


# Formation : La démarche SMQ selon la norme ISO 9001 (1 jour)

Réf : PRQ-01

## PUBLIC VISÉ


Toute personne en charge de la démarche SMQ ou impliquée dans l'amélioration continue et la qualité au sein de l'organisation.

## PRE-REQUIS

Niveau Français B1  Cadre européen de référence pour les langues (**CECRL**)


## LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Décrire la démarche de certification ISO 9001 : Comprendre les exigences et les bénéfices de la certification.
- Mettre en place un système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : Acquérir les compétences nécessaires pour établir et maintenir un SMQ efficace.

 **Durée** : 7 h en présentiel ou à distance

 **Tarif** : sur devis

 **Formation Intra** : Parcours individuel et personnalisable

 **Sanction** : Une attestation de fin de formation est remise à l'issue de la formation

## LE PROGRAMME DÉTAILLÉ

### Matin

Examiner les principes et généralités

- Définitions relatives à la qualité : Introduction aux concepts de base de la qualité.
- Les 7 Principes du management de la qualité : Approfondissement des principes fondamentaux de la norme.
- Présentation de la norme ISO 9001 : Vue d'ensemble et structure de la norme.
- Les évolutions apportées par la version 2015 : Changements clés et nouvelles exigences.
- Description de la norme ISO 9001 : Analyse détaillée des clauses de la norme.
- La démarche de mise en œuvre : Approche pratique pour l'implémentation du SMQ.
- Structures de la démarche qualité : Organisation et responsabilités.
- Rôle de l'encadrement : Implication et engagement de la direction.
- Présentation de la démarche : Processus pas à pas pour l'adoption de la norme.

### Après-midi

Élaborer un système de management de la qualité

- Diagnostic qualité et planification : Évaluation initiale et stratégie de mise en œuvre.
- Engagement de la direction : Importance de l'appui de la direction et actions nécessaires.
- Élaboration de la cartographie préliminaire : Identification et documentation des processus.
- Analyse des processus : Techniques pour analyser et optimiser les processus.
- Recensement des éléments qualité en place : Inventaire des pratiques et documents existants.
- Élaboration de la cartographie globale : Création d'une vue d'ensemble des processus.
- Satisfaction des exigences de la norme : Alignement des pratiques avec les exigences ISO 9001.
- Audits et certification : Préparation, réalisation et suivi des audits internes et de certification.

## VOTRE FORMATEUR

Un formateur confirmé.

## L' ORGANISATION

Nous nous engageons à répondre à votre demande dans un délai de 48 heures.

Un rendez-vous virtuel de découverte vous sera proposé pour comprendre vos attentes et besoins, et ainsi adapter votre parcours de formation.

Les prérequis seront validés lors de cet entretien.

Après validation de votre inscription, nous fixerons ensemble la date de votre session de formation.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Partages d'expériences : séances interactives et collaboratives
- Supports théoriques et pratiques : documentation et outils pédagogiques partagés via des plateformes en ligne.
- Exposés théoriques
- Etudes de cas pratiques
- Travail personnel et exercices à réaliser

## DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Les acquis des participants seront mesurés tout au long de la session de formation.
- L'évaluation se fera via des exercices ou des cas pratiques corrigés, ainsi que des QCM ou des quiz.
- Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation.

## ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap (moteur, auditif, psychique, visuel) ou que vous avez des conditions particulières (illettrisme en langue française, etc.), merci de nous contacter avant le début de la formation. Cela nous permettra de valider la faisabilité de votre projet et d'étudier les éventuelles adaptations nécessaires (supports, matériels, etc.) pour répondre au mieux à vos besoins.



## CONTACTS

 [formation@iziqua.fr](mailto:formation@iziqua.fr)  07 67 83 86 27

V01-2024