Catalogue des formations 2020

AGREAL INTERNATIONAL

17, Rue du Commandant Cousteau 33100 BORDEAUX

Tél. : +33 (0)5 56 36 80 41
E-mail : sylvie@agreal.com
Site : http://agreal-international.com/

La formation avec

Notre expertise à votre service

Forts de leurs expériences professionnelles au sein d'entreprises du secteur agro-alimentaire, et de leur présence quotidienne dans les entreprises, nos intervenants ont développé des supports de formation illustrés de nombreux exemples.

Nos méthodes pédagogiques

Nos formations sont animées en présentiel ou à distance. Grâce à des méthodes pédagogiques interactives (y compris à distance), nos formations sont pragmatiques et appréciées par tous les publics.

Nos formations peuvent être personnalisées pour une progression optimale de vos équipes.

Nos modules

Nous proposons des modules autour de plusieurs thématiques:

- Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire
- L'évaluation des risques en IAA
- Les référentiels de certification et d'évaluation
- Les outils de l'amélioration continue

Le référencement Datadock

AGREAL International a satisfait aux exigences définies par le décret 2015-790 du 30 juin 2015 relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue et a obtenu son référencement sur la base de données Datadock.

Organisme de formation enregistrée auprès de la DIRECCTE : n° 72 33 07533 33
n° Datadock : 0035234

La formation avec

Délai d'accès

Aucune de nos formations ne nécessite de délai d'accès.

Tarifs

Nous contacter

Modalités d'évaluation

QCM ou examen final en fin de formation

Accessibilité à la formation

Pour les personnes en situation de handicap ou avec des restrictions médicales merci de le signaler lors de votre inscription.

Nos Résultats

Nous sollicitons nos stagiaires en fin de formation et nous réalisons une enquête de satisfaction semestrielle auprès de nos clients.

Les indicateurs de performance de nos formations ainsi que le taux de satisfaction de nos stagiaires sont communicables sur demande.

Le référencement Datadock

AGREAL International a satisfait aux exigences définies par le décret 2015-790 du 30 juin 2015 relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue et a obtenu son référencement sur la base de données Datadock.

Organisme de formation enregistrée auprès de la DIRECCTE : n° 72 33 07533 33
n° Datadock : 0035234

Formations 2020

AGREAL International
Le partenaire des filières agro-alimentaires

1. Hygiène & Sécurité des Aliments
2. P.M.S. & système HACCP – Initialisation
3. P.M.S & système HACCP – Consolidation
4. Mise en place et Rôle d'une équipe HACCP
5. Comment vérifier son système HACCP et préparer une revue HACCP efficace
6. Audit Interne en IAA
7. Allergènes : Maîtrise et Prévention
8. ISO 22000 : 2018 – adapter son système de sécurité sanitaire des aliments **New**
9. FSSC 22000 version 5 – faire évoluer son système de sécurité sanitaire des aliments **New**
10. IFS Food v7 – se préparer à la nouvelle version (IFS Academy) **New**
11. IFS Broker v3 – se préparer à la nouvelle version **New**
12. IFS Global Market Food v2 (IFS Academy) **New**
13. BRC Food v8 (BRCGS Approved Training Partner)
14. Food Defense
15. Food Fraud
16. Métrologie légale appliquée aux activités d'embouteillage (sur site uniquement) **New**
17. Food Safety Culture **New**

Liste non exhaustive. Nous consulter pour toutes autres demandes

1

Hygiène & Sécurité des Aliments : Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

OBJECTIFS

- Connaître les différents dangers menaçant la salubrité des aliments
- Prendre conscience de l'importance des règles d'hygiène et des bonnes pratiques
- Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires
- Identifier et comprendre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien
- Etre en mesure d'analyser les pratiques au sein de son entreprise et proposer des actions d'amélioration

PROGRAMME

① Les différents types de dangers : biologiques, chimiques, physiques

② Le contexte réglementaire "paquet hygiène" : les points clés et notions de responsabilités

③ Les moyens de lutte : les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien (hygiène du personnel, chaîne du froid, hygiène en fabrication, nettoyage/désinfection…)

④ La mise en application des règles de bonnes pratiques d'hygiène au quotidien : étude de cas concrets, identification des points forts et points de difficultés, proposition de solutions

⑤ Les moyens de surveillance et de vérification (autocontrôles, analyses , audits…)

PUBLIC

Toute personne travaillant en industrie agro-alimentaire (fabrication, conditionnement, maintenance, supply chain…)

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des travaux en groupe

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

P.M.S & système HACCP - Initialisation

OBJECTIFS

- Découvrir ou re-découvrir les principales exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments
- Appréhender les principes du système HACCP
- Savoir mener une analyse des dangers
- Comprendre la notion de CCP et PRPo
- Savoir mettre en œuvre un système de surveillance
- Rédiger et/ou comprendre le P.M.S de son établissement

PROGRAMME

① Les bases de la réglementation UE en matière de sécurité des aliments

② Construction du P.M.S : Méthodologie

③ HACCP : Définition, historique, place du HACCP dans la réglementation et dans les systèmes qualité

④ Principes HACCP selon le Codex Alimentarius

⑤ Pré-requis et étapes préalables

⑥ Analyse et évaluation des dangers – définition des mesures de maîtrise

⑦ Identification des CCP et/ou PRPo ; mise en place des plans de surveillance associés

PUBLIC

Responsable qualité débutant / assistant qualité

Responsable production

Nouveaux membres d'une équipe HACCP

Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance générale des règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des études de cas et/ou travaux dirigés

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

3

P.M.S & système HACCP - Consolidation

OBJECTIFS

- Compléter ses connaissances de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des aliments
- Vérifier la pertinence de son analyse des dangers
- Vérifier l'identification des CCP et PRPo
- Optimiser son système de surveillance
- Améliorer le P.M.S de son établissement/renforcer la sécurité des aliments

PROGRAMME

① Rappel (réglementation, HACCP, P.M.S)

② Architecture du P.M.S et rôle du système H.AC.C.P

③ Bilan des pré-requis existants

④ Evaluation de la pertinence de la démarche HACCP mise en place

⑤ Révision de l'analyse des dangers et des mesures préventives de maîtrise retenues

⑥ Vérification de l'identification des CCP & PRPo et du système de surveillance mis en place

⑦ Gestion du P.M.S et du plan HACCP au quotidien

PUBLIC

Responsable qualité expérimenté

Membres expérimentés d'une équipe HACCP

Responsable production

Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance du système HACCP et des exigences relatives au P.M.S

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

50% du temps consacré à des travaux de groupe

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

4

Mise en place et Rôle d'une équipe HACCP

OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments et leurs implications
- Connaître les principes et étapes de la méthodologie HACCP
- Participer à la mise en place effective d'une équipe HACCP (membres permanents) au sein de son entreprise
- Définir son rôle au sein de cette équipe HACCP

PROGRAMME

① Introduction

② Les obligations réglementaires : Focus sur le Paquet Hygiène et les textes réglementaires français en vigueur

③ Le système HACCP : Grands principes

④ Système HACCP / Etape 1 : Constituer une équipe HACCP

⑤ Phase de mise en place du P.M.S : L'organisation d'une réunion type d'équipe HACCP

⑥ Etude d'un cas concret (*compte-rendu de réunion HACCP fictif soumis à l'examen par le groupe*)

⑦ Phase de suivi : Missions de l'équipe HACCP

PUBLIC

Responsable qualité

Personnel désireux de rejoindre une équipe HACCP

Responsable production

Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance générale en matière de système qualité

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

50% du temps consacré à des travaux de groupe

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

5

Comment vérifier son système HACCP et Préparer une revue HACCP efficace

OBJECTIFS

➢ Compléter ses connaissances de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des aliments et/ou des systèmes qualité

➢ Savoir évaluer la pertinence de son analyse des dangers

➢ Savoir mesurer l'efficacité des plans CCP et PRPo

➢ Savoir préparer et animer une revue HACCP

➢ Faire évoluer son système de maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments vers l'amélioration continue

PROGRAMME

① Rappels (réglementation, HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire.)

② Architecture du P.M.S. et rôle du système HACCP

③ Bilan des pré-requis existants, lien avec ISO/TS 22002

④ Evaluation de la pertinence de l'analyse des dangers et des mesures préventives de maîtrise retenues

⑤ Vérification de la pertinence et de l'efficacité du système de surveillance (plan HACCP, surveillance des PRPo)

⑥ Préparation et animation de la revue HACCP

⑦ HACCP : Un outil de l'amélioration continue

PUBLIC

Responsable qualité expérimenté

Membres expérimentés d'une équipe HACCP

Responsable production

Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance du système HACCP et des exigences relatives au P.M.S

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

50% du temps consacré à des travaux de groupe

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

Audit Interne en IAA

OBJECTIFS

➢ Acquérir les connaissances méthodologiques et les outils de communication nécessaires à la réalisation d'audits internes dans le cadre d'un référentiel

➢ Etre capable de préparer et de réaliser des audits internes efficaces et conformes aux exigences du référentiel

➢ Acquérir le savoir-faire de l'auditeur interne afin d'apporter une valeur ajoutée aux audits internes

PROGRAMME

① Introduction à l'audit interne (outil de management et d'amélioration continue)

② Le déroulement d'un audit interne

③ La communication en audit

④ Mise en situation : Réalisation d'un audit

⑤ Etude de cas concrets, issus des données de l'entreprise

⑥ La rédaction d'un rapport d'audit interne

PUBLIC

Responsable qualité

Personnel désireux de devenir auditeur interne

Auditeur interne

Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance générale des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

50% du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

Allergènes : Maîtrise et Prévention

OBJECTIFS

➢ Connaître le risque lié aux allergies et intolérances alimentaires

➢ Connaître la réglementation relative à l'étiquetage des substances allergènes majeures

➢ Identifier les exigences spécifiques des différents référentiels (IFS,BRC, ISO 22000) en matière d'allergènes

➢ Etre capable de mener une analyse des dangers sur la problématique des allergènes pour définir les mesures de maîtrise et le plan de contrôle associé à mettre en œuvre dans son établissement

PROGRAMME

① Allergies alimentaires, intolérances et allergènes

② La réglementation internationale et européenne en matière d'allergènes

③ Les exigences spécifiques de certains référentiels (IFS, BRC, ISO22000)

④ Emergence d'autres allergènes (ANSES_Saisine n°2015-SA-0257)

⑤ Analyse et évaluation du danger allergène – définition des mesures préventives de maîtrise

⑥ Les différentes méthodes de contrôle (qualitative, quantitative)

⑦ Maîtrise de l'étiquetage « allergène »

PUBLIC

Responsable qualité

Responsable production

Membres d'une équipe HACCP

PRE-REQUIS

Connaissance générale des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments (IFS, BRC, ISO22000)

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des études de cas et/ou travaux dirigés

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

ISO 22000 : 2018 – Adapter son système de sécurité sanitaire

New

OBJECTIFS

- Connaître les objectifs et les principales exigences de la norme ISO 22000 : 2018
- Appréhender les différents programmes prérequis à mettre en œuvre
- Etre capable de réaliser une étude HACCP conforme aux exigences de l'ISO 22000
- Être capable de mettre en place et de faire vivre les principes de l'amélioration continue pour la sécurité sanitaire

PROGRAMME

① Le contexte normatif : Introduction à l'ISO 22000 – Vue d'ensemble de la norme

② Structure de la norme, clarification des termes et concepts de la norme ISO 22000:2018

③ Revue détaillée des chapitres d'exigences

- Contexte de l'organisme
- Leadership
- Planification du SMSDA
- Support
- Réalisation des activités opérationnelles
- Evaluation des performances
- Amélioration

④ Mise en perspective au sein de son entreprise : Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification FSSC22000

PUBLIC

Responsable qualité

Membre d'une équipe HACCP

Responsable production

Responsable de site

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 à 2 journées selon le niveau des participants (

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

9

New

FSSC 22000 version 5 – Faire évoluer son système de sécurité sanitaire

OBJECTIFS

- Connaître les objectifs et les principales exigences du FSSC 22000 v5
- Appréhender les différents programmes prérequis à mettre en œuvre
- Etre capable de réaliser une étude HACCP conforme aux exigences de l'ISO 22000:2018
- Être capable de mettre en place et de faire vivre les principes de l'amélioration continue pour la sécurité sanitaire

PROGRAMME

① Le contexte normatif : Introduction au FSSC 22000 - les nouveautés depuis 2018

② Norme ISO 22000:2018 : Structure de la norme, clarification des termes et concepts

③ Les principales exigences, lien avec système HACCP (Codex Alimentarius) et le concept d'amélioration continue

④Les programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires : Point détaillé sur les chapitres de ISO/TS 22002-1 : 2009 complétée par les exigences additionnelles du FSSC 22000 v5.

⑤ Mise en perspective au sein de son entreprise : Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification FSSC22000

PUBLIC

Responsable qualité

Membre d'une équipe HACCP

Responsable production

Responsable de site

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 à 2 journées selon le niveau de connaissance des stagiaires (2 jours en découverte et 1 jour pour identifier les évolutions /FSSC v4.1)

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

10

IFS Food version 7

New

OBJECTIFS

➢ Connaître le référentiel d'audit IFS Food Version 7 : le protocole de certification et les nouvelles exigences à respecter

➢ Être en mesure d'identifier les évolutions entre la version 6.1 et la version 7 du référentiel IFS Food.

➢ Être capable de transposer les nouvelles exigences du référentiel dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise

PROGRAMME

① Informations générales sur l'IFS et données récentes

② Processus de revue du référentiel - Résumé des principaux changements

③ Protocole d'évaluation : types et options, procédure d'évaluation, nouveau système de notation, périmètre d'évaluation.

④ Check-liste d'évaluation – Résumé des changements, point sur les KO.

⑤ Etude de chaque chapitre d'exigences avec des focus sur la Fraude Alimentaire et la Culture de la Sécurité Sanitaire des aliments

⑥ Rapport - Présentation et contenu

PUBLIC

Responsable qualité

Animateur d'équipe HACCP

Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires et de l'IFS version 6 ou 6.1.

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

IFS Broker v3

New

OBJECTIFS

➢ Connaître le référentiel d'audit IFS BROKER Version 3 : le protocole de certification et les nouvelles exigences à respecter

➢ Être en mesure d'identifier les évolutions entre la version 2 et la version 3 du référentiel IFS BROKER

➢ Être capable de transposer les nouvelles exigences du référentiel dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise

➢ Être en mesure de maintenir la certification IFS BROKER en version 3

PROGRAMME

① Informations générales sur l' IFS et les référentiels IFS

② Le référentiel IFS Broker v3 : cibles, objectifs, structure, protocole

③ Les 8 exigences KO du référentiel IFS Broker v3

④ Les nouveautés de la version 3 : revue complète des exigences modifiées ou ajoutées

⑤ Zoom sur la Culture Sécurité Produit

⑥ Zoom sur la fraude produit

⑦ Causes des échecs en audit IFS Broker

PUBLIC

Responsable qualité

Animateur d'équipe HACCP

Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (négoce de denrées alimentaires)

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires et de l'IFS Broker v2

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

IFS Global Markets Food v2

New

OBJECTIFS

➢ Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel IFS Global Markets Food v2

➢ Savoir évaluer le degré de respect des exigences, en niveau de base et en niveau intermédiaire

➢ Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Global Markets Food

PROGRAMME

① Le contexte et les perspectives de l'IFS Global Markets Food et de de l'IFS

② Les principales évolutions de la version 2 du programme IFS Global Markets Food

③ Le protocole d'évaluation IFS Global Markets Food et le système de notation – Niveau de base ou intermédiaire

④ Le déroulement d'une évaluation

- Focus sur l'HACCP
- Mise en situation de cas concrets – notation – actions correctives requises

⑤ Rapport et plan d'actions correctives

⑥ La base de données IFS

PUBLIC

Responsable qualité

Animateur d'équipe HACCP

Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (TPE transformation de denrées alimentaires)

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

BRC Food v8

OBJECTIFS

➢ Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel BRC Food v8

➢ Savoir évaluer le degré de respect des exigences

➢ Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification BRC Food v8

OPTION : Possibilité pour les stagiaires de participer à un examen final sur le site internet du BRC.

PROGRAMME

① Le protocole d'audit BRC v8

② Les exigences du référentiel BRC Food v8

③ Exercices pratiques (livret d'exercices fourni par le BRC)

④ Préparation à la certification BRC Food

PUBLIC

Responsable qualité

Animateur d'équipe HACCP

Responsable de la certification BRC au sein de son entreprise

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

2 journées

EFFECTIF

Max 10 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

Food Defense

OBJECTIFS

➢ Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'un système de lutte contre les actes de malveillance dans la chaîne alimentaire (Food Defense)

➢ Etre capable de mettre en œuvre une analyse des dangers et une évaluation des risques associés sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants

➢ Etre capable d'identifier les signaux internes et externes afin d'adapter son système de protection contre la malveillance en conséquence et diminuer / réduire autant que possible le niveau de vulnérabilité de son entreprise.

PROGRAMME

① Pourquoi entamer une démarche Food Defense

② Les principes et les étapes de la démarche Food Defense. Détermination du contexte. Définition des prérequis et matérialisation. Evaluation des dangers. Identification des zones sensibles et surveillances associées.

③ Food Defense : les exigences des référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative

④ Mise en situation : Etude de cas concrets

PUBLIC

Responsable qualité

Responsable de la mise en place de l'étude Food Defense

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

½ jour

EFFECTIF

Max 10 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

Food Fraud

OBJECTIFS

➢ Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'un système de lutte contre la fraude dans la chaîne alimentaire (food fraud)

➢ Savoir identifier les principaux dangers d'adultération/fraudes à considérer en fonction des matières premières et emballage utilisés

➢ Etre capable de réaliser une évaluation des risques d'activité frauduleuse en lien avec sa gamme de produits élaborés

PROGRAMME

① Pourquoi entamer une démarche Food Fraud

② Food Fraud : les exigences des référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative

③ La démarche Food Fraud : l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire (dont risques de substitution, d'adultération, d'étiquetage erroné etc.) et l'élaboration d'un plan de réduction de la fraude alimentaire.

④ Lien avec les procédures de gestion de crise et retrait-rappel produits

⑤ Mise en situation : Etude de cas concrets

PUBLIC

Responsable qualité

Responsable des achats

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1/2 jour

EFFECTIF

Max 10 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

5

Métrologie légale appliquée à l'embouteillage

New

Animation en présentielle uniquement

OBJECTIFS

➢ Connaitre la réglementation, les guides d'interprétation et les normes liés à la métrologie

➢ Maitriser les calculs mathématiques nécessaires pour interpréter la réglementation

➢ Savoir calculer la performance métrologique de ses équipements et la quantité optimale de liquide à doser dans les bouteilles et le nombre de contrôles à réaliser pendant la production

➢ Adapter les modes opératoires existants à la métrologique légale et sigle « e »

➢ Identifier les investissements nécessaires pour respecter les exigences en métrologie légale et « e métrologique »

PROGRAMME

① Présentation de la réglementation applicable à la métrologie légale et au sigle « e »

② Calcul de la capabilité des équipements de remplissage et du seuil de centrage

③ Analyse de la variabilité de la tare

④ Calcul du nombre de contrôles à réaliser sur ligne de production

⑤ Cas « e métrologique » : Calcul du nombre de contrôles à réaliser sur ligne de production.

PUBLIC

Responsable qualité

Responsable de production

PRE-REQUIS

Connaissance Excel et calculs statistiques

DUREE

1 jour

EFFECTIF

Max 4 personnes

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/2 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

MATERIEL

Salle adaptée pour la formation avec Vidéo projeteur

Ordinateurs pour les stagiaires avec la même version du logiciel Excel.

Historique des derniers contrôles métrologiques réalisés les 4 derniers mois.