

## Rechercher les causes racines des non conformités en Agroalimentaire

Reference

CI-AgroA\_S2501

Version 2024

### Pourquoi faire cette formation ? Pourquoi nous choisir ?

- Etre conforme aux référentiels de Sécurité des Denrées Alimentaires agréés GFSI (IFS, BRC et FSSC22000)
- Eradiquer le plus efficacement possible les causes des non-conformités produits pour éviter qu'elles ne se reproduisent
- Réduire les couts associés aux non conformités

Nos formations sont dispensées :

- en INTER pour diversifier les expériences et ajuster au mieux le contenu et le déroulé pédagogique aux spécificités de la branche et du secteur d'activité.

- en présentiel, pour faire des exercices et des ateliers pratiques

Et si vous pensez "local" dans votre stratégie d'entreprise, n'allez pas chercher des prestataires à Paris ou Strasbourg, nous sommes à côté de chez vous : à Saint André les Vergers !

### Public concerné et accessibilité pour les personnes en situation de handicap

Responsable qualité, dirigeants, chefs de service, agents de maîtrise, tous salariés intéressés par la démarche

*Les besoins particuliers des personnes en situation de handicap et les modalités de compensation sont étudiés au cas par cas. N'hésitez pas à nous contacter.*

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation vous aurez compris comment ...

- 1 Conduire ou contribuer à une démarche d'analyse des causes de non conformités
- 2 Choisir et utiliser les outils de recherche de causes adaptés
- 3 Identifier, choisir et planifier les solutions
- 4 Vérifier leur efficacité après mise en œuvre

### Modalités d'évaluation d'acquisition et suivi de l'assiduité

Questionnaire

QCM

Exercice corrigé

Une feuille de présence est renseignée pour chaque demi-journée

Une attestation d'assiduité est délivrée à l'issue de la formation

### Résultats obtenus au cours des 24 derniers mois

		Les points forts de cette action d'après les stagiaires
Nbre d'actions réalisées	1	Les exercices pratiques Le travail en équipe Les échanges sur les pratiques
Nbre de stagiaires	5	
Taux de satisfaction à chaud	4,00/4,00	

### Prérequis

Non

## Rechercher les causes racines des non conformités en Agroalimentaire

Reference

CI-AgroA\_S2501

Version 2024

### Contenu

Jour 1 - Matin	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Contexte et enjeux pour l'entreprise</b></li><li>2. <b>Préambule sur la conduite et l'efficacité du travail en équipe</b></li><li>3. <b>Choix des sujets à traiter et revue des données existantes</b></li><li>4. <b>Planifier et organiser la recherche des causes</b><ol style="list-style-type: none"><li>a) Planifier la démarche avec rigueur (PDCA)</li><li>b) Décrire la non-conformité factuellement (QOOQCCP)</li><li>c) Utiliser les outils de recherche des causes racines (Brainstorming, 5 Pourquoi, 5M, Causes à effet, ...) pour identifier et valider les causes racines.</li></ol></li></ol>
Jour 1 - A.midi	<p>&gt;&gt;&gt; <b>Mise en pratique sur la base d'exemples proposés et ciblés agro-alimentaires</b></p>

### INTERSESSION - MISE EN PRATIQUE INDIVIDUELLE

Jour 2 - Matin	<b>Restitution des exercices d'intersession : partage, difficultés et besoin d'aide</b>
Jour 2 - A.midi	<b>Pour chaque sujet traité en intersession, la suite :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>d) Utiliser les outils de recherche et de validation des actions correctives</li><li>e) Prévoir le bon niveau de maîtrise de ces solutions en fonction de leur type</li><li>f) Planifier et suivre les actions (Plan d'action et indicateurs)</li><li>g) Vérifier leur efficacité</li><li>h) Mettre à jour les documents afférents et former les intervenants</li></ol>

### Méthodes et outils pédagogiques

Cette formation est progressive et pratique.

Les outils sont mis en œuvre sur la base de cas concrets, idéalement, proposés par les stagiaires

Basés sur vos données et votre expérience les documents créés par les apprenants sont directement utilisables dans l'entreprise.

L'intersession permet d'expérimenter les apprentissages et d'ouvrir la curiosité sur le sujet

## Rechercher les causes racines des non conformités en Agroalimentaire

Reference CI-AgroA\_S2501

Version 2024

### Modalités et nombre de participants

Présentiel  INTER entreprises

Groupe de 4 à 10 personnes

### Durée

14 Heures 2 Jour(s)

### Moyens techniques en présentiel

Session CI-AgroA\_S2501

Lieu A confirmer (Troyes ou Chalons en champagne en fonction des inscrits)

Une liste des éléments à apporter vous sera communiquée avec la convocation

Supports pédagogiques et documents utiles remis sur place

### Tarifs et financements envisageables

**840 € HT / personne / 2 jours**

Cette action de formation peut faire l'objet d'une convention, elle est construite comme un parcours pédagogique qui permet d'atteindre un objectif professionnel. Elle est dispensée par L'Atelier des Consultants, organisme de formation certifié par AFNOR Certification selon le Référentiel National Qualité (Qualiopi) sous le numéro de certificat 92022. Elle peut donc être éligible à un financement par votre OPCO ou tout autre organisme financeur selon leurs propres conditions générales et critères de prise en charge.

### Contact, modalités, délais d'accès et prochaines dates

La formation est accessible après acceptation du devis ou de la convention de formation.

**Prochaines sessions :** Jeudi 13 mars et jeudi 27 mars 2025

Pour les formations en Interentreprises, nous nous réservons la possibilité d'annuler la session si la jauge minimale n'est pas atteinte 21 jours avant le début de la session

<mailto:sandrine.plancon@consultants-gse.fr>

Téléphone : 06 98 47 25 49

### Intervenante : Sandrine Plançon pour L'Atelier des Consultants

Ingénieure de formation, j'ai 20 ans d'expérience comme Responsable QHSE et Amélioration Continue dans l'industrie (Usines de 100 à 350 personnes), c'est au sein de groupes internationaux que j'ai acquis et mis en pratique de façon systématique les différents outils de management et d'amélioration que je partage maintenant.