



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

Ambre BONNEAU

Administratif - 06.31.93.36.00

ab.3bonconseil@gmail.com

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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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 :

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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Ambre BONNEAU
Administratif - 06.29.81.56.67
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

Contact administratif

Ambre BONNEAU

Téléphone : 06.31.93.36.00

E-mail : ab.3bonconseil@gmail.com

Site : www.3bonconseil.com

Pour plus d'informations :

