

# CATALOGUE FORMATIONS



**CAP'RHQS**



# CATALOGUE FORMATIONS

## ORGANISME DE FORMATION

CAP'R HQS, est un organisme de formation domicilié au 43 bis rue du presbytère, à Saint Pierre (97410) et est représenté par Madame Audrey CLAIN.

Enregistrement par la DAAF Réunion pour les formations en hygiène alimentaire : 040068 05 2016

N° SIRET : 813 730 827 000 17

Code NAF 8559A

N° d'enregistrement pour les prestations de formation : 98 97 04438 97

## DOMAINES LIÉS AUX FORMATIONS

CAP'R HQS réalise des formations liées aux domaines de l'Hygiène alimentaire, de la Qualité et de la Sécurité des salariés (HQS). Formateurs de CAP'R HQS. Les formateurs sont des spécialistes des démarches HQS.

## LIEU DES FORMATIONS

Dans les locaux de votre entreprise ou dans une salle de formation située à proximité de vos locaux et conformes aux lois et aux règlements en vigueur.

## MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Engagé dans une démarche globale plaçant le participant au centre des dispositifs pédagogiques de ses formations, CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés. Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées. CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

## LIVRABLES DE FORMATION

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation. Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique.

## VALEURS AJOUTÉES DES FORMATIONS

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

Un livret d'activités permet de suivre l'assiduité et la progression des apprentissages.



# ÉDITO

## **Faites de la formation un investissement d'avenir et de performance !**

L'environnement de la formation professionnelle continue est en pleine mutation avec la réforme de début 2015. En tant qu'organisme de formation, CAP'R HQS s'est engagé dans une démarche d'amélioration continue de ses prestations qui permet de rendre votre entreprise plus talentueuse et contribuer ainsi pleinement à la création de valeur ajoutée.

Par ailleurs, la réglementation et les normes en matière d'Hygiène Alimentaire, de Qualité et de Sécurité des salariés sont en constante évolution. CAP'R HQS a établi son catalogue de formations pour vous proposer des formations adaptées à vos besoins et à la conjoncture réglementaire de votre activité. Nos formations permettent d'approfondir et de renforcer les compétences de vos collaborateurs et de maîtriser les risques qui pèsent sur votre activité.

CAP'R HQS accompagne les entreprises réunionnaises depuis 4 ans en réalisant des formations en intra ou en inter entreprises dans de nombreux secteurs (industries, restauration, tertiaire, ...). Nos objectifs sont d'apporter à vos collaborateurs des connaissances indispensables et de modifier les comportements sur le terrain. Pour cela, nous utilisons des méthodes et des outils d'apprentissage interactifs, innovants et adaptés aux secteurs d'activités et aux profils des stagiaires.

La qualité de nos formations est au cœur de nos préoccupations. Tous nos formateurs sont experts dans leur domaine. Ils sont choisis pour leurs expériences et leurs compétences.

Vous retrouverez les contenus et les modalités pratiques de nos formations dans chacune des fiches formation de ce catalogue.

Bonne lecture.

**Audrey CLAIN**  
Gérante de CAP'R HQS



# LISTE DES FORMATIONS

Les formations principales proposées par CAP'R HQS sont décrites ci-dessous. Néanmoins, d'autres produits peuvent être construits pour répondre à vos besoins d'accompagnement en hygiène alimentaire, en qualité et en Sécurité des salariés. Pour toute demande, veuillez nous contacter.

**Audrey CLAIN**  
Consultante HQS

0692 17 50 02 / [audreyclain@cap-r.fr](mailto:audreyclain@cap-r.fr)

## LES FORMATIONS EN HYGIENE ALIMENTAIRE

- HA1** : Appliquer l'hygiène, la sécurité des aliments et les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en production.....p.5
- HA2** : Appliquer l'hygiène, la sécurité des aliments et les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en restauration .....p.6
- HA3** : Appliquer l'hygiène, la sécurité des aliments et la méthode HACCP en restauration. ....p.7
- HA4** : Appliquer la méthode HACCP en production. ....p.8
- HA5** : Piloter la méthode HACCP et mettre en place la norme ISO 22000 dans les entreprises de l'agroalimentaire. ....p.9

## LES FORMATIONS EN QUALITE

- Q1** : Intégrer les exigences générales de la norme ISO 9001 version 2015. ....p.10
- Q2** : Piloter les exigences de la norme ISO 9001 version 2015.....p.11
- Q3** : Devenir auditeur interne selon la norme ISO 9001 version 2015 .....p.12
- Q4** : Intégrer, piloter et administrer les exigences de la norme ISO 17025 .....p.13
- Q5** : Intégrer et mettre en pratique la méthode 5S .....p.14

## LES FORMATIONS EN SECURITE DES SALARIES

- S1** : Intégrer et appliquer les exigences réglementaires liées aux risques professionnels.....p.15

# HA1

## APPLIQUER L'HYGIÈNE, LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) EN PRODUCTION

### OBJECTIFS

- Identifier les notions de base sur les risques microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques.
- Identifier les origines des contaminations et les conséquences dans votre filière.
- Identifier et mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- Identifier les moyens de maîtrise à mettre en place au quotidien à votre poste de travail.

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (2 HEURES) :

**Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)**

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences dans votre filière

#### MODULE 2 (2 HEURES) :

**Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques**

- Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
- Les autres risques les plus répandus dans votre filière.
- Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'oeuvre, Milieu, Matière, Méthode).

#### MODULE 3 (7 HEURES) :

**Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Gestion des déchets
- Gestion des nuisibles
- Hygiène de l'environnement
- Conception des locaux
- Hygiène des fluides
- Hygiène des équipements
- Stockage des denrées
- Information des consommateurs

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 11 heures de formation réparties en 3 modules en continu ou en discontinu. Le nombre de séances est à définir en fonction de vos disponibilités. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# HA2

## APPLIQUER L'HYGIÈNE, LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) EN RESTAURATION

### OBJECTIFS

- Identifier les notions de base sur les risques microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences en restauration
- Mettre en pratique les règles issues du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication
- Identifier les moyens de maîtrise à mettre en place au quotidien à votre poste de travail

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (2 HEURES) :

**Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)**

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences en restauration.

#### MODULE 2 (2 HEURES) :

**Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques**

- Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
- Les autres risques les plus répandus en restauration.
- Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'oeuvre, Milieu, Matière, Méthode).

#### MODULE 3 (3 HEURES) :

**Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, stockage des denrées, information des consommateurs.

#### MODULE 4 (3 HEURES) :

**Les Bonnes Pratiques de Fabrication**

Tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson; refroidissement, liaison chaude, liaison froide, réchauffage, congélation, décongélation, salage, marinage, assemblage, service, dressage et débarrassage des tables.

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 10 heures de formation réparties en 4 modules en continu ou en discontinu. Le nombre de séances est à définir en fonction de vos disponibilités. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# HA3

## APPLIQUER L'HYGIÈNE, LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LA MÉTHODE HACCP EN RESTAURATION

Formation répondant au décret n°2011-731 du 24 juin 2011

### OBJECTIFS

- Identifier les notions de base sur les risques microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences en restauration
- Mettre en pratique les règles issues du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication
- Intégrer et mettre en pratique les 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (4 HEURES) :

**Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)**

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences en restauration.

#### MODULE 2 (2 HEURES) :

**Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques**

- Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
- Les autres risques les plus répandus en restauration.
- Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'oeuvre, Milieu, Matière, Méthode).

#### MODULE 3 (4 HEURES) :

**Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, stockage des denrées, information des consommateurs, tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson, refroidissement, liaison chaude, liaison froide, réchauffage, congélation, décongélation, salage, marinage, assemblage, service, dressage et débarrasse des tables.

#### MODULE 4 (3 HEURES) :

**Présentation et application de la méthode HACCP**

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Activité de mise en application de la démarche HACCP

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 14 heures de formation réparties en 4 modules en continu ou en discontinu. Le nombre de séances est à définir en fonction de vos disponibilités. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.



# HA4 | APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP EN PRODUCTION

## OBJECTIFS

- Identifier les notions de base sur les risques microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Identifier les origines des contaminations et les conséquences dans votre filière
- Identifier et mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Intégrer et mettre en pratique les 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Les participants doivent être initiés aux Bonnes Pratiques d'Hygiène mises en place dans votre filière. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

## PROGRAMME

### MODULE 1 (1 HEURES) :

**Rappel du cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxiinfections alimentaires (TIAC)**

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences dans votre filière
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

### MODULE 2 (1 HEURES) :

**Rappel sur les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques**

- Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
- Les autres risques les plus répandus dans votre filière.

### MODULE 3 (5 HEURES) :

**Présentation et application de la méthode HACCP**

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Activité de mise en application de la démarche HACCP

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

## MODULES OPTIONNELS :

### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

## DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 7 heures de formation réparties en 3 modules en continu ou en discontinu. Le nombre de séances est à définir en fonction de vos disponibilités. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# HA5

## PILOTER LA MÉTHODE HACCP ET METTRE EN PLACE LA NORME ISO 22000 DANS LES ENTREPRISES DE L'AGROALIMENTAIRE

### OBJECTIFS

- Valider en groupe les notions de base en hygiène alimentaire
- Intégrer et mettre en pratique les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Identifier et décliner les exigences de la norme ISO

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Les participants doivent être initiés aux Bonnes Pratiques d'Hygiène mises en place dans votre filière. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (1 HEURES) :

**Rappel du cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxiinfections alimentaires (TIAC)**

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences dans votre filière
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

#### MODULE 2 (1 HEURES) :

**Rappel sur les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques**

- Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
- Les autres risques les plus répandus dans votre filière.

#### MODULE 3 (4 HEURES) :

**Présentation de la méthode HACCP et de la norme ISO 22000**

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Les exigences générales de la norme ISO 22000

#### MODULE 4 (4 HEURES) :

**Système de Management des denrées alimentaire (SMDA) et la mise en place de la norme ISO 22000**

- La base du SMDA : les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Le rôle de l'équipe HACCP
- Les diagrammes de fabrication
- L'analyse des risques alimentaires et l'ébauche ou la revue des points critiques
- Les moyens de contrôles et de surveillance
- La documentation liée

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 10 heures de formation réparties en 4 modules en continu. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# Q1

## INTÉGRER LES EXIGENCES GÉNÉRALES DE LA NORME ISO 9001 VERSION 2015

### OBJECTIFS

- Identifier les enjeux d'un Système de Management de la Qualité (SMQ) selon l'ISO 9001
- Distinguer les 7 principes de management de la Qualité selon la norme ISO 9001 version 2015
- Intégrer les exigences principales de la norme ISO 9001 version 2015
- Décrire le fonctionnement d'un SMQ

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (3 HEURES 30 MINUTES) :

##### Cadre général de la Qualité

- Définition de la Qualité
- Historique de la Qualité
- Les enjeux d'un SMQ : stratégiques, économiques, humains et technologiques.

#### MODULE 2 (2 HEURES) :

##### Cadre général de la norme ISO 9001 version 2015

- Les 7 principes de management
- Les exigences générales de la norme.

#### MODULE 3 (1 HEURES 30 MINUTES) :

##### Description du fonctionnement d'un SMQ

- Les acteurs : rôles responsabilités
- Les étapes de certification

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

##### Pré-diagnostic des ateliers

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

##### Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 7 heures de formation réparties en 3 modules en continu. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# Q2

## PILOTER LES EXIGENCES DE LA NORME ISO 9001 VERSION 2015

### OBJECTIFS

- Décrire et appliquer le fonctionnement d'un SMQ (Système de Management de la Qualité)
- Intégrer les rôles, responsabilités et autorités des pilotes de processus
- Construire, appliquer et piloter les processus

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Les participants doivent avoir suivi la formation « Intégrer les exigences générales de la norme ISO 9001 version 2015 » ou équivalent. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (2 HEURES 30 MINUTES) :

##### Fonctionnement du SMQ

- Rappel sur les notions : SMQ, roue de Déming, les principaux enjeux, les 7 principes et les 10 chapitres de la norme ISO 9001 version 2015.
- Description de l'architecture documentaire et des éléments constitutifs d'un SMQ selon la roue de Deming
- Les exigences documentées de la norme ISO 9001 version 2015.

#### MODULE 2 (2 HEURES 30 MINUTES) :

##### Les processus

- La cartographie et les interactions de processus les enjeux internes et externes.
- Les parties intéressées.
- Construction des processus.

#### MODULE 3 (2 HEURES) :

##### Rôles et responsabilités

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

##### Pré-diagnostic des ateliers

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

##### Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 7 heures de formation réparties en 3 modules en continu. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# Q3

## DEVENIR AUDITEUR INTERNE SELON LA NORME ISO 9001 VERSION 2015

### OBJECTIFS

- Identifier et décliner les exigences de la norme ISO 9001 au sein de votre entreprise, notamment les nouvelles approches de la version 2015 : Vers la compréhension d'un contexte global ; Vers une approche processus renforcée ; Impact de la norme sur les produits et les services ; Analyse des risques et des opportunités ; Liaison renforcée de la démarche qualité avec la stratégie ; Maitrise des activités externalisées.
- Maitriser les techniques d'audit d'un SMQ (système de Management de la Qualité).
- Identifier et mettre en pratique le rôle, les responsabilités et le savoir être d'un auditeur.

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Les participants doivent avoir lu la norme ISO 9001 version 2015. La mise en pratique de ce référentiel serait un plus. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (2 HEURES) :

##### Présentation des normes ISO 9000

- Les enjeux et finalités des systèmes de management
- L'annexe SL : la clé d'un système de management.

#### MODULE 2 (5 HEURES) :

##### Les exigences de la norme ISO 9001 version 2015

- Contexte de l'organisme et des parties intéressées
- Responsabilité de la direction
- Planification du SMQ
- Supports
- Réalisation des activités opérationnelles
- Evaluation des performances
- Gestion des non-conformités et amélioration

#### MODULE 3 (14 HEURES) :

##### Auditer selon la norme ISO 9001 version 2015

- L'audit, un outil de progrès dans une démarche de SMQ
- Auditeurs, audits, les comportements efficaces
- Mise en place et suivi de la procédure d'audit
- Préparation de la visite d'audit
- Réalisation de l'audit ISO 9001
- Pilotage de l'après-visite d'audit

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

##### Pré-diagnostic des ateliers

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

##### Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 21 heures de formation réparties en 3 modules en continu. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

# Q4

## INTÉGRER, PILOTER ET ADMINISTRER LA NORME ISO 17025

### OBJECTIFS

- Identifier l'esprit de la norme ISO 17025
- Identifier et mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 17025 pour le Système de Management de la Qualité (SMQ) de votre laboratoire d'essais et d'étalonnage.

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (1 HEURE) :

**Le SMQ d'un laboratoire d'essais et d'étalonnage**

- Concept qualité
- Démarche d'accréditation.

#### MODULE 2 (2 HEURES) :

**Les exigences générales de la norme ISO 17025**

- Processus de réalisation
- Processus de maîtrise des ressources
- Processus de management.

#### MODULE 3 (4 HEURES) :

**Les exigences de la norme ISO 17025 en pratique**

- Exigences techniques : Incertitudes de mesure, compétences et qualification du personnel. Installations et équipements, méthodes d'essais et d'étalonnage teneurs validations, traçabilité de mesurage, échantillonnage, maîtrise des données, assurance qualité des données.
- Exigences de management : Objectifs, maîtrise de la documentation, sous-traitance, gestion. des réclamations, traitement des non-conformités, actions correctives et préventives, amélioration continue, audit interne.
- Organisation, management et système qualité.

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 7 heures de formation réparties en 3 modules en continu. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# Q5 | INTÉGRER ET METTRE EN PRATIQUE LA MÉTHODE 5S

## OBJECTIFS

- Identifier les fondements de la méthode 5S
- Mettre en œuvre la démarche efficacement
- Développer l'esprit 5S pour pérenniser les résultats obtenus

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

## PROGRAMME

### MODULE 1 (2 HEURES) :

#### Les objectifs, le contexte et les enjeux de la démarche 5S

- Le rôle de chacun : le personnel acteur de la démarche
- Organisation du cadre de travail et amélioration des conditions de travail
- Réduction des pertes de temps, des risques d'erreur et des accidents.

### MODULE 2 (2 HEURES) :

#### Signification des 5S

- SEIRI : rangement, débarras
- SEITON : ordre et méthode
- SEISO : nettoyage et propreté
- SEIKETSU : standardiser
- SHITSUKE : état d'esprit, rigueur.

### MODULE 3 (3 HEURES) :

#### Préparer et mettre en œuvre la démarche

- Étude des effets attendus et des freins à lever
- Définition du périmètre et des lieux concernés
- Identifier les rôles et définir le plan de communication
- Planification de la démarche
- Mise en place des 5S
- Les bonnes questions et les bons documents.

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

## MODULES OPTIONNELS :

### Module optionnel 1 :

#### Pré-diagnostic des ateliers

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

### Module optionnel 2 :

#### Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

## DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 6 heures de formation réparties en 3 modules en continu. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.

# S1

## INTÉGRER ET APPLIQUER LES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES LIÉES AUX RISQUES PROFESSIONNELS

### OBJECTIFS

- Identifier les obligations réglementaires en Hygiène Santé Sécurité au Travail et ses acteurs
- Intégrer la notion de risque : de son évaluation jusqu'aux mesures de prévention
- Mettre en pratique les principes généraux de prévention
- Identifier les familles de risques et les moyens de maîtrise
- Intégrer l'évaluation des risques professionnels et les facteurs de pénibilité au travers du Document unique.

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble du personnel désigné par le chef d'établissement. Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer. Pour une efficacité pédagogique, la formation est réalisée pour un groupe constitué au maximum de 8 participants.

### PROGRAMME

#### MODULE 1 (7 HEURES) :

**Tout savoir sur la santé, la sécurité au travail et ses acteurs**

- Les accidents du travail, les maladies professionnelles et leurs conséquences
- Les acteurs internes et externes
- Les notions de dangers et de risque
- La réglementation du Code du Travail

#### MODULE 2 (7 HEURES) :

**Qu'est-ce que la prévention des risques professionnels ?**

- La prévention et vous?
- Les 9 principes de prévention
- Les grandes familles de risques et les moyens de prévention connus.

#### MODULE 3 (7 HEURES) :

**Comment mettre en pratique la prévention : le Document unique et la Pénibilité au Travail**

- Le document unique : généralités, étapes, planification, réalisation et suivi des actions.
- La Pénibilité au Travail : approche, facteurs de pénibilité, méthode d'identification.

Les moyens pédagogiques et les exemples choisis dans les activités seront adaptés aux métiers des participants pour permettre une adaptation plus pertinente.

### MODULES OPTIONNELS :

#### Module optionnel 1 :

**Pré-diagnostic des ateliers**

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

#### Module optionnel 2 :

**Validation des acquis**

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

### DURÉE ET ORGANISATION

A partir de 21 heures de formation réparties en 3 modules en continu ou en discontinu. Le nombre de séances est à définir en fonction de vos disponibilités. La durée des modules optionnels est à déterminer en fonction de la taille de l'entreprise et des objectifs visés.



Pour toute demande, veuillez nous contacter.

**Audrey CLAIN**  
Consultante HQS

0692 17 50 02 / [audreyclain@cap-r.fr](mailto:audreyclain@cap-r.fr)

---

**[WWW.CAPRHQSE.RE](http://WWW.CAPRHQSE.RE)**