

# Catalogue de formation 2025



conseil • audit • formation

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)

**Nathalie Pouchin**



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



06 83 89 07 23

FIBAO, 5 Boulevard Raymond Parpaillon 85600 MONTAIGU VENDEE ♦ EI ♦ APE : 804C ♦ SIRET : 484 237 797 00036

**Contact :**

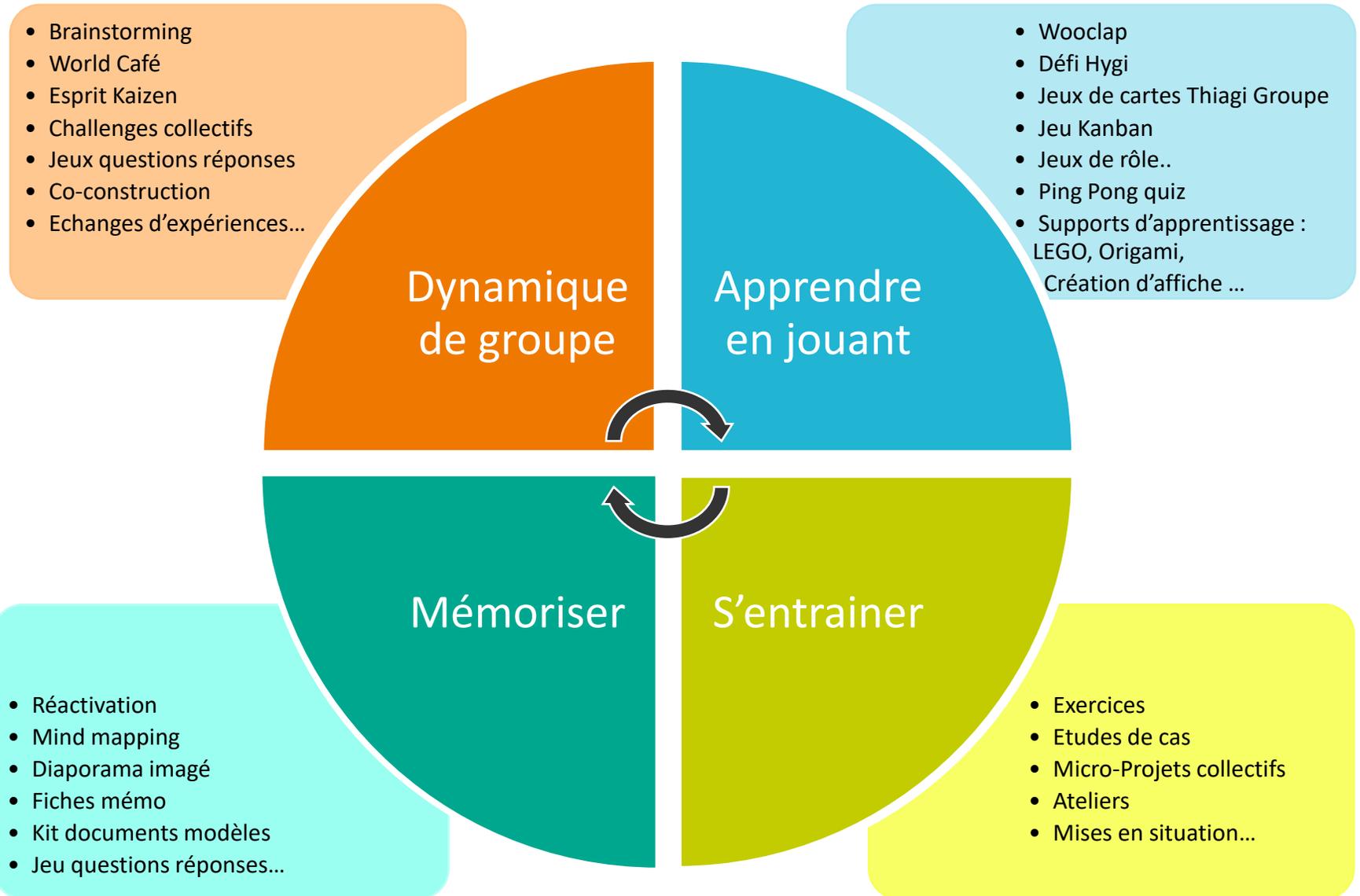
**Nathalie Pouchin**

✉ fibao@orange.fr

☎ 06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)

# Quelques outils pédagogiques utilisés



# Quelques outils numériques utilisés



## Démarche qualité

FIBAO dispose d'un système de management Qualité depuis sa création et est référencé **DATADOCK** depuis 2017.



80% de son activité de formation continue est réalisée en sous-traitance pour le compte d'organismes de formation.

**FIBAO a fait le choix pour au moins jusqu'à la fin 2022**, de faire porter par un organisme de formation Certifié QUALIOPi les actions qui nécessitent des fonds publics.

Retrouver sur : [Fibao Conseil - Un Facilitateur d'idée, une Boite à outils \(fibao-conseil.fr\)](http://fibao-conseil.fr)

Lettre  
d'engagement

Cartographie des  
processus

## Publics et conditions d'accès



L'ensemble des prestations FIBAO sont **ouvertes aux personnes en situation de Handicap.**

La transmission des informations permettant à FIBAO de définir les besoins des personnes sont de la responsabilité du client et doivent être fournis avant l'établissement de la convention de formation ou du devis.

**FIBAO ne dispose pas de locaux d'accueil de public,** lorsque qu'il est convenu que FIBAO a en charge la fourniture de la salle de formation, FIBAO s'engage à fournir une salle conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité et d'accessibilité.

Lorsque le lieu et la salle de formation est sous la responsabilité du client, celui-ci s'engage à mettre à disposition une salle adaptée à l'accueil de public et respectant la réglementation en vigueur en termes de sécurité et d'accessibilité.

# Tarifs et délais de mise en place des prestations de formation



## Prestation

## Tarifs\* par jour de formation (7 heures de face à face)

### Formation intra entreprise

(Effectif maximum 8 stagiaires)

900 € net de taxe

*(exonérée de TVA art 261.4.4.a du CGI)*

### \* Ce tarif :

#### Comprend :

- La fourniture d'un support au format numérique
- Un questionnaire de fin de formation
- Une attestation de présence
- La mise à disposition d'un vidéoprojecteur (sur demande)

#### Ne comprend pas :

- Les frais de déplacement
- La fourniture d'une salle et de l'équipement associé
- La fourniture d'un support papier (Option possible : 100€ net de taxe par jour de formation)

Le délai moyen de mise en place des formations est de 2 à 3 mois

## Gestion industrielle



- Conduire un projet : de l'idée aux livrables
- Supply chain : Agile !
- Accompagner l'amélioration de la performance
- Optimiser les espaces de travail
- Lean management & Lean manufacturing

## Système de management



- Evaluer la performance : l'audit
- Sensibiliser & Impliquer
- Architecture système et fondamentaux
- Décrypter quelques outils statistiques

## Sécurité des aliments



- Bonnes pratiques : Incontournables !
- RABC & Bonnes pratiques en Lingerie
- HACCP et HARA : les fondamentaux
- Food Safety : HACCP, Food Fraud, Food défense
- Systèmes de management de la Sécurité des aliments IFS, BRC, ISO 22000



# Gestion industrielle



**Contact :**

Nathalie Pouchin

✉ fibao@orange.fr ☎ 06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)





# Gestion industrielle

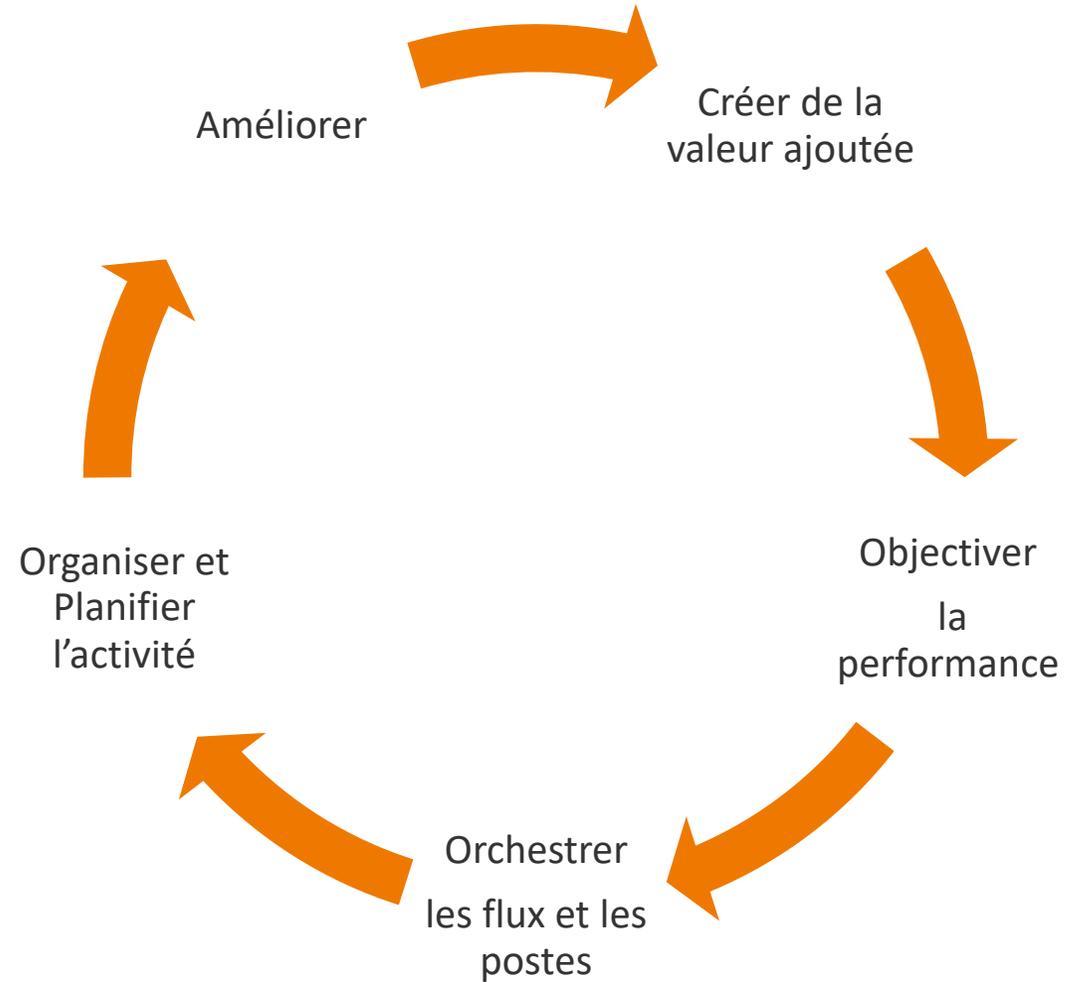


**Contact :**

Nathalie Pouchin

✉ fibao@orange.fr ☎ 06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)



# Conduire un projet : de l'idée aux livrables

Gestion industrielle

## Conduire un projet :

efficace & pragmatique

4 jours – code GI30

- Manager les acteurs du projet (équipes, parties intéressées...)
- Préparer, planifier et mener un projet : étapes et boîtes à outils
- Organiser le reporting, faire le bilan et déployer

## Booster la créativité de l'équipe

Ou comment sortir des sentiers battus...

2 jours – code GI31

- Créer les conditions de réussite d'une séance de créativité
- Définir et repérer les étapes d'une démarche
- Repérer les cas d'emploi, les clefs de réussite et s'entraîner à l'utilisation des techniques (aléatoires, de concassages & d'altérations, synectiques, projectives, analogiques, combinatoires, Mind Mapping)

# Supply chain : Agile !

Gestion industrielle

## Gérer un stock physique :

fiable et pratique !

2 jours – code GI20

- Analyser le stock (méthode ABC...) et définir des indicateurs de performance
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques des activités (magasinage, réception, préparation commande/OF, inventaire...)
- Ranger et identifier le stock
- Identifier les technologies au service de la gestion de stock

## Approvisionner :

un processus clef de la Supply chain

3 jours – code GI21

- Clefs de réussite et étapes, indicateurs de performance
- Analyser son portefeuille d'articles (méthode ABC)
- Identifier les méthodes d'approvisionnement : prévisions, points de commande, reapprovisionnement, périodique, Kanban), DDMRP
- Calculer les paramètres nécessaires

## Ordonnancement lancement MRP2 :

le chef d'orchestre de la Supply Chain

3 jours – code GI22

- Clefs de réussite et étapes de la démarche MRP2, indicateurs de performance
- Choisir et mettre en œuvre un modèle de prévision
- Planifier dans le respect des objectifs CQD (Coût-Qualité-Délai)
- Communiquer entre acteurs : Comment ? Pourquoi ?

# Accompagner l'amélioration de la performance

Gestion industrielle

## Piloter la performance

Animateur d'ilots, chef d'équipes, manager opérationnel

*2 jours – code GI01*

- Mettre en œuvre le pilotage à l'aide de tableau de bord de management visuel
- Conduire et accompagner l'amélioration continue dans son équipe
- Développer une communication efficace, favoriser la motivation et adapter sa posture aux profils des équipiers

## Les fondamentaux de l'amélioration continue

*2 jours – code GI08*

- Identifier les principaux concepts de l'amélioration continue
- Cultiver un état d'esprit Kaizen
- Mettre en œuvre les principaux outils (8D, Ishikawa, brainstorming...)
- Développer des boucles d'amélioration continue courte (AIC) ou poussée (AIP)

## Être acteur de la performance

Opérateurs de production, Conducteurs de ligne

*1 jour – code GI02*

- Définir les notions de valeur ajoutée, mudas, objectifs
- Identifier son rôle dans une démarche d'amélioration
- Repérer l'état d'esprit et la culture « Kaizen »
- Mettre en application les outils de communication et d'amélioration continue (PDCA, Ishikawa)

# Optimiser les espaces de travail

## 5S : Pourquoi pas nous !

*1 jour – code GI03*

- Identifier les enjeux et objectifs de la méthode
- Repérer les étapes clefs et méthodes à mettre en œuvre
- S'entraîner sur une étude de cas à partir d'une vidéo

## Mener un chantier 5S :

*3 jours – code GI04*

- Identifier les objectifs et étapes clefs de la démarche
- Constituer une équipe et préparer un chantier 5S
- Animer et suivre un chantier 5S
- Mener un chantier sur une zone de son entreprise

## Optimiser les flux :

*d'un atelier, d'une usine, d'un entrepôt*

*3 jours – code GI05*

- Réaliser un diagnostic de l'existant (Pareto, VSM, diagramme Spaghetti, goulot d'étranglement...)
- Préparer et accompagner le changement
- Construire son projet d'optimisation (implantation, gestion des goulots, différenciation au plus tard...)

## Aménager un poste de travail :

*efficace et agréable !*

*3 jours – code GI06*

- Définir les objectifs de performance attendue (Coût Qualité Délai Sécurité...)
- Préparer et accompagner le changement
- Analyser et chronométrer les tâches
- Construire un projet à l'aide des 5S, des règles d'économie de mouvement, d'ergonomie, du SMED...

# Lean management & Lean manufacturing

Gestion industrielle

## Lean management & Lean manufacturing

1 jour – code GI07

- Identifier les concepts et méthodes clés associées au Lean management et au Lean manufacturing
- Découvrir le six-sigma et à la démarche DMAIC
- Mesurer l'intérêt de ces démarches et leurs synergies
- Mettre en œuvre des notions clés du Lean

## Lean manufacturing :

Identifier & appliquer les outils opérationnels :

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Repérer les concepts clés de la démarche Lean
- Identifier les outils d'analyse de la performance (Pareto, VSM, diagramme Spaghetti...)
- Orchestrer les flux vers la création de valeur ajoutée (implantation, dimensionnement...)
- Optimiser la performance d'un poste (économie de mouvement, 5S, ergonomie...)

## Lean management service

Identifier & appliquer les outils opérationnels :

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Identifier les objectifs et concepts clés
- Repérer les outils et méthodes associées
- Définir les grandes lignes d'une feuille de route pour conduire une activité de service en « Lean »



# Systeme de management



## Contact :

Nathalie Pouchin

 fibao@orange.fr  06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)





# Systeme de management

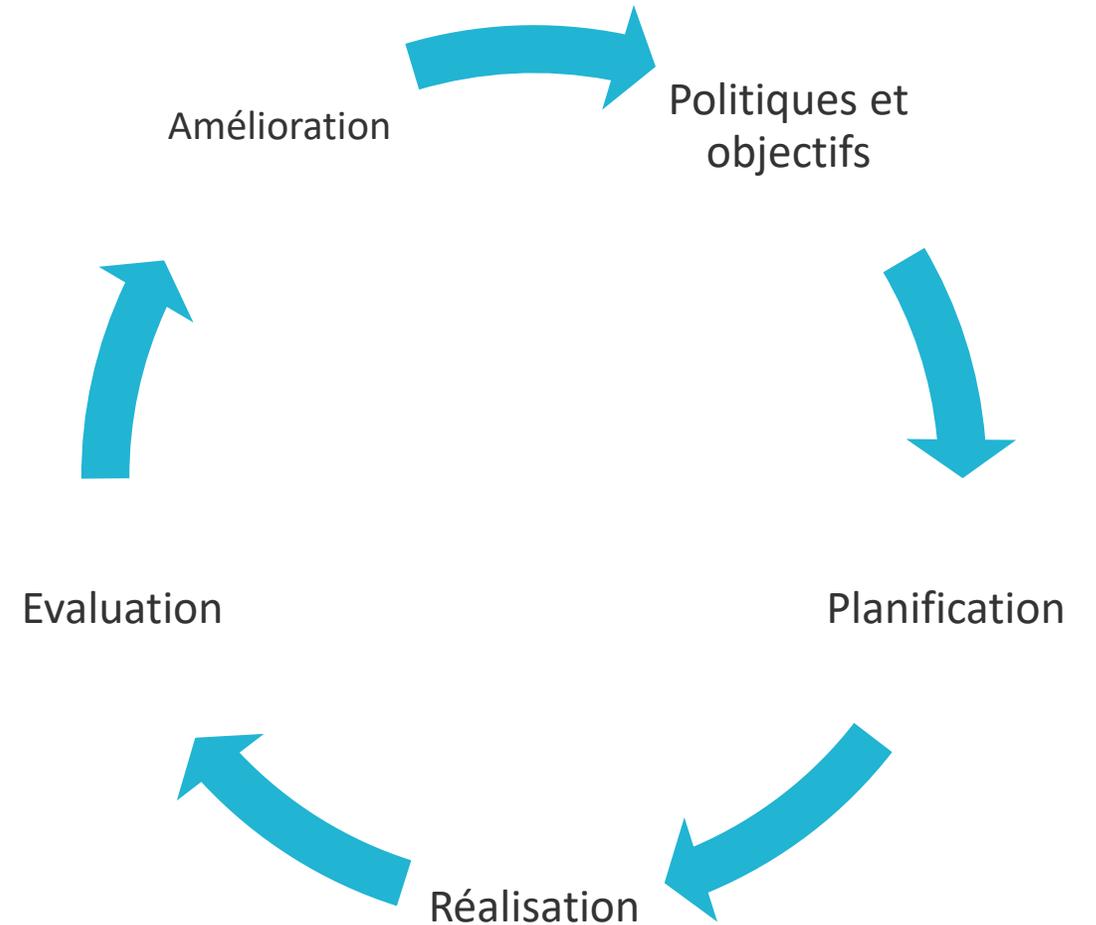


## Contact :

Nathalie Pouchin

✉ fibao@orange.fr ☎ 06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)



# Evaluer la performance : l'audit

## Pratiquer l'audit interne

(formation initiale)

*2 jours – code SI01*

- Identifier les points clefs de réussite d'un audit interne
- Mettre en pratique les 3 grandes étapes de l'audit
- Construire un guide d'audit et rédiger un rapport d'audit
- Développer une stratégie d'audit, questionner efficacement

## Audit interne : se perfectionner

*1 jour – code SI02*

- Analyser ses pratiques en matière d'audit interne
- Identifier les bonnes pratiques pour la préparation, la réalisation
- Réaliser un compte rendu d'audit avec des constats clairs et factuels

## Audit processus

### Systeme de mangement intégré

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Construire un scénario d'audit d'un processus de système de management intégré
- Réaliser un questionnaire/guide d'audit permettant d'évaluer les exigences des différentes normes
- Réaliser un compte rendu d'audit suffisamment précis pour conclure sur les différentes normes

## Manager une équipe d'auditeur : les bonnes pratiques !

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Rôle du manager, des auditeurs et des audités
- Construire un programme d'audits efficace et cohérent
- Faciliter le travail de préparation des auditeurs
- Animer, maintenir et motiver l'équipe d'auditeurs

# Sensibiliser & Impliquer

## Système de management

### Etre acteur de la démarche QSE

de son entreprise :

*1 jour – code SI04*

- Définir la notion de performance d'une entreprise et le rôle de chacun
- Repérer les enjeux qualité et environnementaux, les activités à respecter (suivi des exigences et pratiques associées, autocontrôles, maîtrise des déchets, de l'énergie...)
- Repérer les enjeux en matière de sécurité et les actions à respecter (port des EPI, allées de circulations...)

### Décrypter

un système de management

Pilote de processus

*1 jour – code SI05*

- Identifier les enjeux et avantages d'un système de management
- Situer son rôle dans le système de management
- Se repérer dans la norme ISO 9001 ou XXXX
- Repérer et décrypter les exigences concernant un processus

### Outils de reporting

**ludique et efficace : C'est possible ?**

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Repérer les objectifs du reporting
- Identifier les outils utilisables : des classiques aux connectés et leurs bonnes pratiques d'utilisation
- Construire un plan de communication
- S'entraîner sur un ou deux outils

## Système de management intégré

*2 jours – code SI07*

- Structurer et construire un système de management répondant à plusieurs normes (selon HLS High Level Structure)
- Distinguer les exigences à mutualiser et les exigences spécifiques
- Construire un système clair et attractif
- Initier son plan d'actions associé

## Construire une approche processus

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Construire une cartographie des processus
- Affecter les exigences aux différentes activités
- Mettre en forme et rédiger une fiche processus attractive et efficace

## Identifier les enjeux internes et externes

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Organiser la veille informationnelle et réglementaire
- Recueillir les attentes des parties intéressées
- Analyser et formaliser les risques et opportunités
- Réaliser la revue des enjeux

## Planifier un Système de management intégré

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Identifier les exigences des normes ISO et les moyens utilisables pour y répondre
- Réaliser une analyse des risques vis-à-vis des enjeux internes et externes
- Construire des outils de planification efficaces et partagés

# Décrypter quelques outils statistiques

## Métrologie

### *Sur mesure – exemples d'objectifs*

- S'approprier les exigences des normes
- Mettre en place les outils de gestion des équipements de mesure
- Distinguer les notions de vérification et d'étalonnage
- Calculer des incertitudes de mesures

## MSP (Initiation)

### Maitrise statistique des procédés

#### *Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Construire une carte de contrôle produit
- Calculer une capabilité machine
- Utiliser les notions d'écart type, de moyenne

# Sécurité des aliments

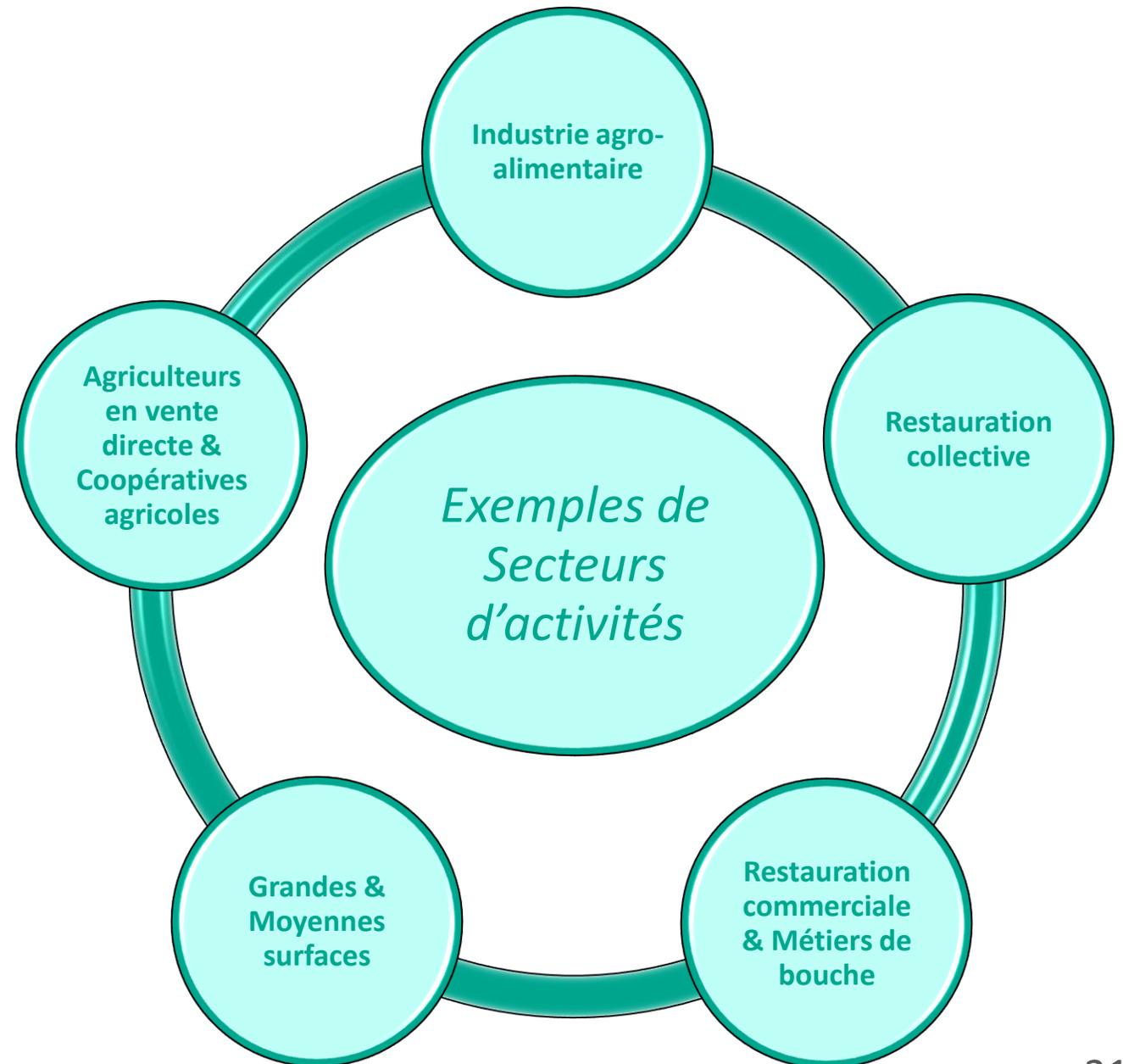


**Contact :**

Nathalie Pouchin

✉ fibao@orange.fr ☎ 06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)





# Sécurité des aliments



**Contact :**

Nathalie Pouchin

✉ fibao@orange.fr ☎ 06 83 89 07 23

[www.fibao-conseil.fr](http://www.fibao-conseil.fr)



# Bonnes pratiques d'hygiène : Incontournable !

## Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

*1 jour – code SA01*

- Comprendre les enjeux
- Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers)
- Repérer le rôle et les méthodes des principales règles d'hygiène

## Etablir et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

*2 jours – code SA02*

- Identifier les exigences réglementaires
- Etablir un plan de maîtrise sanitaire
- Repérer le rôle et les méthodes des principales règles d'hygiène
- Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers)

## Être acteur de l'entretien des locaux

*1 jour – code SA03*

- Identifier les enjeux
- Repérer les produits, matériels et méthodes adaptés à son activité
- Organiser son travail

## Organiser et optimiser l'entretien des locaux

*2 jours – code SA04*

- Identifier les enjeux
- Repérer les produits, matériels et méthodes adaptées à son activité
- Organiser et formaliser les plannings (journalier, périodique) et les instructions de nettoyage

## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

*2 jours – Exclusivement en INTRA entreprise*

- Programme sur demande selon cahier des charges arrêté du 12 février 2024

## Bonnes pratiques en lingerie RABC

*1 jour – code SA05*

- Identifier les enjeux et les dangers (microbiologiques, chimiques, parasites...)
- Repérer les bonnes pratiques et leur rôle sur les différentes phases de traitement du linge
- Nettoyer et désinfecter les locaux et les équipements

## Mettre en place la méthode RABC dans son établissement

*2 jours – code SA06*

- Identifier les enjeux et les dangers (microbiologiques, chimiques, parasites...)
- Repérer le rôle et les méthodes des principales règles d'hygiène pour chaque étape de traitement du linge
- Organiser et formaliser les plannings (journalier, périodique) et les instructions de nettoyage

## Pratiquer la méthode HACCP

*2 jours – code SA07*

- Identifier les principes et les étapes de la méthode
- Mettre en œuvre l'analyse des dangers sur une ou deux étapes de fabrication
- Etablir les documents associés
- Revoir et évaluer l'efficacité de son plan HACCP

## Pratiquer la méthode HARA

*2 jours – code SA09*

- Identifier les principes et les étapes de la méthode
- Mettre en œuvre l'analyse des dangers sur une ou deux étapes de fabrication
- Etablir les documents associés
- Revoir et évaluer l'efficacité de son plan HARA

## Participer à la méthode HARA

*1 jour – code SA10*

- Situer son rôle dans la mise en œuvre de la méthode HARA
- Participer à la mise en application ou à la révision d'une étude HARA
- Analyser les dangers et les risques liés à la production de conditionnement ou d'emballage
- Identifier les étapes et principaux documents associés à une démarche HARA

## Système HACCP et Exigences de la FDA\*

### *Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Identifier des solutions pour répondre aux deux approches sans perdre le Nord...
- Comparer les approches d'analyse des risques
- Construire une analyse des risques adaptée

\* *Fédéral and Drug administration*

## Système HACCP spécial IFS/BRC/ISO22000

### *Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Construire un système HACCP répondant aux exigences des référentiels et normes
- Identifier les clefs de réussite d'une étude HACCP
- Repérer les stratégies possibles pour optimiser la gestion du dossier
- Revoir et évaluer l'efficacité de son plan HACCP

## Food Fraud

### *Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Identifier les enjeux
- Mettre en place une veille informationnelle
- Analyser les risques de vulnérabilité sur les matières et emballages
- Analyser les risques procédés
- Mettre en place un plan de maîtrise et de surveillance

## Food défense

### *Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Identifier les enjeux
- Mettre en place une veille informationnelle
- Réaliser une analyse des risques (type VACCP)
- Mettre en place un plan de protection
- Evaluer son plan de protection

# Systemes de management de la sécurité des aliments

## IFS, BRC, ISO 22000

### Systeme de management de la sécurité des aliments

Spécial BRC ou IFS

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Se repérer dans l'architecture des référentiels
- Construire un tableau de comparaison des exigences
- Concevoir et formaliser l'organisation pour répondre aux exigences

### Systeme de management de la sécurité des aliments

ISO 22001

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Se repérer dans l'architecture de la norme (HLS)
- Concevoir et formaliser une approche processus adaptée aux besoins
- Concevoir et formaliser l'organisation pour répondre aux exigences

### Développer la Culture FOOD SAFETY

*Sur mesure – exemples d'objectifs*

- Définir le concept et les principaux piliers de la culture Food Safety « produits sains, surs et légaux »
- Construire un plan de développement, de surveillance et d'amélioration adaptés au contexte de l'entreprise en s'appuyant sur l'existant
- Mesurer l'amélioration