

# CATALOGUE DES FORMATIONS

Qualité – Hygiène – Sécurité – Environnement

*Année 2024*

Pour répondre aux besoins des entreprises, JSR Conseil vous propose une offre variée de formations dans les domaines de la qualité, l'hygiène, la santé et sécurité au travail, ainsi qu'en environnement.

Notre philosophie d'apprentissage repose sur la participation des stagiaires et un maximum d'interactivité afin que l'apprenant construise lui-même ses connaissances.

L'enseignement théorique est donc toujours accompagné de mise en situation et d'exercices qui rendent les séances plus dynamiques et favorisent la mémorisation à long terme.

Formations en Qualité	page 3
Formations en Hygiène	page 8
Formations en Santé / Sécurité au travail	page 13
Formations en Environnement	page 20

## SOMMAIRE

### Formations Intra-entreprise

Si vous préférez organiser une formation au sein de votre établissement, pour un ensemble de collaborateurs réunis autour d'un même objectif, la formation intra-entreprise est celle qu'il vous faut.

Après avoir réalisé un diagnostic de votre situation, nous construisons ensemble une formation sur mesure adaptée à votre problématique.

Les dates et les horaires des séances prennent en compte vos contraintes

### Formations Inter-entreprise

Les séances de formation inter-entreprise se déroulent dans une salle avec des stagiaires venus d'horizons différents, vous permettant de partager vos expériences.

Vous pouvez nous consulter pour les dates de nos prochaines sessions.

Tous nos programmes de formation inter-entreprise peuvent être adaptés à une formation sur mesure au sein de votre organisation.

### Formations E-Learning

Nos modules sont conçus pour assurer une montée en compétence en totale autonomie ou avec le suivi d'un tuteur à distance. Après une évaluation, l'apprenant accède à son parcours en toute autonomie et progresse à son rythme, ou bien un accompagnement personnalisé sur rendez-vous : aide à la connexion et suivi de la progression

### Cibles :

- Manager qualité
- Auditeur interne ou auditeur qualité
- Responsable – animateur qualité

Durée de la formation :  
2 jours

### Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

### Objectifs :

- Connaître et comprendre les exigences de la norme ISO 9001:2015
- Assurer le respect des spécificités de la norme de management
- Appréhender le fonctionnement d'un système de management qualité

### Programme:

- A. Introduction à la formation norme ISO 9001 version 2015
  - Visualiser le contexte du changement de la norme
  - Prendre connaissance de la structure de la norme
  - Appréhender les spécificités de la norme ISO 9001 version 2015
- B. Appréhender le contexte de l'organisme
  - Qu'est-ce que le contexte interne et externe de l'organisme ?
  - Visualiser les risques et opportunités pour l'organisme
  - Focus sur les parties intéressées ou prenantes
  - Appréhender l'approche processus
- C. Intégrer la notion de leadership dans votre organisme
- D. Réaliser la mise en place d'une planification
- E. La mise en place d'un support dans le cadre de la norme ISO 9001 version 2015
- F. Réalisation des activités opérationnelles

## Le tableau de bord Qualité

### Choisir les bons indicateurs Qualité et savoir les présenter

Cibles :

Responsable Qualité, Manager ayant en charge l'élaboration et l'exploitation d'un tableau de bord Qualité.

Durée de la formation :  
1 jour

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

#### Objectifs:

Identifier les clés pour choisir les bons indicateurs qualité et les mettre en forme dans une logique du PDCA.

#### Programme :

- A. Définir des indicateurs qualité pertinents
  - Les caractéristiques du "bon" indicateur Qualité. Les indicateurs de performance et de pilotage.
  - Choisir ses indicateurs sur 4 axes clés : la qualité attendue, la qualité réalisée, la qualité perçue par les clients, les axes de la politique qualité. Créer une grille indicateur.
- B. Les indicateurs clés qualité
  - Les indicateurs liés à votre politique qualité.
- C. Mettre en forme les indicateurs
- D. Commenter des indicateurs qualité

Cibles :

Toute personne de l'industrie ou des services devant s'intégrer dans un projet 5S, chef d'équipe, superviseur, responsable de projet.

Durée de la formation :  
1 jour

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Identifier les points clés et la méthodologie des 5S.
- Utiliser les 5S comme outil d'amélioration.
- Pérenniser la démarche.

## Programme :

- A. Identifier les points forts du 5S et les gains attendus
  - Rendre chacun acteur du changement sur son poste de travail.
  - Améliorer l'environnement et les conditions de travail.
  - Réduire les pertes de temps, les risques d'erreur, les accidents.
- B. Connaître chaque "S", par la mise en situation
- C. Conduire ou s'intégrer dans un projet 5S : les clés de succès pour pérenniser les résultats
  - Identifier le rôle des différents acteurs.
  - Passer du projet à l'obtention des premiers résultats.
  - Réussir la communication tout au long du projet.
  - Afficher et faire vivre les indicateurs.
  - Systématiser la pratique de l'audit.

Cibles :

Cadre appelé à exercer de façon occasionnelle ou permanente la fonction d'auditeur interne.

Auditeur interne récent dans la fonction.

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

### Objectifs:

- Acquérir la méthode d'audit interne.
- Savoir conduire un audit interne.
- Maîtriser les fondamentaux et utiliser les outils essentiels à la fonction.

### Programme :

- A. L'audit interne : rôle et missions
- B. Définir les objectifs et planifier un audit interne
- C. Organiser une mission d'audit interne
- D. Préparer la mission d'audit
- E. Réaliser la mission d'audit
- F. Les techniques d'entretien d'audit interne
- G. Réaliser la synthèse de l'audit
- H. Conclure la mission

### Cibles :

Toute personne amenée à travailler à la réduction des non-conformités (responsable de service, pilote de processus, responsable QSE)

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

### Objectifs:

- Identifier les outils
- Assurer des gains financiers
- Eviter des pertes
- Réduire durablement les non-conformités

### Programme :

- A. Bilan de la situation
  - Identifier les points de non-conformité
  - Analyser les remontées clients
  - Estimer le coût des non-conformes
  - Hiérarchiser les priorités
- B. Mettre en œuvre un plan de contrôle
  - Plan de surveillance et pilotage
- C. Agir
  - Analyse des causes / Plan d'actions
- D. Appliquer la qualité / Amélioration continue

## Cibles :

Toutes personnes souhaitant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...)

## Durée de la formation :

2 jours (14H)

## Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

## Objectifs:

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Connaître les obligations de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en agro-alimentaire
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène et mettre en place des mesures préventives efficaces

## Programme :

- A. Les aliments et les risques pour le consommateur
- B. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- C. Le Plan de maîtrise sanitaire
- D. Les principes de l'HACCP



Cibles :

Tout public ayant une activité dans l'agroalimentaire ou en lien avec le secteur.

Durée de la formation :  
2 jours (14H)

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

### Objectifs:

- Définir la norme ISO 22 000 v2018
- Mettre en œuvre la norme ISO 22 000 v2018
- Mettre en place une certification

### Programme :

- A. Définir la norme ISO 22 000
- B. Rappeler les principes HACCP
- C. Examiner la structure de la norme
- D. Mettre en œuvre l'ISO 22000v2018
- E. Décrire la certification ISO 22000v2018

## Cibles :

Gérant d'un établissement ou entreprise agro-alimentaire, responsable ou assistant qualité, salariés des métiers de bouche, acteurs de la GMS.

Durée de la formation :  
1 jour

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

## Objectifs:

- Identifier les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs (règlementation UE N°1196/2011).
- Connaître les allergènes et les risques qui y sont liés
- Mettre en œuvre un étiquetage et affichage sur les allergènes conformes
- Mettre en place les principes de prévention

## Programme :

- A. Définir la réglementation en matière d'étiquetage
- B. Identifier les mentions obligatoires pour les produits préemballés
- C. Identifier les mentions obligatoires pour les produits non-préemballés par secteur (restauration, artisanat, etc.)
- D. Identifier les mentions volontaires d'étiquetage
- E. Connaître les allergènes
- F. Établir la prévention

## Cibles :

Tout public ayant une activité dans l'agroalimentaire ou en lien avec le secteur

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire
- Mettre en place un PMS
- Mettre en œuvre des procédures
- Établir la prévention des risques

## Programme :

- A. Définir la réglementation applicable
- B. Identifier les grands principes de la réglementation
- C. Comprendre la microbiologie des aliments
- D. Examiner les documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- E. Définir et mettre en œuvre la méthode HACCP
- F. Gestion de la traçabilité des produits non-conformes

## Cibles :

Toute personne en charge de gérer les rappels et retours de produits

Durée de la formation :  
1 jour

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- ✓ En E-learning

## Objectifs:

- Décrire la réglementation
- Identifier les démarches à effectuer
- Gérer les crises

## Programme :

- A. Définir la réglementation applicable
  - Arrêtés
  - Réseau d'alerte européen
  - Responsabilité
  - Amendement CE 2093 - Règles et obligations d'alerte des services officiels en cas d'alerte sanitaire
- B. Etablir une procédure de gestion de crise
  - Emettre une alerte
  - Prendre une décision
- C. Identifier les outils de gestion des retours et réclamations
  - Numéro d'appels pour consommateurs
  - Bien former vos salariés
  - Contacter les distributeurs pour relayer l'information

### Cibles :

Toute personne désignée pour s'occuper des activités de protection et de prévention des risques professionnels de l'entreprise.

Durée de la formation :  
1 jour

### Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

### Objectifs:

- Examiner les enjeux de l'évaluation des risques SST dans un contexte réglementaire et juridique
- Identifier les étapes clés pour construire le document unique
- Mettre à jour son document unique

### Programme :

- A. Définir la réglementation
  - Code du travail
- B. Identifier les étapes de la démarche
- C. Examiner les risques
- D. Décrire le document unique
  - Objectifs / mise à jour / communication
- C. Mettre en œuvre le plan d'actions

Cibles :

Futurs auditeurs internes ou externes, Responsable Sécurité, Ingénieurs et techniciens en bureaux d'études, animateurs QSE

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Acquérir une méthodologie et des outils pour réaliser des audits sécurité
- Mesurer l'efficacité de son système de management de la sécurité
- Proposer des axes d'amélioration

## Programme :

- A. Identifier les différents référentiels
  - ISO 45001 / MASE
  - Code du travail
- B. Connaître et maîtriser le vocabulaire de l'audit
- C. Préparer l'audit
- D. Réaliser l'audit sur site
  - Objectifs / mise à jour / communication
- C. Restituer / rendre compte

## Cibles :

Toute personne chargée d'analyser des incidents ou accidents en recherchant les causes profondes

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Analyser un incident ou un accident du travail
- Réaliser des comptes rendus d'accidents exploitables
- Exploiter un arbre des causes
- Élaborer des mesures de prévention et en évaluer leur efficacité

## Programme :

- A. Analyser un accident du travail par l'arbre des causes
- B. Généralités sur l'accident de travail
- C. Étapes de la méthode de l'arbre des causes
- D. Construction graphique
- E. Suivi de l'application des actions retenues et mesures d'efficacité
- F. Compte-rendu d'accident
- G. Cas pratiques pour acquisition de la méthode

Cibles :

Manager, chargé de sécurité,  
animateur du système de  
management

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

### Objectifs:

- Identifier les exigences du référentiel MASE/UIC (version 2014)
- Organiser la mise en place d'un système de management de la sécurité
- Reconnaître les conditions d'utilisation des outils du référentiel

### Programme :

- A. Enjeux du MASE pour l'entreprise
- B. Présentation du MASE
- C. Démarche de certification
- D. Les fondamentaux du référentiel
- E. Les 5 axes du référentiel et leurs objectifs
- F. Les outils essentiels du MASE



## Cibles :

Encadrement hiérarchique ou fonctionnel, fonctions support, chargé de sécurité, relais SSE

Durée de la formation :  
1 jour

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Organiser et gérer les réunions d'animation santé et sécurité
- Connaître les outils et supports d'animation d'une causerie sécurité
- Animer des réunions courtes sur des thèmes sécurité santé au travail
- Améliorer le retour d'information et mesurer l'impact sur le comportement de ses équipes

## Programme :

- A. Enjeux, planification et choix des thèmes
- B. Construire sa causerie
- C. Animer sa causerie
- D. Utiliser la causerie comme outil d'amélioration
- E. Mise en situation

Cibles :

Encadrement, agent de maîtrise, tuteur d'entreprise, chargé de sécurité, toute personne amenée à accueillir des nouveaux arrivants

Durée de la formation :  
1 jour

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

### Objectifs:

- Identifier les obligations liées à l'accueil des nouveaux arrivants au poste de travail
- Construire et animer un parcours d'accueil santé et sécurité

### Programme :

- A. Contexte réglementaire lié à l'accueil au poste de travail
- B. Les principes généraux de prévention
- C. Obligations de formation au poste de travail
- D. Construire un accueil sécurité
- E. Documents associés à l'accueil sécurité

Cibles :

Manager, chargé de sécurité,  
animateur du système de  
management

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Identifier les exigences de la norme ISO 45001
- Organiser la mise en place d'un système de management de la sécurité et l'optimiser
- Maîtriser les outils de mise en œuvre et d'amélioration du système

## Programme :

- A. Enjeux d'un SMSST pour l'entreprise
- B. Présentation des exigences du référentiel : norme ISO 45001
- C. Identification des exigences majeures et sensibles du référentiel
- D. Pilotage du changement
- E. Acquisition de biens et de services, sous-traitance
- F. Gestion des situations d'urgence
- G. Préparation à la certification

## ISO 14001 2015 : Préparer son accréditation en maîtrisant son SME (système de management environnemental)

Cibles :

Chef d'entreprises, cadres,  
managers, responsable qualité ou  
QSE, Auditeur interne

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

### Objectifs:

- Comprendre les bases du Système de Management Environnemental (SME)
- Définir une politique qualité environnementale en définissant ses responsabilités environnementales
- Mettre en œuvre un plan d'actions permettant de limiter son impact sur l'environnement
- Suivre l'amélioration continue de votre système qualité (audit interne, revue de direction)

### Programme :

- A. Focus sur le principe de l'amélioration continue de la performance environnementale
- B. La politique environnementale : Prendre connaissance de ses lignes directrices
- C. Mise en œuvre et fonctionnement de la démarche ISO 14001
- D. Mettre en place des contrôles et des actions correctives
- E. Appréhender la revue de direction

Cibles :

Chef d'entreprises, cadres,  
managers, responsable qualité ou  
QSE, Auditeur interne

Durée de la formation :  
2 jours

Formation réalisée en :

- ✓ En inter-entreprises
- ✓ En intra-entreprise
- En E-learning

## Objectifs:

- Être capable d'organiser et de réaliser une analyse environnementale.
- Savoir identifier les aspects et les impacts environnementaux.
- Déterminer une méthode de hiérarchisation des impacts environnementaux.
- Utiliser les résultats de l'analyse environnement pour définir les objectifs environnement et le programme de management environnement.

## Programme :

- A. Découvrir l'analyse environnementale
- B. Organiser l'analyse environnementale
- C. Recueillir les bonnes informations
- D. Déterminer les impacts environnementaux significatifs
- E. L'après analyse environnementale

## CONTACTEZ-NOUS

Coordonnées :



+33. 7 87 39 21 71



[contact@jsr-conseil.fr](mailto:contact@jsr-conseil.fr)



<http://www.jsr-conseil.fr/>

Nos formations dispensées par convention de formation peuvent être prises en charge par votre OPCO (OPCA) si vous en faites la demande.

Nous établissons une convention de formation et un devis en inter, en intra et en e-learning

Nos conditions générales sont accessibles ici >> [Lien CGV ci-dessous](#)

[CGV – JSR CONSEIL](#)

[Règlement intérieur des actions de formation](#)