

CATALOGUE DE FORMATION 2024

CQFD QUALITÉ

cqfd.qualite@gmail.com

www.cqfd-qualite.fr

La formation n'est pas du temps perdu mais
c'est un moment pour se poser, prendre du
recul sur son travail et partager

NADÈGE PIOCHE



Formations aux référentiels



GÉNÉRALISTES

ISO 9001

Mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 9001 : PCDA, approche processus, les parties intéressées, les performances, évaluation des risques, ...

NEW

EVOLUTION EN 2024

AUDITEUR INTERNE SELON LA NORME ISO 19011

Acquérir les compétences d'auditeur internes : déroulement d'un audit, bonne pratique d'audit, rédaction des remarques et du rapport.

SANTÉ À DOMICILE

QUALIPSAD

Mettre en œuvre un système de management qualité conforme au référentiel Qualité des prestations de santé à domicile

NEW

**EVOLUTION VERS HAS PSDM
EN 2024**

Formations aux référentiels



INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

ISO 22000

Mettre en oeuvre les exigences de la norme ISO 22000 : PCDA, approche processus, les parties intéressées, les performances, HACCP, food defence, ...

NEW

EVOLUTION EN 2024

IFS

Mettre en oeuvre les exigences du référentiel IFS : PCDA, approche processus, les performances, HACCP, food defence, KO, ...

ORGANISMES DE FORMATIONS

QUALIOPI ET DÉCRETS ASSOCIÉS

Comprendre les engagements auxquels répondre en tant qu'organisme de formation : communiquer son offre, formations adaptées aux besoins, accompagnement des apprenant, gestion du handicap, veille, ...

LABORATOIRES

ISO 17025

Comprendre les étapes de l'accréditation tout en appréhendant les exigences normatives afin de les appliquer au sein de son laboratoire. Focus sur l'évaluation des risques.

Formations Qualité



RESPONSABLE QUALITÉ

NEW

Connaitre le management de la qualité, acquérir les compétences et les reflexes d'un responsable qualité dans la gestion d'un système de management basé sur l'amélioration continue et la réponse aux exigences normatives.

Référentiels : ISO 9001, ISO 17025, ISO 22000, IFS, QUALIPSAD, QUALIOPI

Formation établie en module, au choix du participant en fonction de l'expérience et du besoin

LES OUTILS QUALITÉ GÉNÉRAUX

SUIVI ET TRAITEMENT DES NON-CONFORMITÉS EFFICACEMENT

Connaitre les outils de gestions des non-conformités : 5P, 5M, Diagramme Ishikawa, 80/20

L'ÉVALUATION DES RISQUES ET DES OPPORTUNITÉS

Mettre en oeuvre une évaluation des risques et des opportunités : évaluation, mise en oeuvre d'action et mesure de l'efficacité

LA RÉOLUTION DE PROBLÈME : DMAIC

Appréhender une démarche de résolution des aléas ou des irritants en mode projet. Mettre en œuvre les différentes étapes suivantes :

- Définir
- Mesurer
- Analyser
- Améliorer (improve)
- Contrôler

FORMATION SUR-MESURE

Les formations peuvent être adaptées en fonction de votre besoin.
Autres sujets sur demande.



Formations métiers

LABORATOIRES

ISO 7218 - BPL EN LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

Connaitre les bonnes pratiques de laboratoire dans la conception et l'entretien des locaux, l'utilisation optimale du matériel, la réalisation des analyses : dilutions décimales, contrôles qualité, ...

NEW

EVOLUTION EN 2024

BPL EN LABORATOIRE DE CHIMIE

Appréhender les bonnes pratiques de laboratoire dans la conception des locaux, l'utilisation du matériel, la réalisation des analyses : sécurité, préparation de solutions chimiques, ...

VALIDATION ET VÉRIFICATION DE MÉTHODE MICROBIOLOGIQUE

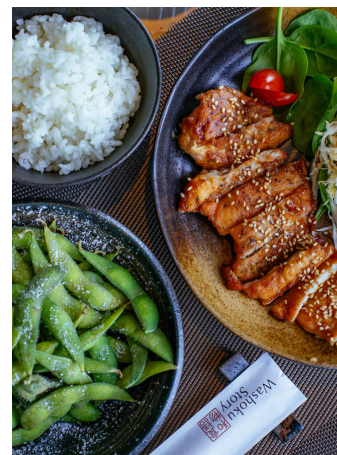
Mettre en oeuvre la validation ou la vérification de méthode afin de s'assurer de la fiabilité des analyses avant leur mise en place.

LA GESTION DES ÉQUIPEMENTS

Connaitre les bonnes pratiques d'utilisation, de nettoyage d'équipement de mesure tels que les balances, les pipettes, les enceintes climatiques. Mettre en oeuvre la vérification et l'étalonnage des équipements de mesure critique.

FORMATION SUR-MESURE

Les formations peuvent être adaptées en fonction de votre besoin.
Autres sujets sur demande.



Formations métiers

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

LE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

Appréhender le poste de chargé qualité.
Comprendre les techniques de management qualité : PDCA, surveillance des performances, gestion des non-conformités, évaluation des risques, HACCP, qualification du personnel, ...

LES NOUVEAUTÉS 2024

NEW

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Connaitre les conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments dans un environnement de travail.

LA MAITRISE DES NUISIBLES

Appréhender et analyser les risques associés aux nuisibles et méthodes de lutte.
Connaitre les moyens curatifs et préventifs

HACCP

Mettre en oeuvre les exigences normatives concernant le système de management de sécurité des denrées alimentaires : PRP, PRPO, CCP, moyens de maîtrise et surveillance

Existe au format renouvellement

FORMATION SUR-MESURE

Les formations peuvent être adaptées en fonction de votre besoin.
Autres sujets sur demande.

NOTRE HISTOIRE

CQFD Qualité est un organisme de formation créé en 2020 afin d'accompagner les sociétés dans le développement de leurs compétences dans les domaines du management de la qualité (ISO 17025, ISO 22000, IFS, ISO 9001, QUALIPSAD, ...) et des bases du management de la qualité (outils, BPL, métrologie, ...).

Aujourd'hui des partenaires viennent compléter le catalogue de formation : L'hygiène en industrie agroalimentaire, HACCP, la gestion des nuisibles, ...

CQFD Qualité est un organisme de formation certifié QUALIOPi permettant un financement des formations auprès des OPCO;

PERFORMANCES CQFD QUALITÉ

La réussite ainsi que la satisfaction des participants est primordiale pour CQFD Qualité.

Tout est mis en oeuvre afin d'atteindre les objectifs de compétence.



Indicateurs de performance globale -
détail sur chaque programme de formation



Les formations sont toutes disponibles en présentiels ou en distancielles.

NOS FORMATEURS

CQFD Qualité bénéficie d'un réseau de partenaires experts dans leurs domaines.

Des compétences partout en France afin d'être au plus proche des clients et limiter l'empreinte environnementale des sessions de formation.



NADEGE PIOCHE

Experte management qualité

Forte de plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de la qualité, j'accompagne les sociétés dans la mise en œuvre de leur accréditation ou certification.

Je partage avec plaisir et simplicité mes connaissances afin de faire évoluer vos compétences.



MARION BURTIN

Experte qualité, hygiène et sécurité des denrées alimentaires

Au cours de mes différentes expériences professionnelles, j'ai pu acquérir des connaissances solides dans la réglementation hygiène applicable au secteur de l'alimentaire, et à son déploiement sur le terrain



MARION NEUVILLE

Experte sécurité alimentaire

Après 10 ans d'activité dans des sociétés agroalimentaires de renommées mondiales en tant qu'ingénieure qualité, j'accompagne les sociétés sur les référentiels qualité tel que l'IFS.

Consultante reconnue par l'IFS.



PERRINE ROGER

Experte en microbiologie

Riche d'une expérience en tant que responsable validation et vérification de méthode puis responsable qualité système, mes compétences sont aujourd'hui reconnues en étant qu'auditrice technique