



GUIDE 2010



SOMMAIRE

NOTRE OFFRE EN CONSEIL

Performance Industrielle

Qualité

Sécurité des Aliments

NOTRE APPROCHE EN FORMATION

LEAN Manufacturing : Déployer la démarche

5S : Organiser l'espace de travail

SMED : Réduire les temps de changements de série

Le TRS : Indicateur de suivi de la performance industrielle

Ergonomie pour diminuer les contraintes au poste de travail

Maîtrise Statistique des Procédés : diminuer la variabilité des produits

AMDEC : Fiabiliser vos moyens de production et procédés

La TPM pour optimiser la performance de l'outil de production

La norme ISO 22000:2005

Le référentiel Agro-alimentaire IFS

Le référentiel Agro-alimentaire BRC

Conduire et Optimiser votre Démarche HACCP

L'audit de Sécurité des Aliments

Optimiser le Nettoyage et la Désinfection

L'Hygiène à mon poste de travail

La norme ISO 9001:2008

Conduire l'audit qualité interne selon la Norme ISO 9001:2008

Manager avec des indicateurs visuels

Pilotage et Amélioration Continue des Processus

4

4

5

6

8

11

12

13

14

15

16

17

18

20

21

22

23

24

25

26

28

29

30

31

Retrouvez l'offre de DFConseil sur notre site internet

www.dfconseil.com

NOTRE OFFRE EN CONSEIL

Plaçant l'entreprise dans une politique de développement, DFConseil agit sur 3 axes majeurs de l'entreprise :

- ▷ Les produits et les services en plaçant l'entreprise dans une logique de satisfaction client
- ▷ Les processus et l'organisation par leur description et leur optimisation pour atteindre l'excellence opérationnelle
- ▷ Les hommes et les femmes, qui grâce à nos méthodes participatives, deviennent moteur de changement

Ce système repose sur :

- ▷ Des méthodes participatives impliquant l'encadrement mais aussi les opérationnels
- ▷ Des résultats rapides et quantifiables grâce à des workshops
- ▷ Des méthodes éprouvées et concrètes supportées par une documentation claire.
- ▷ Un transfert des compétences en termes d'outils et de méthodes pour que vous deveniez acteurs et maîtres du changement

PERFORMANCE INDUSTRIELLE

La volonté de toute entreprise est de fournir à ses clients le meilleur produit, à un prix compétitif, dans les délais souhaités.

Ces objectifs ne peuvent être atteints que si l'on arrive à maintenir un haut degré de qualité et de performance au sein de l'entreprise.

Notre offre en Performance Industrielle a l'ambition de vous accompagner dans votre démarche d'amélioration par la mise en œuvre des actions suivantes:

Éliminer les sources de pertes

Diagnostic d'anomalie - économie des mouvements - ergonomie - implantation - Les cinq opérations de tenue du poste de travail ou 5S - poka-yoké - simogramme, ...

Maîtriser les procédés de transformation

AMDEC procédé - SPC / MSP - autocontrôle - déroulement de procédé, ...

Améliorer l'efficacité des équipements

Audit performance machine - TPM - Mesure de l'efficacité par la mise en place d'un indicateur : le TRS - AMDEC moyen - Changement rapide d'outil (SMED), ...

MENUISERIE INDUSTRIELLE (80 PERS.)

Mission : Réduire les temps improductifs liés au changement de série. Créer une dynamique de l'amélioration continue au sein de l'atelier.

- Résultats :**
- Réduction du temps de changement de série de 70%.
 - Gain d'une heure et demie de productivité par jour

FABRICANT D'EQUIPEMENTS GRAND PUBLIC (1200 PERS)

Mission : Réduire les pannes des moyens de production. Implanter une démarche préventive basée sur l'AMDEC

- Résultats :**
- Réduction du taux de panne (15%)

LAITERIE INDUSTRIELLE (250 PERS.)

Mission : Réduire les pertes matières liées au surdosage des produits. Former les conducteurs de ligne à l'utilisation de cartes de contrôles

- Résultats :**
- Réduction du surdosage de 50%

QUALITE

Réussir le développement d'un système qualité est aujourd'hui un enjeu majeur face à la concurrence, obligeant l'entreprise à innover, diversifier, réduire les coûts, améliorer la qualité.

Nous vous proposons un accompagnement opérationnel vous permettant de développer, faire évoluer et optimiser votre organisation qualité.

Évaluer le système Qualité

Audit à blanc - Audit interne

Développer le système Qualité

Accompagnement à la certification ISO 9001 - Cartographie des processus - Prix français de la qualité

Améliorer la qualité des produits

Prévention des défauts par la méthode AMDEC - Déploiement de la MSP/SPC

Favoriser la communication au quotidien

Communication visuelle - Affichage - Indicateurs et tableaux de bord

Développer le progrès permanent

Réduire les défauts par la résolution de problèmes - Déterminer et réduire les coûts de la non-qualité - Installer une démarche 5S – Déployer l'amélioration des processus dans les ateliers et services

CONFISERIE (8 PERS.)

Mission : Implanter une traçabilité des produits. Instaurer un système qualité et HACCP.

- Résultats:**
- Systèmes qualité et HACCP créés
 - Maille de traçabilité des produits passée de un mois à une semaine

CONDITIONNEMENT DE BEURRE (40 PERS.)

Mission : Réaliser le diagnostic de l'entreprise au regard des exigences du référentiel IFS

- Résultats:**
- Etablissement du plan d'actions à mener

BISCUITERIE (600 PERS.)

Mission : Déployer le système qualité selon la norme ISO 9001. Former les pilotes de processus, constituer un pôle d'auditeurs internes.

- Résultats:**
- Certification du site
 - 30 auditeurs internes formés

SECURITE DES ALIMENTS

La sécurité des consommateurs est une priorité pour les industriels comme pour les distributeurs.

Au-delà de l'HACCP, vous souhaitez mettre en oeuvre une politique globale de gestion du risque, nous vous accompagnons au travers des actions suivantes :

Garantir la sécurité des produits alimentaires

Mise en place de l'HACCP - Accompagnement à la certification selon des référentiels de sécurité alimentaire (BRC, IFS, ISO 22000...) - Optimisation du plan de nettoyage et désinfection - mise en place d'une traçabilité - Développer les bonnes pratiques d'hygiène du personnel

Mieux gérer les risques des aliments

Audit HACCP – Audits combinés IFS/BRC - Audit hygiène - Gestion de crise

FABRICATION DE CREMES DESSERTS (250 PERS.)

Mission : Simplifier le système qualité. Renover et dynamiser le système HACCP. Former les pilotes de processus. Adapter le système qualité au référentiel BRCv5.

- Résultats:**
- Réduction du nombre de documents qualité de 25%
 - Passage de la note C à la note A lors de l'audit de certification BRC 6 mois plus tard

BISCUITERIE INDUSTRIELLE (50 PERS.)

Mission : Implanter un système HACCP.

- Résultats:**
- Analyses HACCP des gammes de produits réalisées

NOTRE APPROCHE EN FORMATION

▷ Des formations inter-actives :

Le formateur s'appuie sur des cas concrets, favorise les discussions et échanges d'expériences. Les participants sont mis en situation lors des études de cas ou exercices afin d'être très rapidement opérationnels.

Les applications s'appuient sur des exemples choisis parmi le système de l'entreprise (à déterminer lors de la préparation de la formation).

▷ Des programmes actualisés en permanence :

Les sessions prennent en compte les évolutions ou les remarques faites par les participants lors des précédentes sessions.

▷ Hot-line :

Les 2 mois suivants la formation, vous bénéficiez d'une assistance conseil destinée à faciliter la mise en application des enseignements.

▷ Des documents de référence :

Un document adapté au niveau des stagiaires est remis aux participants. Il constitue un document de référence et prolonge l'action de formation dans le temps.

▷ Une évaluation des connaissances :

La formation peut inclure une évaluation des connaissances acquises par les participants.

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

▷ Inscription aux stages

Toute inscription doit être accompagnée d'un bulletin d'inscription qui doit être retourné complété par fax (au 02 97 42 86 29) ou par courrier à :

DFConseil
Trévelo
56130 PEAULE

Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte par un accusé de réception. Les stages et les formation DFConseil peuvent entrer dans le cadre de la formation continue des salariés.

Important : Merci de préciser dès l'inscription si les frais de stage sont pris en charge par un fond d'assurance formation.

N° de déclaration d'existence : 53 56 08232 56

▷ Logistique

Pour les stages inter-entreprises, DFConseil vous adresse une convocation ainsi qu'une liste d'hôtels et un plan d'accès, environ 15 jours avant le début du stage.

▷ **Validation du stage**

Remise aux participants d'une documentation écrite synthétisant les principaux éléments du stage.
Délivrance d'une attestation de stage.

▷ **Règlement**

Les pauses et/ou déjeuners sont inclus dans le prix du stage.
Une facture vous est adressée à l'issue du stage.

▷ **Annulation ou report**

DFConseil se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session pour des raisons d'organisation, au plus tard deux semaines avant la date de début du stage.
Si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent, DFConseil se réserve le droit de modifier le programme annoncé.

PERFORMANCE INDUSTRIELLE

OBJECTIFS

- Comprendre l'apport du Lean Manufacturing à la compétitivité de l'entreprise
- Être capable de décider de l'opportunité d'engager une démarche Lean adaptée à la situation de votre entreprise de production ou de services
- Avoir une bonne compréhension des outils clés
- Être capable de piloter le projet global en choisissant les chantiers prioritaires et les responsables de projets ciblés qui utilisent les outils adaptés et en gérant les impératifs de mise en œuvre et les contraintes de la gestion du changement

METHODES PEDAGOGIQUES

- Pour chaque outil : définition, principes et modalités, exemples concrets, issus d'environnements industriels ou des services
- Assimilation des difficultés liées à certains outils en réalisant des exercices pratiques

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Les origines du Lean Manufacturing

Le Lean Manufacturing dans les entreprises : une révolution industrielle

La démarche Lean Manufacturing

- Détermination du LEAD TIME – temps de traversée du processus
- Analyse de la valeur (Activité à VALEUR Ajoutée, Activité à NON VALEUR ou activité NEUTRE)
- Les 8 types de gaspillage – le MUDA

Mise en œuvre du lean manufacturing : Les outils stratégiques du Lean Manufacturing

- Cartographie du flux de valeur – la VSM
 - La carte du flux de valeur
 - VSM - Etat actuel
 - VSM - Etat cible
- Le Flexing
- Chantier kaizen amélioration continue : Les outils du kaizen
 - Le « 5S » pour optimiser la tenue du poste de travail
 - L'usine visuelle (Types de contrôle visuel, Andons...)
 - SMED pour la Réduction du temps de mise en marche
 - Maintenance productive TPM
 - Système anti erreur –Poka Yoke

Pour qui ?

- Directeurs techniques, Responsables d'unité de production, service des méthodes et maintenance.

En pratique

Durée : 3 jours

Nombre de participants :
10 au maximum

Prix HT : 1300 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Permettre une démarche globale et progressive d'amélioration à 5 niveaux. La méthode vise à créer un environnement de travail propre, sain, plaisant et sûr.
- Les participants seront capables de mettre en œuvre la méthode dans leur secteur et de vérifier son efficacité.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation s'appuie sur une simulation de la mise en place des 5S étape par étape.

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Présentation de la démarche "5S" :

- De quoi s'agit-il ?
- Pourquoi les "5S" ?

Première phase : Débarrasser :

- Séparer ce qui est utile et inutile sur le poste de travail
- Signaler les anomalies (étiquettes rouges)

Deuxième phase : Ranger :

- De façon à ce que toute chose sur le poste de travail soit accessible en trente secondes

Troisième phase : Nettoyer :

- En continuant de signaler, à l'aide d'étiquettes rouges toutes les anomalies

Quatrième phase : Ordre :

- Elaboration des règles permettant le maintien à niveau

Cinquième phase : Rigueur :

- Réflexion sur la pérennisation de l'action

Mise en place d'un panneau de communication sur l'action "5S"

Pour qui ?

- Responsable production, responsable d'atelier et technicien méthodes ou process.
- Toute personne impliquée dans la mise en œuvre d'une démarche d'amélioration continue

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants :
10 au maximum

Prix HT : 900 € HT
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

SMED : REDUIRE LES TEMPS DE CHANGEMENTS DE SERIE

INTER

INTRA

OBJECTIFS

- Permettre une augmentation des temps d'utilisation des moyens de production par une diminution des temps de réglage.
- Les participants seront en mesure de proposer des axes d'amélioration pour une meilleure flexibilité de l'outil de transformation.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation alterne théorie et pratique. Elle est agrémentée de cas concrets issus de différents secteurs et **un film vidéo sert de support pour l'analyse d'un changement d'outillage.**
- Diaporama ou Rétroprojection.
- Elle inclut une procédure d'évaluation des connaissances.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos.
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Présentation des concepts SMED

Les étapes de la méthode

- L'observation : utilisation de la vidéo
- Séparation des opérations internes et externes
- Transformation des opérations internes en opérations externes
- Rationalisation des opérations internes et externes
- Elaboration de la nouvelle procédure de changement rapide d'outillage

Mise en pratique : Étude de cas

- La réduction du temps de changement d'outillage ou conduite de l'amélioration
- Utilisation des grilles d'analyse

Le + de l'INTRA :

Formation possible à partir de l'étude d'un changement de série de l'entreprise
(Prix et durée nous consulter)

Pour qui ?

- Responsable production, responsable d'atelier et technicien méthodes ou process.
- Toute personne impliquée dans la mise en œuvre d'une organisation du système production.

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants :
10 au maximum

Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

PERFORMANCE INDUSTRIELLE

OBJECTIFS

- Avoir une méthode pour construire la stratégie TRS
- Piloter la démarche TRS en animant les hommes
- Évaluer et chiffrer la rentabilité des actions d'amélioration
- Assurer la pérennité des actions engagées

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée d'études de cas et d'exemples concrets issus de différents secteurs.
- Prolongement possible par un chantier pilote mettant les participants en situation réelle dans leur entreprise

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Le concept TRS

- Les enjeux économiques (les 6 causes majeures de pertes de production, le chiffrage concret de l'augmentation de l'efficacité des installations)
- L'implication des hommes

La démarche TRS

- Les aspects techniques
- La mesure du rendement général des installations

Mise en œuvre du TRS

- Règles de calcul du TRS
- Identification des acteurs concernés
- Suivi du système de mesure sur l'équipement
- Exploitation des documents d'acquisition de données
- Analyse du TRS
- Définition des axes d'améliorations du TRS

Méthodes et Outils nécessaires pour améliorer l'équipement

- Amélioration de la performance et du traitement (repérage des arrêts, réalisation de modes opératoires, ergonomie, démarche « 5S », Poka Yoke)
- Amélioration de la disponibilité (Méthodes de maintenance, auto-maintenance, aide au diagnostic, pré diagnostic, maintenabilité, fiabilité, méthode SMED)
- Amélioration de la qualité (Cartes de contrôle, autocontrôle)

Pour qui ?

- Toute personne concernée par le suivi ou l'amélioration de la performance
- Ingénieurs, techniciens, contremaîtres et agents de maîtrise appelés à mettre en œuvre la démarche TRS.

En pratique

Durée : 1 jour

Nombre de participants :
10 au maximum

Prix HT : 450 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Mieux connaître son corps et son fonctionnement pour pouvoir effectuer son travail dans les meilleures conditions
- Mieux s'adapter au poste de travail et à son environnement en adoptant les gestes et postures appropriés
- Apporter une réponse concrète à l'augmentation des accidents de travail.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques en tenant compte des situations de travail rencontrées par les participants.

Supports :

Film vidéo, Diaporama ou Rétroprojection.
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Importance du risque

- Les accidents du travail (statistiques)
- Les principales causes d'accident
- Les moyens de prévention

Notions d'anatomie et de physiologie

- Le squelette et les muscles
- La colonne vertébrale et son rôle
- Les troubles musculo-squelettiques (T.M.S.)
- Les facteurs aggravants

Le poste de travail et l'homme

- Les différents postes de travail
- L'organisation de la zone de travail
- Étude des postes de travail
- Détermination d'un plan d'amélioration

Exercices pratiques

- Application des principes de base à l'activité quotidienne
- Examen des difficultés rencontrées dans l'entreprise
- Amélioration d'un (ou plusieurs) postes de travail

Pour qui ?

- Toute personne dont le comportement physique est impliqué dans le poste de travail.

En pratique

Durée : 1 jour

Nombre de participants : 8 au maximum

Prix HT : 450 HT
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Permettre une démarche de maîtrise du procédé en vue d'optimiser les résultats de production et de diminuer les pertes produits.
- Les participants seront capables d'utiliser et d'interpréter les cartes de contrôle pour le pilotage du processus.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus de différents secteurs.

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Objectifs de la MSP

Notions de statistiques

- Courbe de Gauss
- Moyenne
- Étendue
- Écart type

La mise sous contrôle du processus : Principe des cartes de contrôles

Construction et interprétation des cartes de contrôles Moyenne/Étendue (ou Écart type)

- Taille et fréquence d'échantillonnage
- Estimation de la moyenne
- Estimation de l'étendue (ou de l'écart type)
- Calcul des limites de surveillance et de contrôle
- Notion de capabilité d'un procédé

Exemple d'application industrielle : Intérêt de la maîtrise du dosage

- Réglementation
- Conséquences du surdosage pour l'entreprise

Pour qui ?

- Responsables production, Chefs d'équipe
- Technicien méthodes ou process et conducteurs de lignes.

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants : 10 au maximum

Prix HT : sur devis, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Permettre d'identifier, d'évaluer et de prévenir les défaillances potentielles d'un produit ou d'un processus.
- A l'issue de la formation, les participants seront capables de conduire des études AMDEC sur un produit, un processus ou un moyen.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus de différents secteurs.

Supports :

Diaporama ou Rétro projection.
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Objectifs et intérêts de la Méthode AMDEC

Présentations et domaines d'application des différentes AMDEC

La démarche AMDEC

- Analyse Fonctionnelle
 - Objectifs
 - Les outils d'analyse fonctionnelle
- Analyse des modes de défaillances
 - Identification des modes de défaillances
 - Recherches des causes
 - Recherche des effets
- Évaluation de la criticité
 - Élaboration des grilles de cotation
 - Estimation du temps d'intervention
 - Calcul de la criticité
- Proposition d'actions correctives
 - Recherche des actions correctives
 - Calcul de la nouvelle criticité
- Synthèses
 - Hiérarchisation des défaillances
 - Liste des points critiques
 - Liste des recommandations

Pour qui ?

- Responsable production, responsable d'atelier et technicien méthodes, process et maintenance.

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Améliorer et maintenir le rendement des installations grâce à une démarche TPM.
- Les participants seront capables de mettre en œuvre les outils de la TPM et son indicateur le TRS. Ils pourront chiffrer la rentabilité des actions d'améliorations.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus de différents secteurs.

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Les concepts TPM

- Les 6 causes majeures de perte de production
- Le chiffrage complet de l'efficacité des installations
- L'implication des hommes

La démarche TPM

- Les aspects techniques
- La mesure du rendement général des installations : le TRS
- Les 7 étapes de l'auto maintenance
- Gestion des postes de travail

Programme d'amélioration du rendement des installations

- Programme de lutte contre les pannes
- Programme d'amélioration du temps de changement d'outillage
- Programme d'amélioration des arrêts mineurs
- Programme d'amélioration de réduction des défauts qualité

Pour qui ?

- Directeurs techniques, Responsables d'unité de production, service des méthodes et maintenance.

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants :
10 au maximum

Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Diego ANDRÉ

Tél. : 06 88 08 73 10

@ : diego.andre@dfconseil.com

SECURITE DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Connaître les exigences du référentiel ISO 22000 :2005
- Connaître les modalités de certification
- Évaluer les conséquences sur son système qualité/sécurité alimentaire et identifier les évolutions nécessaires

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Le paysage normatif et historique

- Comprendre le paysage normatif actuel et ses enjeux pour mieux définir vos objectifs en matière de sécurité

Analyse des chapitres de l'ISO 22000 et les points clés à retenir

- Elaboration de votre politique de sécurité alimentaire
- Gérer et mettre en oeuvre votre communication interne et externe
- Maîtrise de la conception des produits : analyse des dangers, conception du plan HACCP, Clarification des notions de pré-requis et pré-requis opérationnels
- Management des systèmes

Modalités de certification

- Le processus de certification, organismes certificateurs
- Retour d'expérience : décryptage des principales difficultés rencontrées pour la mise en œuvre des exigences de la norme ISO 22000

Impacts sur le système qualité et le plan HACCP de l'entreprise

- Utiliser les acquis des certifications IFS, BRC et ISO 9001
- Les documents à créer ou à adapter
- Préparer votre plan d'action

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité.
- Responsables des services production, cadres et techniciens d'entreprises agroalimentaires
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP et en management de la qualité

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Connaître les exigences du référentiels IFS
- Connaître les modalités de certification
- Évaluer les conséquences sur son système qualité/sécurité alimentaire et identifier les évolutions nécessaires

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Contexte (situation des distributeurs)

Revue des exigences (agrémentée de cas concrets)

Les critères KO, la grille de notation

Modalités de certification

Impacts sur le système qualité et le plan HACCP de l'entreprise

Le + de la formation: les stagiaires réalisent un autodiagnostic de leur entreprise

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité.
- Responsables des services production, cadres et techniciens d'entreprises agroalimentaires
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP et en management de la qualité

En pratique

Durée : 1 jour

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 450 € *

Couplé avec BRC 2 jours : 800 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Connaître les exigences des référentiels BRC
- Connaître les modalités de certification
- Évaluer les conséquences sur son système qualité/sécurité alimentaire et identifier les évolutions nécessaires

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Contexte

Acteurs du référentiel

Revue des exigences

Modalités de certification

Comparatif IFS/BRC

Impacts sur le système qualité et le plan HACCP

Le + de la formation: les stagiaires réalisent un autodiagnostic de leur entreprise

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité.
- Responsables des services production, cadres et techniciens d'entreprises agroalimentaires
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP et en management de la qualité

En pratique

Durée : 1 jour

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 450 € *

Couplé avec IFS 2 jours : 800 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Pour les participants :
- La Méthode vise à garantir la sécurité alimentaire des produits fabriqués.
 - Situer les principes du HACCP dans l'environnement réglementaire.
 - Savoir mettre en œuvre la méthode HACCP dans l'entreprise.
 - Être capable de diriger la mise en place de la méthode au sein de l'entreprise.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas issus de différents secteurs agroalimentaires.

PROGRAMME

Identifier les dangers liés à mon activité

Comprendre la méthode HACCP

- Définition, Historique du HACCP
- Les Principes du HACCP

Déployer la méthode HACCP dans l'entreprise

- Établir les Programmes Préalables
- Définir le champ d'étude
- Constituer l'équipe HACCP
- Rassembler les données relatives au produit
- Réaliser le diagramme de fabrication
- Analyser les dangers
- Inventorier les dangers
- Déterminer des mesures préventives
- Déterminer les Points critiques au moyen de l'arbre de décision
- Établir les limites critiques
- Établir le système de surveillance
- Plan HACCP et système documentaire

Auditer et améliorer le système HACCP

Organiser une revue de l'HACCP et vérifier son efficacité

Pour qui ?

- Responsable qualité d'entreprises agroalimentaires.
- Dirigeant d'entreprise.

Pré-requis : Notions de Microbiologie

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants : 12 max.

Prix HT : 800 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Acquérir les méthodes et techniques indispensables à la réalisation d'un audit HACCP.
- Être capable d'organiser, de préparer et de mener un audit HACCP.
- Savoir établir une grille d'audit à partir d'un référentiel HACCP

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation repose sur une mise en situation des participants dans un contexte d'audit réel.
- Elle peut être adaptée spécifiquement aux référentiels BRC, IFS et/ou ISO 22000.

PROGRAMME

Comprendre les enjeux de l'audit de sécurité alimentaire

- Rappels sur la méthode HACCP
- Le rôle de l'audit dans le système de sécurité sanitaire
- Les principes de l'audit

Mise en pratique de l'audit de sécurité sanitaire

- Préparer l'audit
 - Définition des objectifs
 - La planification des audits de sécurité alimentaire
 - Approche processus / HACCP
 - L'élaboration des guides d'audit (définition du référentiel, référentiels existants, intégration des exigences de l'entreprise)
 - Revue des documents existants
- Conduite de l'audit
 - La réalisation de l'audit
 - Les interviews
 - Comment auditer efficacement ?
 - Comment évaluer la maîtrise d'une activité ?
- Rapport de l'audit
 - La rédaction des constats d'audits
 - Les actions correctives (évaluation et suivi).

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité / sécurité alimentaire
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP

En pratique

Durée : 2 jours
Nombre de participants : 10 max.
Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ
Tél. : 06 88 08 70 97
@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Appréhender les différentes techniques de nettoyage et de désinfection.
- Optimiser le plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise.
- Connaître les critères d'efficacité des produits de nettoyage et de désinfection

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus des secteurs agroalimentaires des participants.

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Comprendre la nécessité du nettoyage et de la désinfection

Connaître les paramètres clés du nettoyage et de la désinfection

Utiliser les produits de nettoyage/désinfection combinés

Maîtriser le Nettoyage En Place

Optimiser le Nettoyage Manuel

Réaliser et optimiser le plan de nettoyage et désinfection

Contrôler l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

Nettoyer et désinfecter en toute sécurité

Pour qui ?

- Responsable qualité d'entreprises agroalimentaires.
- Responsables des services production, technique d'entreprises agroalimentaires
- Encadrement chargé du nettoyage et de la désinfection

En pratique

Durée : 1 jour
Nombre de participants : 10 max.
Prix HT :
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ
Tél. : 06 88 08 70 97
@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la sécurité alimentaire
- Connaître les moyens de maîtrise de l'hygiène
- Acquérir ou pérenniser les réflexes "Hygiène"

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation est adaptée aux risques rencontrés dans l'entreprise. Elle comprend une partie théorique d'une demi-journée illustrée par les méthodes de maîtrise employées par l'entreprise et une partie application d'une demi journée variable selon les problématiques de l'entreprise.
- Elle peut inclure une procédure d'évaluation des connaissances.

Supports :

Diaporama ou Retroprojection, Vidéos.
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Comprendre les enjeux de la maîtrise de l'hygiène

- Aliments et Sécurité alimentaire
- Contexte réglementaire et concurrentiel
- Les différents dangers présents dans l'entreprise

Maîtriser la sécurité et la qualité microbiologique de nos produits

- Présentation discussion des bonnes pratiques d'hygiène (PRP) du site : qu'est ce qu'une bonne pratique ?
- Présentation des mesures préventives en place par risques (qu'est ce qu'une mesure préventive ? Pourquoi est-ce aussi important de la respecter qu'un CCP ?...)
- Présentation des CCP (qu'est ce qu'un CCP ? Pourquoi est-ce important de le surveiller, de le maîtriser, quelle conduite avoir si un CCP n'est plus maîtrisé ? actions correctives Process/Produits...)

Notre système HACCP est-il efficace ?

Exemples d'animations possibles en atelier :



- Groupe de travail sur une problématique majeure de l'entreprise (ex : risque verre)
- Rédaction d'une charte visuelle des comportements
- Auto-diagnostic de l'hygiène
- Mini chantier 5S
- Evaluation du lavage des mains par tests de fluorescence

NEW

Pour qui ?

- Opérateurs des services production, maintenance et technique d'entreprises agroalimentaires

En pratique

Durée : 2 x 0,5 jours
Nombre de participants : 8 max.
Prix HT : sur devis, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ
Tél. : 06 88 08 70 97
@ : florence.rige@dfconseil.com

QUALITE

OBJECTIFS

- Appréhender le rôle du responsable qualité dans un projet qualité
- Identifier les différents systèmes assurance qualité
- Connaître et maîtriser la norme ISO 9001 : 2008

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus des secteurs des participants.
- Elle inclut une procédure d'évaluation des connaissances.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos.
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Enjeux et objectifs de la norme ISO 9001 version 2008

Approche Processus

- Qu'est ce qu'un processus?
- Comment identifier les processus de l'entreprise?
- Établir la cartographie des processus
- Comment mesurer la performance d'un processus?

Analyse de la norme ISO 9001 version 2008

- Exigences relatives à la documentation, Le manuel qualité, Les règles de maîtrise documentaire
- Responsabilité de la direction : Comment définir la politique qualité et la déployer en objectifs, les moyens pour l'organisation, revue de direction
- Management des ressources, évaluer et suivre la formation, maîtriser les responsabilités
- Réalisation du produit : définir les exigences en matière de qualité, maîtriser les achats et les fournisseurs, aspect métrologie
- Mesures, analyse et amélioration : le principe de la surveillance des produits et processus, l'audit interne, déclencher les actions préventives et correctives, appliquer l'amélioration continue aux processus

La démarche de certification

Pour qui ?

- Encadrement intermédiaire (maîtrise, technicien, chef d'équipe)
- Toute personne impliquée dans la mise en œuvre d'un système qualité

En pratique

Durée : 2 jours

Nombre de participants : 12 max.

Prix HT : 800 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

CONDUIRE L'AUDIT QUALITE INTERNE SELON LA NORME ISO 9001:2008

NEW

INTER

INTRA

OBJECTIFS

- Planifier, organiser et réaliser l'audit des processus selon ISO 9001:2008
- Identifier les exigences à auditer par processus
- Prendre conscience des responsabilités d'un auditeur
- Faire évoluer sa pratique de l'audit de conformité vers l'audit d'efficacité

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique de 2 jours agrémentée d'une étude de cas
- Prolongement possible d'une journée d'application mettant les participants en situation réelle d'audit dans leur entreprise

Supports :

Diaporama.
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Définitions, Objectifs de l'audit

Préparation de l'audit

- La planification des audits internes
- Le programme d'audit et sa communication
- Approche processus
- L'élaboration des guides d'audit

La conduite de l'audit

- La réunion d'ouverture
- La réalisation de l'audit
- Les interviews
- Le comportement de l'auditeur
- Audit de conformité / Audit d'efficacité
- La réunion de clôture

Synthèse de l'audit

- La rédaction des non-conformités
- La formalisation des résultats d'audit (le compte rendu d'audit)
- Les Actions Correctives (évaluation et suivi).

PROLONGEMENT POSSIBLE : Réalisation d'un audit sur site

Pour qui ?

- Encadrement intermédiaire (maîtrise, technicien, chef d'équipe)
- Toute personne impliquée dans la conduite d'un audit

En pratique

Durée : 2 (+1) jours
Nombre de participants : 10 max.
Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ
Tél. : 06 88 08 70 97
@ : florence.rige@dfconseil.com

QUALITE

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes d'affichage
- Améliorer la communication visuelle au sein des ateliers
- Favoriser la motivation du personnel

PERSONNES CONCERNEES

Encadrement intermédiaire (maîtrise, technicien, chef d'équipe)
Cadres des services qualité, production

DUREE

1 jour

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus des secteurs des participants et d'exercices.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos...
Documents pédagogiques

PROGRAMME

Qu'est ce que la communication visuelle?

Quel type d'informations utiliser?

- Indicateurs
- Visualisation du lieu de travail
- Modes opératoires

Pour quels objectifs?

Méthodologie d'Affichage

Applications

- Identification du territoire de l'équipe
- Visualiser les anomalies
- Afficher les indicateurs

Pour qui ?

- Encadrement intermédiaire (maîtrise, technicien, chef d'équipe)
- Cadres des services qualité, production

En pratique

Durée : 1 jour

Nombre de participants : 12 max.

Prix HT : 450 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

OBJECTIFS

- Savoir réaliser un mapping de processus
- Identifier les gisements de progrès en qualité, coût, délai, flexibilité
- Définir et communiquer sur les actions de progrès à mettre en oeuvre

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une étude de cas

Supports :

- Diaporama.
- Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Rôle du pilote de processus

La démarche d'amélioration des processus

- Principe de la démarche
- Rappels sur l'approche processus

Méthodologie

- Démarche participative
- Les différents phases et outils associés
- Les résultats

Pour qui ?

- Dirigeants, cadres opérationnels, responsables qualité, pilotes de processus,
- encadrement intermédiaire (maîtrise, technicien, chef d'équipe)

En pratique

Durée : 1 jour

Nombre de participants : 8 max.

Prix HT : 450 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com

Bulletin d'inscription

A PHOTOCOPIER

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTION :

contact@dfconseil.com
Par tél : 0 977 682 591
Par fax : 02 97 42 86 29

DFConseil
Trévelo
56130 PEAULE

VEUILLEZ ECRIRE EN LETTRE MAJUSCULE

STAGE

Code : et Intitulé :

Dates de session : du au

Prix Euros HT par stagiaire : + TVA (taux en vigueur) = TTC

N'ENVOYEZ PAS DE CHEQUE, UNE FACTURE VALANT DE CONVENTION DE FORMATION SERA ENVOYEE A L'ADRESSE DE FACTURATION

PARTICIPANT

M. Mme Melle Prénom : Nom :

Entreprise :

Fonction :

Adresse de l'entreprise :

Code postal : Ville :

API : Tél. : Fax :

CONVOCATION (à adresser à)

Entreprise (si différente) :

M. Mme Melle Prénom : Nom :

Entreprise :

Fonction : DRH Resp. Formation Autre :

Adresse d'envoi de la convocation (si différente de la précédente):

Code postal : Ville :

API : Tél. : Fax :

PRISE EN CHARGE

SI VOTRE FORMATION EST PRISE EN CHARGE PAR UN ORGANISME PARITAIRE COLLECTEUR AGREE (A INDIQUER DES INSCRIPTION)

Nom :

Adresse :

Code postal : Ville :

FACTURATION (à établir au nom de :)

FACTURE VALANT DE CONVENTION DE FORMATION

Entreprise : N° identifi. TVA :

A l'attention de : M. Mme Melle Prénom : Nom :

Entreprise :

Adresse (si différente) :

Code postal : Ville :

La signature de ce bulletin d'inscription signifie l'acceptation sans réserve des conditions de participation (disponibles sur demande)

Fait à _____ le _____
NOM ET SIGNATURE :

CACHET DE L'ENTREPRISE IMPERATIF

CES ORGANISMES NOUS FONT CONFIANCE :

AFORP
ATLANTEM INDUSTRIES
BRIAND INDUSTRIES SA
CANDIA
CHAMPAGNE DUVAL LEROY
CONFISERIE BONTE
EDITIONS WEKA
ENITIAA
ESAIP
ESTHUA
ETAMIC MOVOMATIC
Ets CHARRIER
EVEN
FRIEDRICH SA
GROUPE CESI
IESIEL
GROUPE DOUX
IHT
IMAJE
INESFOOD
ISF
IUP QUIMPER

LABORATOIRE FRANÇAIS DE BROMATOLOGIE
LES FROMAGERIES RICHEMONT
GROUPE LOCMARIA
MONT BLANC
NOVANDIE
OENOALLIANCE
PATISSERIES GOURMANDES (Groupe ROULLIER)
PECHINEY EMBALLAGE ALIMENTAIRE
PHILIPS
RIVAZUR CAKES
SOCIETE NAZAIRIENNE DE MECANIQUE
SODIAAL
UBS
UCO
UNITED BISCUITS FRANCE (ex BISCUITERIE NANTAISE)
UNIVERSITE D'ANGERS
UNIVERSITE DE BRETAGNE OCCIDENTALE
UNIVERSITE DE NANTES
VM MATERIAUX
VS DISTRIBUTION
YOPLAIT



DFConseil

Trévelo - 56130 PEAULE

Tel. 0 977 682 591

Fax : 02 97 42 86 29

www.dfconseil.com