

Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène  
Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)  
Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce

### Compétences visées :

Savoir créer et maintenir des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Les dangers alimentaires  
Introduction sur les dangers alimentaires  
Dangers microbiologiques  
Dangers chimiques  
Dangers physiques  
Allergènes alimentaires  
Méthode HACCP

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)  
Méthodologie des 5M  
Manipulation des aliments (main d'œuvre)  
Locaux (milieu)  
Process et procédures mises en place (méthode)  
Marchandises (matière première)  
Machines (matériel)  
Synthèse des notions 5M

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène  
Introduction  
Souillures en agroalimentaire  
Nettoyage et désinfection  
Plan de nettoyage  
Tenue et consignes de sécurité  
Contrôles et traçabilité

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication

### Objectifs pédagogiques :

Comprendre les principes de la réglementation selon les exigences de BPF  
Appréhender les implications du référentiel sur le terrain  
Déterminer les pistes de progression ou d'adaptation au référentiel  
Montrer les responsabilités particulières liées à la fonction de pharmacien responsable  
Manager les sites pharmaceutiques à la fois sous référentiel BPF et ISO

### Compétences visées :

Savoir créer et maintenir des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Introduction  
Environnement des BPF  
Aspect réglementaire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)  
Méthodologie des 5M  
Manipulation des aliments (main d'œuvre)  
Locaux (milieu)  
Process et procédures mises en place (méthode)  
Marchandises (matière première)  
Machines (matériel)  
Synthèse des notions 5M

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## AMDEC : Outil d'analyse des causes potentielles de défauts/défaillance

### Objectifs pédagogiques :

Connaitre les fondamentaux de l'AMDEC  
Savoir appliquer une méthode AMDEC  
Connaitre les différents AMDEC

### Compétences visées :

Savoir piloter une AMDEC

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Situer l'outil AMDEC dans les démarches qualité  
Objectifs de l'AMDEC : analyser les défaillances possibles pour les  
Eliminer  
Types d'AMDEC : processus, produit, moyen, procédés  
Concepts et définitions clés  
Limites de la méthode

Préparer une analyse AMDEC  
Constituer l'équipe pluridisciplinaire  
Analyse fonctionnelle : principe et but  
Sélection des fonctions à étudier

Dérouler la méthode AMDEC  
Chaîne d'événements : mode de défaillance, ses causes et ses effets  
Evaluation des critères « DOG » : indices de non-détection, indices d'occurrence et de gravité  
Comment calculer la criticité ?  
Déterminer les actions préventives  
Formalisation de l'étude AMDEC : feuille de synthèse

Appliquer la méthode  
Choisir les fonctions pour l'analyse fonctionnelle  
Etudier les modes de défaillance et leurs causes  
Evaluer les critères « DOG » et calculer la criticité  
Identifier des actions préventives ou modifications à apporter au produit

Piloter une analyse AMDEC  
Rôle du « pilote » de l'AMDEC : comment animer et communiquer ?  
Débriefing des cas pratiques  
Valorisation et présentation de l'étude  
Synthèse des bonnes pratiques

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## PDCA : Méthode de gestion de la qualité

### Objectifs pédagogiques :

Comprendre les étapes clés d'une démarche Qualité et la démarche d'amélioration continue  
Comprendre un outil fondamentale : PDCA (Plan Do Check Act)

### Compétences visées :

Savoir mettre en place et piloter la démarche PDCA

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Introduction au PDCA et aux enjeux de la Qualité  
Qu'est-ce qu'un problème ?  
Appréhender la méthode de résolution de problème

Principes d'une démarche d'amélioration continue  
Rappels sur les non-conformités, actions correctives, actions préventives  
Les démarches de l'amélioration continue

Définition du PDCA et ses étapes  
L'amélioration continue selon le PDCA  
Plan : Préparer, planifier ou prévoir  
Do : Développer, réaliser, mettre en œuvre  
Check : Contrôler, vérifier  
Act (ou Adjust) : Agir, ajuster, réagir

Mettre en œuvre la méthode PDCA  
Tableau de suivi des actions  
Outils complémentaires à la méthode PDCA

Mise en œuvre des plans d'action  
Répartir les rôles  
Suivre l'avancement  
Vérifier la conformité des actions réalisées

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Diagramme de Gantt : Outil d'ordonnancement et de gestion de projet

### Objectifs pédagogiques :

Comprendre le diagramme de Gantt  
Connaitre les différentes étapes  
Créer et mettre en place un diagramme de Gantt

### Compétences visées :

Planifier, suivre et mettre en œuvre une planification de projet

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Introduction  
Définition du diagramme de Gantt  
Composants

Projet en 5 étapes  
Définir les tâches  
Estimer la durée des tâches  
Définir l'ordonnancement  
Assigner les tâches à l'équipe  
Affecter les ressources nécessaires

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



# Catalogue de formation 2024/2025

## DUERP : Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

### Objectifs pédagogiques :

Connaître les bases de la réglementation en matière de prévention  
Mener une démarche d'évaluation des risques professionnels  
Rédiger le document unique  
Utiliser le document unique comme outil de prévention

### Compétences visées :

Savoir mettre en place et piloter un document unique

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Le contexte réglementaire  
Les obligations générales pour l'employeur  
Les principes généraux de prévention  
L'évaluation des risques et le document unique : objectifs et exigences  
Les sanctions

L'évaluation des risques et le document unique  
Notion de base : danger, risque et prévention  
Démarche générale : les différentes étapes et les conditions de réussite  
Méthodologie d'évaluation  
Rédaction du document unique

Le document unique comme outil de prévention  
Elaboration et suivi d'un plan d'actions  
Communication auprès des salariés

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Évaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Pilote de processus

### Objectifs pédagogiques :

Appréhender la logique globale de l'approche processus  
Mettre en œuvre la méthode de pilotage processus  
Utiliser les outils pour optimiser le pilotage

### Compétences visées :

Être capable de piloter son processus en parfaite autonomie

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Comprendre l'approche processus  
Principes et objectifs  
Enjeux et bénéfices pour l'entreprise  
Cartographie des processus

Définir les responsabilités du pilote  
Principaux niveaux de pilotage  
Rôle et responsabilités  
Exemple de fiche de poste

Mettre en œuvre le pilotage  
Activités et séquences des processus  
Classement des risques  
Documentation

Mesurer l'efficacité du processus  
Tableau de bord des indicateurs  
Analyse et mesure des résultats  
Opportunités d'amélioration et plan d'actions

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



## Revue de Direction

### Objectifs pédagogiques :

Comprendre les enjeux d'une revue de direction et sa valeur ajoutée  
Préparer efficacement la réunion  
Animer la revue de direction en faisant participer la Direction et les pilotes de processus  
Dégager des actions d'amélioration  
Formaliser un compte-rendu répondant aux exigences des référentiels utilisés

### Compétences visées :

Être capable d'animer une Revue de Direction

### Démarches et moyens pédagogiques :

Formation animée par un formateur  
Supports de cours, exercices, mise en situation, cahier stagiaire  
Vidéoprojecteur, vidéos, PowerPoint  
Exercices et mise en situation, quiz d'auto-évaluation

### Programme :

Introduction à la revue de Direction  
Appréhender les exigences des référentiels ISO  
Définir la fonction de la revue de Direction

Organisation d'une revue de Direction  
Définir la fréquence, l'ordre du jour  
Préparer la revue de Direction : données d'entrée (quantité et/ou de coûts), recueil, analyse et le bilan des données, données de sortie

Animation de la revue de direction  
Identifier les participants à la revue de Direction  
Préciser le rôle des différents acteurs : Direction, Responsable QHSE, pilotes de processus  
Formaliser le contenu de la présentation  
Acquérir les principes d'une animation dynamique : développer les capacités d'écoute de l'animateur, faciliter les échanges, la production d'idées et la prise de décision, prendre des notes

Conclusion et communication sur la revue de Direction  
Conclure la revue de Direction avec un récapitulatif des actions relatives à l'amélioration de l'efficacité du Système de Management QHSE et de ses processus  
Statuer sur la révision éventuelle de la politique de la Direction et des objectifs afférents  
Etablir et diffuser le compte-rendu et le plan d'amélioration

### Modalités d'accès :

Distanciel et/ou présentiel  
Intra et inter-entreprise

### Durée :

Voir convention de formation

### Délais d'accès :

Voir convention de formation

### Public :

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de la norme

### Prérequis :

Aucun

### Prix :

Voir convention de formation

### Accessibilité handicap :

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

### **Voir contact**

### Evaluations/sanction :

Evaluation des acquis à l'entrée de la formation  
Validation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation  
Certificat de réalisation

### Contact :

Isabelle BONNEAU  
Opérationnel - 06.29.81.56.67  
[ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

Ambre BONNEAU  
Administratif - 06.29.81.56.67  
[ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)



# Catalogue de formation 2024/2025

Conseil – Formation – Audit

Normes ISO Qualité Sécurité Environnement Hygiène

Référentiel Qualiopi

## Secteurs d'intervention

Auvergne-Rhône-Alpes

National & International en

Distanciel

## Secteurs d'activité

Industrie

Service

Centre de formation

Institut supérieur et AFPI



## Contact opérationnel

Isabelle BONNEAU

Téléphone : 06.29.81.56.67

E-mail : [ib.3bonconseil@gmail.com](mailto:ib.3bonconseil@gmail.com)

## Contact administratif

Ambre BONNEAU

Téléphone : 06.31.93.36.00

E-mail : [ab.3bonconseil@gmail.com](mailto:ab.3bonconseil@gmail.com)

Site : [www.3bonconseil.com](http://www.3bonconseil.com)

**Pour plus d'informations :**

