

CATALOGUE DE FORMATION

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, ...

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.

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.

SANTÉ À DOMICILE

QUALIPSAD

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

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

ISO 22000

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

ORGANISMES DE FORMATIONS

QUALIOPI

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, ...



Formations Qualité

LES OUTILS QUALITÉ GÉNÉRAUX

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, suivi des parties intéressées, qualification du personnel, ...

SUIVI ET TRAITEMENT DES NON-CONFORMITÉS EFFICACEMENT

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

MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME QUALITÉ

Comprendre les étapes de mise en oeuvre d'un système qualité efficace, harmonieux et compréhensible par tous.

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

LA RÉOLUTION DE PROBLÈME : DMAIC OU 6 SIGMA

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, ...

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

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.

LES OUTILS QUALITÉ

LE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

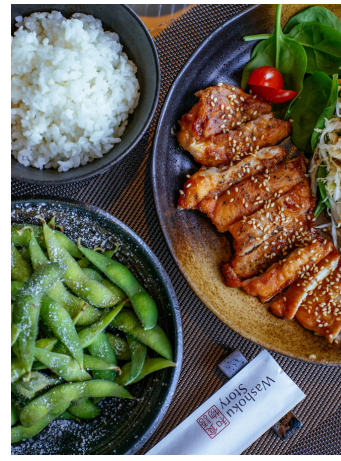
Appréhender le poste de chargé qualité. Comprendre les techniques de management qualité : PDCA, fiabilité des résultats, gestion des non-conformités, évaluation des risques, qualification du personnel, ...

L'ÉVALUATION DES RISQUES

Mettre en oeuvre les exigences de la normes NF ISO 17025 concernant les risques et les opportunités : l'évaluation, la mise en oeuvre d'action, la mesure de l'efficacité

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, ...

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

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 9001, QUALIPSAD, ...) et des bases du management de la qualité (outils, BPL, métrologie, ...)

CQFD Qualité est un organisme de formation certifié QUALIOPi permettant un financement des formations auprès des OPCO et/ou FAF



NAEGE 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.

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.

**PROGRAMMES DÉTAILLÉES SUR
DEMANDE :**

**CQFD.QUALITE@GMAIL.COM
WWW.CQFD-QUALITE.FR**

Les formations sont toutes disponibles en présentiels ou en distancielles.