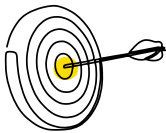


# OPTIMISER SON SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ EN IAA

## OBJECTIFS



- Optimiser un système de management de la qualité en IAA (approche processus, les référentiels applicables en IAA)
- Faire vivre ce système au quotidien en s'appuyant sur les outils d'Amélioration Continue
- Garantir la sécurité des aliments (HACCP, Food Fraud, Food Défense, FSC, Veille réglementaire, Gestion de crise, Matériaux au contact)

**Blended - Nantes/Distanciel - 3200 € HT\* - Dates (nous contacter)**

Parcours de formation certifiant pour des managers de la sécurité des aliments.

**Acquérir les compétences pour améliorer un système de management de la sécurité des aliments.**

### INTERVENANT

Consultants formateurs ADRIA, experts en management de la qualité.

### PUBLIC

Personnes occupant ou prétendant à un poste de responsable qualité en IAA.

### PRÉ-REQUIS

Lire, écrire et parler français.

### DIPLÔME PRÉPARÉ

Certificat de maîtrise de compétences issus d'un titre enregistré au Registre National des Certifications Professionnelles (RNCP) / Capitalisable avec les autres blocs composant le titre pour une validation de ce dernier.

### ÉPREUVE DE CERTIFICATION

En distanciel : étude de cas à réaliser individuellement. Jury de certification : sous un délai de 1 mois.

### CONDITIONS

Avoir le matériel pour participer aux phases distancielles.

### ADMISSIONS

Dossier d'inscription, tests de positionnement en distanciel et entretien en distanciel.

### DURÉE & HORAIRES

60h de formation :  
- 21h en distanciel (classes virtuelles)  
- 39h en présentiel

### OPTIONS

Option : 560 € HT

### SYSTÈME DE MANAGEMENT ET APPROCHE PROCESSUS

- La démarche de certification ISO
- Analyser le contexte de l'entreprise
- Les exigences normatives
- Diagnostic de l'existant
- Approche processus : optimiser les interactions entre les processus

### LES ESSENTIELS DE L'AMÉLIORATION CONTINUE

- Qu'est-ce que l'amélioration continue ?
- Différences entre le Lean et le 6 sigma
- Présentation des concepts clés et méthodes de l'amélioration continue
- Organiser l'Amélioration continue en projet

### HACCP - VALIDATION, VÉRIFICATION ET MISE À JOUR DU SYSTÈME

- Les enjeux de la validation des produits et des procédés
- Gérer les changements dans l'entreprise et les conséquences sur la maîtrise des dangers selon l'HACCP
- Evaluer l'HACCP par vérification de sa mise à jour, de son application et de son efficacité

### LES INCONTOURNABLES D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT

- Les éléments et principes de base à connaître sur :
- la Food Défense
  - la Food Fraud
  - la Food Safety Culture
  - la veille réglementaire
  - la gestion de crise
  - les matériaux au contact

### AUTRES RÉFÉRENTIELS DES IAA

- Les principes généraux du protocole FSSC 22000
- Comparaison avec l'IFS et le BRC

### ACCOMPAGNEMENT À LA CERTIFICATION

- Prendre en main les outils à disposition pour la formation
- Comprendre les attentes de la certification

### CERTIFICATION

Réussir la certification

### EN OPTION

### ANIMER UNE FORMATION ET EXERCER LA MISSION DE TUTEUR

#### (16 HEURES SUPPLÉMENTAIRES)

- Le positionnement du formateur
- Les grandes étapes et exigences pour le bon déroulement d'une formation (préparation, objectifs, déroulement, évaluation des acquis)
- Les méthodes d'animation
- Impact de la communication en formation (reformulation, questionnement, communication non-verbale)
- Agir face aux différents profils d'apprenants, gérer un groupe
- Le positionnement du tuteur en entreprise
- Les phases pour accompagner un stagiaire, un apprenant

### LE +

Ce parcours de formation certifiant est éligible au CPF (Compte Professionnel de Formation)

