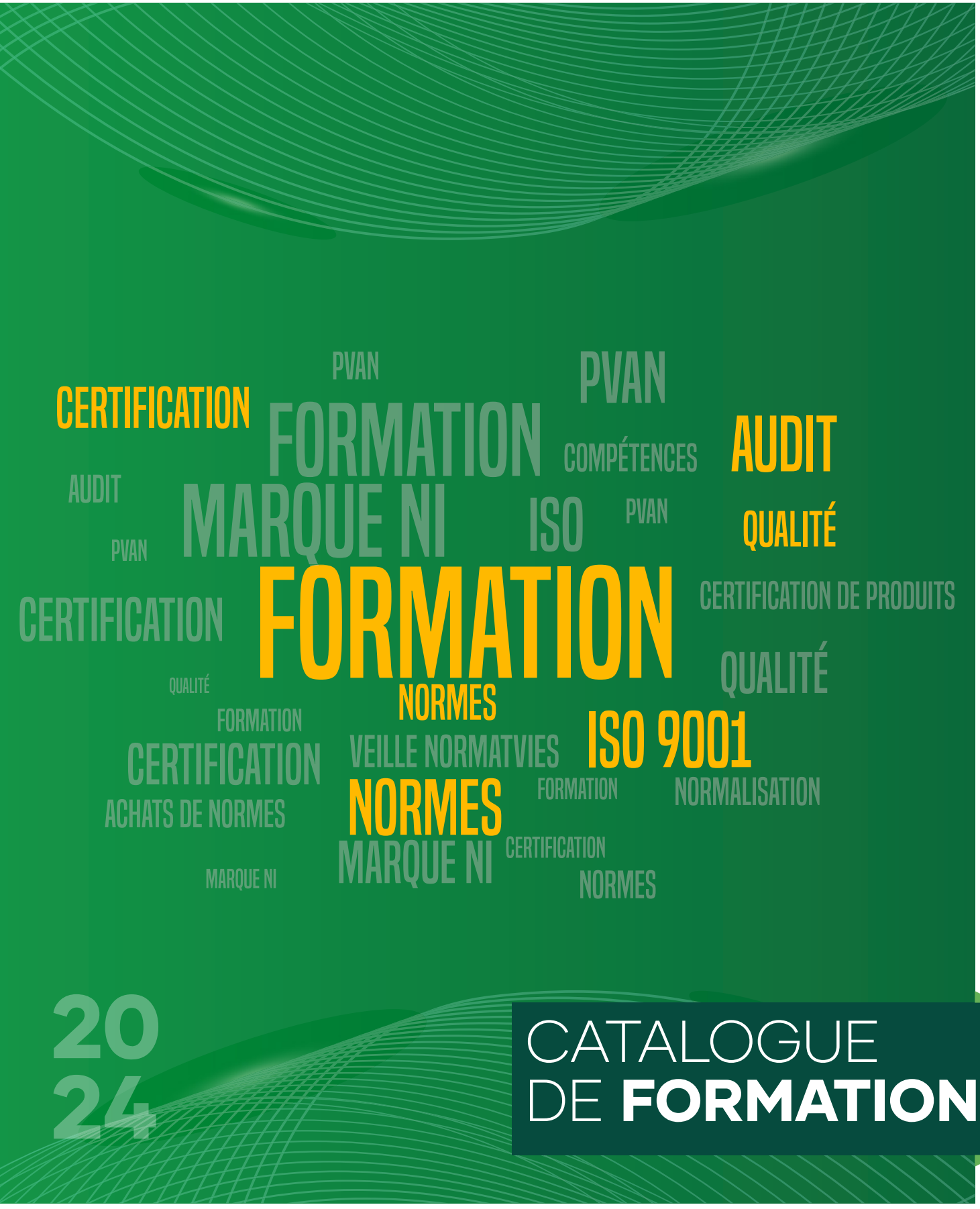
CODINORM

Côte d'Ivoire - Normalisation



2024

CATALOGUE DE **FORMATION**

Agréé par le FDFP

Fonds de Développement de la Formation Professionnelle

Côte d'Ivoire - Normalisation

C'est

- De nouveaux modules de formation;
- Des modules de formations adaptés aux besoins de nos clients;
- Un réseau de consultants et d'experts qualifiés et expérimentés;
- Une équipe d'hommes et de femmes dynamiques et expérimentés à votre service.

Abidjan-Cocody 2 plateaux -
sideci-Angle Boulevard Latrille
Rue K115- villa 195
(Repère SOCOCE 2 plateaux)

Tel: (225) 27 22 41 17 91
27 20 01 10 74
27 20 01 11 60

E-mail: info@codinorm.ci
thierrytape@codinorm.ci
sylvieyao@codinorm.ci
Site Web: www.codinorm.ci

Le guide

NOS TARIFS

Les tarifs indiqués dans les tableaux ci-après sont valables dans le cadre des formations interentreprises et pour une personne inscrite. Dans le cas des formations intra-entreprises, une offre technique et financière peut être proposée par **CODINORM**, à la demande du client, pour définir le coût de la formation.

COMMANDE INTRA-ENTREPRISE

Tous les modules de formations présentés dans ce catalogue peuvent être développés dans votre entreprise (formation intra-entreprise) ; à la demande de celle-ci. Une offre technique et financière peut vous être adressée sur simple demande.

MODALITES D'INSCRIPTION POUR LES STAGES INTERENTREPRISES

- **INSCRIPTIONS**

Toute inscription ne sera valable et prise en compte qu'en adressant à **CODINORM**, un bulletin d'inscription dûment rempli, signé et portant le cachet de la société ou un bon de commande.
Les réservations peuvent se faire par téléphone, par mail. Dans l'un ou l'autre des cas ; la confirmation devra se faire en adressant le bulletin d'inscription dûment rempli ou un bon de commande, à **CODINORM**.
Le bulletin d'inscription ou le bon de commande peut être adressé à **CODINORM**, par courrier ou par mail.

- **CONFIRMATION DE L'INSCRIPTION OU DE LA COMMANDE PAR CODINORM**

L'inscription à une formation ou la commande d'une formation est confirmée auprès du client ou du commanditaire par courrier indiquant les éléments suivants :
- L'intitulé du module de formation ;
- Les nom et prénom(s) de l'inscrit ;
- La dénomination de l'organisme commanditaire ;
- Les dates et heure de la formation ;
- Le lieu de la formation

Règlement et annulation

REGLEMENT

Dès réception du bulletin d'inscription ou du bon de commande du client, une facture lui est adressée pour le règlement.
Le règlement peut se faire par chèque ou par virement bancaire à l'ordre de CODINORM. Les frais de virement sont à la charge du client.
Selon les procédures du client, le règlement en espèces peut être accepté par CODINORM et doit se faire dans ce cas, au près du Département Comptabilité de CODINORM.

ANNULATION DU FAIT DE CODINORM

CODINORM se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session de formation, dans l'un des cas suivants :

- Si le nombre minimum de participants requis pour organiser la session n'est pas atteint ;
- Si le formateur désigné exprime une indisponibilité à animer le module et que le remplacement n'a pu se faire dans le délai requis ;
- Si les conditions relatives à l'environnement de travail ne sont pas remplies un courrier est alors adressé dans un délai raisonnable au client pour lui signifier l'annulation ou le report de la formation. La nouvelle date est communiquée.

ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

L'annulation par le client d'une inscription, doit se faire par écrit (courrier, e-mail adressé à CODINORM) au minimum dix (10) jours avant le début de la formation. Toutefois, le participant peut se faire remplacer ou participer à une autre formation organisée par CODINORM, selon les dispositions tarifaires qui conviennent.

SESSIONS DE FORMATION 2024

NORMES DE SYSTEMES DE MANAGEMENT

N°	Code	Titre	Objectifs	Coût	Durée	Date
1	R08	La norme ISO 9001 version 2015 des systèmes de management de la qualité (SMQ) : Comprendre les exigences et réaliser le SMQ de son organisme	• Se familiariser aux nouveaux concepts de la qualité et aux principes du changement de la qualité; • Connaître la structure de la norme ISO 9001 version 2015 et les changements avec l'ancienne version; • S'approprier les exigences de la norme ISO 9001 (2015) et repérer les actions à entreprendre pour la réalisation du SMQ.	400 000 FCFA	03 jours	24 au 26 janvier 2024 23 au 25 octobre 2024
2	H03	Le système de management de la Santé-Sécurité au Travail (SMSST) selon la norme ISO 45001 version 2018	• Pouvoir piloter le projet santé-sécurité au travail; • S'approprier une méthodologie pour la mise en œuvre, la surveillance et l'amélioration d'un système de management de la santé-sécurité au travail (SMSST).	400 000 FCFA	03 jours	07 au 09 février 2024 02 au 04 octobre 2024
3	K05	Le Système de Management Environnemental (SME) et l'ISO 14001 version 2015	• Connaître la structure de la norme ISO 14001 version 2015 et les changements avec l'ancienne version; • S'approprier les exigences de la norme ISO 14001 (2015) et repérer les actions à entreprendre pour la réalisation du SME.	400 000 FCFA	03 jours	28 février au 03 mars 2024
4	F01	La norme ISO 22000 (2018) et les systèmes de management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)	• Principaux changements apportés; • Satisfaire les exigences légales et réglementaires applicables pour garantir des services et produits alimentaires sûrs; • Assurer une meilleure gestion des risques dans les processus de sécurité des denrées alimentaires; • Maitriser les principes du Codex Alimentarius en matière d'hygiène alimentaire.	400 000 FCFA	03 jours	24 au 26 avril 2024 18 au 20 septembre 2024
5	K03	La norme ISO 27001 pour la réalisation des systèmes de management de la sécurité de l'information et de la protection des actifs informationnels de l'entreprise	• Comprendre la mise en œuvre d'un Système de Management de l'Information conforme à la norme ISO/IEC 27001; • Acquérir une compréhension globale des concepts, démarches, normes, méthodes et techniques nécessaires pour gérer efficacement un système de management de la sécurité de l'information; • Comprendre la relation entre un système de management des risques et des contrôles, et la conformité aux exigences des différentes parties prenantes d'une organisation.	400 000 FCFA	03 jours	29 au 31 mars 2024

AUDIT & EVALUATION

N°	Code	Titre	Objectifs	Coût	Durée	Date
6	A19	L'audit des systèmes de management et la norme ISO 19011 (2018)	• Principaux changements apportés; • Savoir manager un programme d'audits; • Acquérir la méthodologie de l'audit en s'appuyant sur la nouvelle version IOS 19011 (2018); • S'approprier une méthodologie de rédaction du rapport d'audit en s'appuyant sur les conseils et exigences de la norme ISO 17022.	400 000 FCFA	03 jours	03 au 05 avril 2024

MANAGEMENT DES RISQUES

N°	Code	Titre	Objectifs	Coût	Durée	Date
7	F10	Le management des risques en entreprise (le référentiel ISO 31000 version 2018) : Outil pour une meilleure gestion des systèmes de management (Qualité ; SDA ; SST ; etc.).	• Pouvoir identifier les risques liés à son activité et les évaluer; • S'approprier une méthodologie de maîtrise des risques de son entreprise.	400 000 FCFA	03 jours	20 au 22 mars 2024 06 au 08 novembre 2024

LABORATOIRE (Evaluation de la conformité)

N°	Code	Titre	Objectifs	Coût	Durée	Date
8	I03	Le management de la qualité dans les laboratoires d'analyses de biologie médicale selon l'ISO 15189 (2022)	• Connaître la structure de la norme ISO 15189 version 2022 et les changements avec l'ancienne version; • S'approprier les exigences de compétences et de qualité propres aux laboratoires d'analyses de biologie médicale; • Connaître les procédures pré-analytiques, analytiques et post-analytiques applicables aux LABM.	400 000 FCFA	03 jours	26 au 22 juin 2024
9	R05	La norme ISO/IEC 17025 (2017) et les laboratoires d'étalonnage et d'essais : Comprendre les exigences générales	6 principaux changements apportés • Structures en 10 chapitres conformes aux normes de la série ISO CEI 17000; • Connaître les termes et vocabulaires/qualité et technique; • Prendre en compte l'approche risque et l'approche processus conformément à ISO 9001 :2015; • S'approprier les exigences applicables aux activités de laboratoires et mettre en œuvre le SML.	400 000 FCFA	03 jours	17 au 20 juillet 2024

COSMETIQUE

N°	Code	Titre	Objectifs	Coût	Durée	Date
10	V03	Les Bonnes Pratiques de Fabrication dans l'industrie cosmétique selon la norme ISO 22716	• Actualiser vos connaissances de la réglementation des produits cosmétiques et de son évolution ; • Connaître les exigences et les caractéristiques de la norme ISO 22716 pour la fabrication, le conditionnement, le contrôle et le stockage du produit ; • Comprendre les principes fondamentaux et l'esprit des BPF ; • Maitriser les risques des activités liés aux produits cosmétiques.	400 000 FCFA	03 jours	12 au 14 juin 2024

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

N°	Code	Titre	Objectifs	Coût	Durée	Date
11	E05	Le management de l'énergie selon l'ISO 50001	• L'ISO 50001, de quoi s'agit-il et pourquoi est-elle importante ? • Découvrir les outils d'une gestion optimale de l'énergie au sein de son organisme ; • S'approprier et mettre en œuvre les exigences de l'ISO 50001 ; • Les utilisateurs de l'ISO 50001 et la certification.	400 000 FCFA	03 jours	23 au 25 octobre 2024

FORMATIONS À LA CARTE

QUALITÉ ET MÉTIERS DE LA QUALITÉ

Code	Titre
A01	Conduire son projet de certification ISO 9001
A02	Construire et assurer la qualité en production
A04	Construire et rédiger votre documentation qualité
A05	Sensibilisation de la haute direction : Introduction à la qualité
A06	Groupe d'amélioration et de progrès : mise en place et fonctionnement
A07	Technique d'accueil de la clientèle
A08	ISO 17025 : Référentiel pour l'accréditation des laboratoires d'essais et de métrologie
A09	Le Top management qualité dans l'esprit de l'ISO 9000 : 2000
A10	Conditions de réussite d'un projet qualité en entreprise : conception et motivation des hommes
A11	Assistant(e) du service qualité
A17	La méthode des 5 S
A26	Les outils de la qualité
A27	Mise en place d'une stratégie normative
A28	Cycle complet de formation qualité : Pilote Qualité ou Responsable de SMQ
A29	Cycle complet de formation : Contrôleurs qualité
A30	Les outils de résolution de problèmes
A34	Les indispensables de la qualité en formation professionnelle
B01	Manager la qualité dans l'industrie
B02	Manager la qualité dans les services
B03	ISO 9001 version 2000 : s'approprier le contenu
B05	ISO 9001 (2000) : Se mettre à niveau
B08	Management de projet qualité
B09	Cycle complet de formation des membres des comités de certification
B11	Mise en place d'indicateurs et de tableaux de bord
B21	Enquête de satisfaction client
B23	Cycle complet de formation des auditeurs ICA
B24	Préparation pratique à l'examen d'auditeurs ICA
B25	Formation des auditeurs tierce partie
B29	Système de management de la qualité ISO 9001 (version 2000) : Principes essentiels
B34	Les coûts relatifs à la qualité et leur évaluation : outil de gestion de la qualité
B35	Analyser et améliorer l'efficacité des processus : analyse systémique
B50	Construction d'indicateurs et de tableaux de bord
C02	Technique d'animation de réunion
C04	Cycle court des auditeurs internes
C05	Mise en place d'un plan de gestion de la qualité au sein d'une coopérative de café – cacao
C07	Entreprises et enjeux de la qualité
C12	Construction d'un système de management de la qualité
C13	Relations clients/fournisseurs internes
C14	Management de la qualité dans la filière Bâtiment et Travaux Publics
C15	Management de la qualité dans la filière de l'Imagerie médicale
C16	Le management de la qualité et l'ISO 9001 (2000) : s'approprier le contenu
C19	Rôle de l'infrastructure de normalisation dans le développement économique
D02	Techniques de rédactions administratives
D05	Le manager qualité en entreprise : missions, outils et méthode d'action
D06	Assurance qualité (Concepts qualité et gestion de l'entreprise)
D11	La certification produit (Marque NI)
D12	Le Management de la qualité dans la filière Cosmétique
E01	La planification de la qualité et les outils de résolution de problèmes

QUALITÉ ET MÉTIERS DE LA QUALITÉ

Code	Titre
E04	Les cercles qualité : Mise en place et fonctionnement
E06	Cycle court de formation pratique à la qualité des correspondants qualité
F02	Normes et marchés publics
F04	ISO 9001 : Norme pour le management de la qualité
F05	Normes et système commercial multilatéral
F06	Comment évoluer de la certification à la qualité totale
F07	Implication de la haute direction
F09	Le management de la qualité de la production agricole selon la norme NI 500
F11	Communication et système qualité
G02	Qualiville : Outil pour l'amélioration des prestations des municipalités
H01	Formation à la mise en œuvre d'un système qualité conforme aux exigences de la NIMP 15 et du règlementent de certification des emballages à base de bois
H07	Le management de la qualité et l'ISO 9001 (2008) : Se mettre à niveau
I02	Sensibilisation à l'extension de la certification ISO 9001
I03	Le management de la qualité selon ISO 15189 : s'approprier le contenu
J01	Cycle court de formation des responsables de SMQ
J03	La gestion d'un secrétariat
K06	L'autocontrôle : outil pour la conformité des produits
O04.	Sensibilisation à l'ISO 9001 version 2015
O06	Le management de la qualité et la norme ISO 9001 (2008) : Se mettre à niveau
O07	L'ISO 9001 (2015) et la planification stratégique: Etablissement du contexte de l'organisme
P01	Résoudre efficacement vos problèmes par la méthode 8D
Q01	Formation à la norme ISO 17020
Q02	Formation à la norme ISO 17065
Q06	Transfert de technologie
R08	La norme ISO 9001 version 2015 des systèmes de management de la qualité (SMQ) : Comprendre les exigences et réaliser le SMQ de son organisme

ACHATS

Code	Titre
A35	Du cahier des charges à l'achat de la formation
B17	Qualité aux achats - Approvisionnement
B18	Construire son système d'évaluation et de sélection des fournisseurs
A14	La gestion des stocks et des approvisionnements
U01	Les fondamentaux de la Supply Chain et la qualité des approvisionnements

RESSOURCES HUMAINES

Code	Titre
F12	Management des compétences
O08	La norme ISO 9001 (2015) et la connaissance organisationnelle : Etablissement et gestion continue au sein de l'organisme
P03	Management des ressources humaines -- Lignes directrices relatives au recrutement Selon ISO 30405 :2016
R07	Gestion du changement et performance organisationnelle
T01	Animation des équipes

NORMALISATION

Code	Titre
A27	Mise en place d'une stratégie normative
C19	Rôle de l'infrastructure de normalisation dans le développement économique
A03	Introduction à la normalisation nationale et internationale

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Code	Titre
E05	Le management de l'énergie selon l'ISO 50001
N04	Formation au diagnostic de performance énergetique

ENVIRONNEMENT

Code	Titre
A31	Former les techniciens environnement et sécurité (T.E.S)
A32	Le management environnemental : Découverte de l'ISO 14001
B12	Audit du système de management environnemental
B36	Construire un système de management environnemental (ISO 14001)
B37	Sensibilisation au management environnemental : enjeux, méthodes et outils
B38	Analyse environnemental d'un site : de sa réalisation à la mise en œuvre d'un plan d'améliorations
B39	Cycle complet de formation des auditeurs de Système de Management Environnemental
C20	Le management environnemental et l'ISO 14001
F08	Mise en œuvre d'un système intégré Qualité, Sécurité/Santé, Environnement
G01	Déchets industriels : vers une gestion en conformité avec la réglementation et au meilleur coût
L01	La législation environnementale
L02	Sensibilisation au management environnemental
O02	Evaluation de la performance environnementale : Outil de gestion du système de management environnementale

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Code	Titre
B26	Bonnes pratiques sanitaires en milieu alimentaire
B27	Mise en place du système HACCP
B41	Assurance de la qualité en agroalimentaire
B42	Implantation du système qualité basé sur l'approche HACCP en industrie agroalimentaire
B43	Démarche HACCP et ISO 9000 : Viser la complémentarité
B44	Bonne pratique d'hygiène et système HACCP
B45	L'audit sanitaire en entreprise
B46	Démarche de prévention / Sécurité : apprécier vos risques machines
B47	Manager la fonction sécurité
B48	Fiche de données de sécurité des produits chimiques : initiation à la rédaction
C18	Bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie
D03	Hygiène et sécurité des denrées alimentaires
E03	La prévention des corps étrangers en industrie agroalimentaire
F01	La sécurité des denrées alimentaires et la FSSC 22000
M03	Formation de base en entomologie

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Code	Titre
N01	Prévention et gestion des alertes et des crises
N05	La sécurité des denrées alimentaires et la FSSC 22000
O03	Formation de base en entomologie
O05	Sensibilisation HACCP : Impact sur les services et gestion au quotidien
Q03	FOOD DEFENSE : Protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes
R01	Lutte contre les nuisibles en industrie agroalimentaire
R02	Hygiène et nettoyage des locaux

SANTÉ / SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Code	Titre
B13	Conduire son projet d'accréditation dans un établissement de soins
F03	Techniques de rédactions administratives
F13	Management de la sécurité
H03	Système de management de la santé-sécurité au travail (OHSAS 18001) : Le construire et l'intégrer aux autres systèmes de management existants
K08	Cycle de formation qualifiante des Responsables de SMSST
M02	Les consignes de sécurité et prévention des risques professionnels dans l'industrie
M05	Analyse d'accidents ou méthode pratique de recherche de facteurs d'accidents (arbre de causes)
M06	La stratégie SOBANE de gestion des risques professionnels : Une démarche de prévention des risques à quatre niveaux
N02	L'intégration de la politique de prévention en santé, sécurité et le bien-être au travail dans la gestion quotidienne de l'entreprise (Créer une synergie d'amélioration dans le domaine de la Santé et Sécurité au Travail)
N03	Le conseiller en prévention (le chargé de sécurité) de l'entreprise
P02	Cycle de formation des Responsables Sécurité
Q04	Santé et sécurité travail en hauteur
Q05	Santé et sécurité au travail en espace confiné
T02	Formation à la capture de serpents

MÉTROLOGIE

Code	Titre
A21	Technique de la métrologie dans le cadre de l'ISO 9000 : Initiation à la métrologie
A24	Métrologie de jaugeage et barèmage
B19	Gestion d'un parc d'équipements de mesures et d'essais
C01	Manager la fonction métrologie en entreprise
C03	Impératifs d'une métrologie efficace (Qualité des essais et satisfaction du client : impératif pour un laboratoire d'essais)
C11	Maîtrise des équipements de contrôle
H02	Bonnes pratiques de laboratoires
H04	Initiation à la métrologie
H06	Mesures et outils de contrôle
H05	Mise en place de la fonction métrologie dans une entreprise / service
M07	Connaissance des fondamentaux du contrôle qualité
M08	Technique de contrôle par échantillonnage
M09	Elaboration, utilisation et interprétation d'une carte de contrôle
P04	Système de management de la mesure : La norme iso 10012 – la métrologie en entreprise

MÉTROLOGIE

Code	Titre
R05	La norme ISO/IEC 17025 (2017) et les laboratoires d'étalonnage et d'essais : comprendre les exigences
R06	Analyse et interprétation des résultats d'évaluations externes de la qualité et la norme ISO 5725

AUDIT ET ÉVALUATION

Code	Titre
A25	Audit qualité dans les activités de service
B33	Audit qualité interne : perfectionnement à l'ISO 9001 (2000)
D07	Méthodologie d'élaboration du bilan qualité – Diagnostic qualité
O01	Mesure de la satisfaction client

TECHNOLOGIE DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

Code	Titre
A36	Cycle complet de préparation au certificat international en sécurité et qualité des systèmes d'informations (SI)
A37	Notion de base en sécurité et qualité des systèmes d'informations
A38	La sécurité des SI : maîtrise de la vulnérabilité
A39	Assurance de la qualité et sécurité des SI
A40	Conduire des projets de sécurité des SI
A41	Maîtriser la qualité des projets informatiques et celle de leur suivi
K01	Le management des services informatiques selon ISO 20000
K03	ISO 27001 - Système de management de la sécurité de l'information (SMSI)

INTÉGRATION DE SYSTÈMES ET MANAGEMENT DU RISQUE

Code	Titre
F10	Le management des risques en entreprise
F14	Management social
J02	Sensibilisation à la démarche QSE
J04	Le système de management intégré : Mise en œuvre et fonctionnement
K04	Le management des risques selon ISO 31000
M01	Aperçu sur les référentiels ISO 9001, ISO 14001 et ISO 22000, dans le cadre d'une intégration des systèmes de management
P05	Leadership et Systèmes de management (qualité, sécurité, environnement, etc.)
R04	Le système de management Anti - corruption et la norme ISO 37001 (2016)

MANAGEMENT DE L'INFORMATION ET DE LA DOCUMENTATION

Code	Titre
K02	Gestion et archivage des documents (physiques et numériques) : se conformer aux exigences des normes ISO 15489 et NF Z42-013
L10	Construire et mettre en place un dispositif de veille stratégique selon la norme XP X50-053
M04	Techniques de traitement, de gestion et de numérisation des documents
R03	Système de dématérialisation et nomenclature de codification des documents dans le secteur pétrolier

SÉCURITÉ SOCIÉTALE (CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS)

Code	Titre
L07	Gestion de la Continuité – Formation de base
L08	Processus complet du Bilan des Impacts d'Affaires (BIA) - Méthodologie
L09	Audit d'un programme de Gestion de la Continuité

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Code	Titre
I01	La responsabilité sociétale et l'ISO 26000
U02	La norme ISO 37101 et les systèmes de management pour le développement durable des communautés territoriales

Le système de management de la Santé-Sécurité au Travail (SMSST) selon la norme ISO 45001 Version 2018

Santé Sécurité au travail

Code H03

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Responsable sécurité
Chargés de sécurité
Animateurs sécurités
Responsable sécurité/environnement
Responsable qualité/sécurité/environnement
Responsable production/maintenance
Toute Personne chargée de ou participant à la mise en place d'un système de management santé sécurité au travail.

PEDAGOGIE

Alternance d'exposées et d'études de cas basées sur l'activité des participants.
Projection de films thématiques

DOCUMENTATION

La norme ISO 45001 ainsi qu'un support de cours relatif au module seront remis à chaque participant.

INTERVENANTS

Consultant CODINORM,
Auditeur S&ST et Expert en SMS&ST

OBJECTIFS

Comprendre les principes de la prévention de risques professionnels

Comprendre les exigences de la norme ISO 45001 pour être un acteur efficace du SMS&ST de son organisme

S'approprier les outils pertinents pour la construction d'un système de management de la santé et sécurité au travail

Découvrir les différences et les similitudes entre les normes ISO 45001 et OHSAS 18001

CONTENU

Présentation du contexte de la santé et sécurité au travail
Quelques constats (statistiques)
Actions à mener face à ces constats ?

Aperçu du processus d'élaboration de la norme ISO 45001
- Comité en charge de la mise au point de l'ISO 45001
- Différentes étapes
Exigences de la norme ISO 45001
- Comprendre l'organisme, son contexte et les besoins/attentes de ses parties intéressées
- Engager la direction dans un système de management de santé et sécurité au travail
- **Finalités d'un système de management de la santé et sécurité au travail**

Eléments à prendre en compte pour élaborer la politique de S&ST
- Planifier le système de management santé et sécurité au travail
- **Identification et d'évaluation des risques**
- **Positionnement du document unique d'évaluation des risques dans la démarche S&ST**
- **Inventaire des exigences légales**
- **Liens entre le Code du travail et le système de management de la santé et sécurité au travail**
- **Établissement des objectifs et du programme de management S&ST**

- Mettre en œuvre le système de management de la santé et sécurité au travail
- **Définir les ressources nécessaires**
- **Outils de sensibilisation du personnel : générer et entretenir une culture sécurité dans l'entreprise**
- **Gestion documentaire du système**

- Mettre en œuvre les moyens de maîtrise des activités ayant une incidence sur la santé et la sécurité
du personnel
- **Maîtrise des opérations (activités dangereuses, achats de biens et services, externalisation, etc.)**
- **Préparation et réponse aux situations d'urgence**

- Surveiller et améliorer le système de management de la santé et sécurité au travail
- **Outils de suivi d'un système de management de la santé et sécurité au travail**
- **Audit du système**
- **Revue de Direction**
- **Analyse accident et incident,**
- **Actions correctives**

Etude comparative ISO 45001 et OHSAS 18001
- Analogies
Différences et nouveautés

Le système de management environnemental et la norme ISO 14001 version 2015

Management Environnemental

Code K05

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Responsables environnement,
Techniciens environnement,
Responsables qualité, Ingénieurs qualité,
Responsables sécurité.
Auditeur internes.
Toute personne impliquée dans la mise en œuvre des exigences ISO 14001 à travers les activités de son entreprise

PEDAGOGIE

Cette formation est concentrée sur l'apprentissage des exigences du référentiel ISO 14001 relatives à l'élaboration, la mise en œuvre, la maintenance et l'évaluation d'un SME.
Elle s'appuie sur une pédagogie active alternant exercices individuels et travail en sous-groupes.
Une auto-évaluation permet à chaque participant de mesurer tout au long de la formation sa progression individuelle dans l'acquisition des connaissances et des pratiques relatives à la construction d'un SME

DOCUMENTATION

Un support de cours relatif au module de formation sera remis à chaque participant.

INTERVENANTS

Consultant CODINORM,
Auditeur Environnement certifié IRCA

OBJECTIFS

Connaître les évolutions de la norme ISO 14001

Se familiariser aux termes relatifs au système de management environnemental

Connaître la méthodologie de réalisation d'un SME

Comprendre les exigences de la norme ISO 14001 version 2015

CONTENU

Pourquoi un SME ?

- La révolution industrielle
- Un tournant dans l'histoire des impacts humains sur l'environnement
- Les conséquences
- Les impacts des activités industrielles et autres
- Le comportement environnemental

Le contexte environnemental
Approches pour la gestion environnementale

- Les problèmes mondiaux appellent les solutions mondiales
- Le rôle des entreprises
- La nécessité d'une norme

Réalisation d'un SME ISO 14001 (2015)

- La démarche initiale
- Les entreprises déjà certifiées ISO 14001 (2004)

La norme ISO 14001

- Evolution
- L'ISO/TC 207
- Structure de la norme ISO 14001 version 2015
- Différences fondamentales ISO 14001 (2004) vs ISO 14001 (2015)
- Etude des exigences de la norme ISO 14001 (2015)

Cas pratiques
Application des exigences de la norme aux activités de l'organisme

Les avantages d'un SME ISO 14001 (2015)

La norme ISO 22000 (2018) et les Systèmes de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

Hygiène et Sécurité

Code F01

A l'issue de la formation, les participants seront capables de connaître les principes fondamentaux de la norme ISO 22000, comprendre les enjeux et les implications d'un système de management de la sécurité des aliments (SMSDA) et l'intégrer éventuellement au système de management existant

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Responsable SDA (ou qualité)
Responsable Laboratoire
Responsable de production
Responsables techniques
Toute personne impliquée dans la chaîne alimentaire

PEDAGOGIE

Elle est adaptée de façon spécifique aux organismes appartenant à la chaîne alimentaire.
Alternance d'exposés de l'intervenant et de travaux en sous-groupes, basés sur des études de cas liés à l'activité des participants

DOCUMENTATION

Un support de cours et la norme ISO 22000 seront remis à chaque participant.

INTERVENANTS

Consultants CODINORM,
Expert/Auditeur certifié en SDA

OBJECTIFS

Acquérir la vision de la norme ISO 22000 version 2018 et pouvoir appréhender

- Son contenu ;
- Ses impacts potentiels sur son système de management de la sécurité des denrées alimentaires existant.

S'approprier une méthode permettant d'analyser la norme ISO 22000 (2018)

Connaître les exigences de la norme ISO 22000 (2018) afin de pouvoir réaliser son système de management de la sécurité des denrées alimentaires

CONTENU

Présentation du contenu et des objectifs de la formation

Notion de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BHP)

Les risques sanitaires

- Origines / Causes
- Evolution

Les travaux de l'ISO et l'évolution de la norme ISO 22000

- Les travaux de normalisation internationale
- L'évolution de la norme ISO 22000
- Les changements et similitudes entre les versions 2005 et 2018

La réalisation d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires

- Les étapes
- Les responsabilités

Domaine d'application et structure de la norme ISO 22000 (2018)

Les exigences de la norme ISO 22000 (2018)

La certification dans le domaine alimentaire

- Notion de certification
- Avantages de la certification

Compatibilité avec les autres systèmes de management

- Compatibilité avec d'autres systèmes de management
- L'intégration avec d'autres systèmes de management

La norme ISO 27001 pour la réalisation des systèmes de la sécurité et de protection des actifs informationnels de l'entreprise

Code K03

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Toutes personnes en charge de la sécurité de l'information dans un organisme ou impliquées dans la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité de l'information :
Chefs d'entreprise, Directeurs des systèmes d'information, Responsables de la Sécurité des Systèmes d'Information, Consultants en système d'information

PEDAGOGIE

Alternance de théories, d'exercices et d'illustration ou exemples

DOCUMENTATION

La norme ISO 27001 ainsi qu'un support de cours relatif au module seront remis à chaque participant.

INTERVENANTS

Consultant CODINORM

OBJECTIF GLOBAL

Former le personnel impliqué dans la sécurité de l'information afin de prendre conscience des menaces et d'organiser les mesures de sécurité pour les rendre efficaces.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Comprendre la mise en œuvre d'un Système de Management de la Sécurité de l'Information conforme à la norme ISO/IEC 27001

Acquérir une compréhension globale des concepts, démarches, normes, méthodes et techniques nécessaires pour gérer efficacement un Système de Management de la Sécurité de l'Information

Comprendre la relation entre un système de management de la sécurité de l'information, incluant le management des risques et des contrôles, et la conformité aux exigences des différentes parties prenantes d'une organisation

Acquérir les connaissances nécessaires pour assister une organisation dans la mise en œuvre, la gestion et le maintien d'un SMSI, tel que spécifié dans la norme ISO/IEC 27001

Acquérir les connaissances nécessaires pour gérer une équipe de mise en œuvre de la norme ISO/IEC 27001

Développer les aptitudes et compétences nécessaires pour conseiller les organisations en termes de bonnes pratiques de gestion de la sécurité de l'information

Améliorer la capacité d'analyse et de prise de décision dans le cadre de la gestion de la sécurité de l'information

CONTENU

Système de Management de la Sécurité de l'Information (SMSI) tel que défini par la norme ISO/IEC 27001

- Systèmes de management de la sécurité de l'information (SMSI) ;
- Présentation des normes de la série 27000 (ISO/IEC 27000, 27001, 27002, 27003, 27004, 27005…) ;
- Structure de la Norme ISO/IEC 27001 ;
- Principes fondamentaux de la sécurité de l'information ;
- Démarrer le SMSI.

Planifier la mise en œuvre d'un SMSI basé sur la norme ISO/IEC 27001

- Leadership et approbation du projet SMSI
- Domaine d'application du SMSI
- Politiques de sécurité de l'information
- Appréciation des risques liés à la sécurité de l'information
- Déclaration d'applicabilité
- Définition de la structure organisationnelle de la sécurité de l'information

La norme ISO 27001 pour la réalisation des systèmes de la sécurité et de protection des actifs informationnels de l'entreprise

Code K03

CONTENU

Mettre en place un SMSI basé sur la norme ISO/IEC 27001

- Conception des mesures de sécurité et rédaction des procédures et des politiques spécifiques (ISO/IEC 27004)
- Implémentation des mesures de sécurité
- Mise en place d'une structure de gestion de la documentation
- Développement d'un programme de formation et de sensibilisation, et communication à propos de la sécurité de l'information
- Gestion des incidents (d'après les dispositions de l'ISO/IEC 27035)

Contrôler, surveiller, mesurer et améliorer un SMSI

- Surveillance, mesure, analyse et évaluation
- Audit interne
- Revue de direction
- Traitement des problèmes et des nonconformités
- Amélioration continue

Etudes de cas

- Exercice 1 : Les raisons d'adopter ISO 27001
- Exercice 2 : Classification des contrôles
- Exercice 3 : Établir le contexte de management du SMSI
- Exercice 4 : Analyse des écarts
- Exercice 5 : Définition du domaine d'application
- Exercice 6 : Identification des menaces, des vulnérabilités et des impacts
- Exercice 7 : Options de traitement du risque
- Exercice 8 : Contrôles de sécurité
- Exercice 9 : Liste principale des documents
- Exercice 10 : Développement d'indicateurs de sécurité de l'information
- Exercice 11 : Plan d'actions correctives

Les systèmes de management de la conformité selon la norme ISO 37301

Code U04

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Managers, consultants et responsables de la conformité souhaitant acquérir une connaissance approfondie des exigences d'ISO 37301 pour un système de management de la conformité;
Managers et consultants recherchant un cadre complet de mise en œuvre du SMC;
Responsables de la conformité responsables d'exercer une diligence raisonnable à l'égard des risques de conformité;
Personnes souhaitant contribuer au maintien de l'intégrité organisationnelle en soutenant un comportement éthique;
Responsables et membres des équipes de gouvernance, de gestion des risques et de la conformité;
Personnes aspirant à devenir responsables de la conformité ou consultants en management de la conformité.

PEDAGOGIE

Alternance d'exposés et d'études de cas basées sur l'activité des participants.

DOCUMENTATION

La norme ISO 37301 ainsi qu'un support de cours relatif au module seront remis à chaque participant.

INTERVENANTS

Consultant CODINORM

OBJECTIF GLOBAL

Pouvoir réaliser un système de management de la conformité

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Acquérir une compréhension complète des concepts, approches, méthodes et techniques utilisés pour la mise en œuvre et la gestion efficace d'un SMC

Comprendre la corrélation entre ISO 37301 et les autres normes et cadres réglementaires

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Acquérir la capacité d'interpréter les exigences de la norme ISO 37301 dans le contexte spécifique d'une organisation

Développer les connaissances et l'expertise nécessaires pour aider toute organisation à planifier, mettre en œuvre, gérer, surveiller et maintenir efficacement un SMC

Acquérir l'expertise nécessaire pour conseiller une organisation dans la mise en œuvre des meilleures pratiques du SMC

CONTENU

Introduction à ISO 37301 et initiation à la mise en œuvre d'un Système de Management de la Conformité (SMC)

- Objectifs et structure de la formation ;
- Normes et cadres règlementaires ;
- Concepts et principes fondamentaux de management de la Conformité ;
- Initiation de la mise en œuvre du SMC ;
- Leadership et engagement ;
- Politique de conformité ;
- Rôles, responsabilités et attributions.

Plan de mise en œuvre d'un SMC

- L'Organisation et son contexte
- Périmètre du SMC
- Obligation en matière de conformité
- Risque, opportunité et objectif de la conformité

Mise en œuvre du SMC

- Ressources et compétences ;
- Sensibilisation et communication ;
- Gestion des informations documentées ;
- Mesures de contrôle et procédures ;
- Surveillance, mesure, analyse et évaluation.

Surveillance, mesure, amélioration continue et préparation de l'audit de certification d'un SMC

- Audit interne ;
- Revue de direction ;
- Traitement des non-conformités et de la non-conformité ;
- Amélioration continue ;
- Préparation à l'audit de certification.

La norme ISO 15189 version 2022 : Exigences concernant la qualité et la compétence des laboratoires médicaux

Management de la qualité
Code I03

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Personnel des laboratoires médicaux et personnel administratif
-Responsables qualité
-Responsables laboratoire
-Correspondants qualité
-Auditeurs qualité internes
-Techniciens laboratoire
-Etc.

Evaluateurs qualité
Evaluateurs techniques

PEDAGOGIE

Exposés du formateur
Exercices
Etudes de cas basées sur l'activité des participants.

DOCUMENTATION

Un support de cours relatif au module ainsi que la norme ISO 15189 seront remis à chaque participant.

INTERVENANTS

Consultants CODINORM
Evaluateur ISO 15189

OBJECTIFS

Connaître la méthodologie de conduite d'une démarche d'accréditation des laboratoires médicaux

Pouvoir appréhender les différences entre l'ISO 15189 version 2012 et l'ISO 15189 version 2022

Pouvoir conduire la migration du système qualité du laboratoire accrédité

S'approprier les exigences de la norme ISO 15189 (2022)

CONTENU

Partie 1 : Rappel sur la normalisation et les travaux de l'ISO/TC 212
- La normalisation nationale et internationale ;
- La conduite des travaux de normalisation internationale ;
- Les travaux de l'ISO/TC 212 et la révision de la norme ISO 15189.

Partie 2 : Conduite d'une démarche d'accréditation

- Méthode de réalisation d'un système qualité ;
- La migration d'un système qualité ISO 15189 V 2012 à V 2022.

Partie 3 : La norme ISO 15189 version 2022 et ses exigences

- Les différences fondamentales entre les versions 2012 et 2022 de l'ISO 15189 ;
- Justification de la révision ;
- Les principaux changements.

Structure de la norme ISO 15189 (2022)
- Structure ;
- Les différents types d'exigences.

Domaine d'application de la norme ISO 15189 (2022)

- Termes et définitions ;
- Les exigences de la norme ISO 15189
- Exigences ;
- Application au SMQ du laboratoire.

L'accréditation et les enjeux d'un système qualité fondé sur l'ISO 15189
- Notion d'accréditation ;
- Le processus d'accréditation ;
- Les enjeux d'un système qualité ISO 15189 (2022).

Les Bonnes Pratiques de Fabrication dans l'industrie cosmétique selon la norme ISO 22716

Bonnes pratiques de production

Code V03

Date : Voir programme
Heure : De 8h30 à 15h00
Durée : 3 jours
Lieu : CODINORM
Coût : 400 000 FCFA / participant

PERSONNES CONCERNÉES

Fabricants de produits cosmétiques ;
Personnel de l'assurance qualité ;
Encadreurs et techniciens des ateliers de fabrications ;
Personnel du laboratoire de contrôle ;
Toute personne impliquée dans la mise en œuvre des BFP cosmétiques.

PEDAGOGIE

Aux exposés succéderont des exercices pratiques (études de cas) basés sur l'activité des participants.

DOCUMENTATION

Un kit de formation contenant les éléments suivants, sera remis à chaque participant :

- Un support de cours ;
- Des annexes au support de cours ;
- Bloc note ;
- Stylo.

INTERVENANTS

Consultant CODINORM (Expert produits cosmétiques, Auditeur qualité certifié)

OBJECTIFS

Actualiser vos connaissances de la réglementation des produits cosmétiques et de son évolution,

Connaître les exigences et les caractéristiques de la norme ISO 22716 pour la fabrication, le conditionnement, le contrôle et le stockage du produit

Comprendre les principes fondamentaux et l'esprit des BPF

Comprendre les rôles des unités de contrôle qualité

Garantir la qualité du produit au regard de la protection du consommateur

Maîtriser les risques des activités liés aux produits cosmétiques

Améliorer votre performance globale

Préparation à la certification et le maintien de vos bonnes pratiques de fabrication cosmétique selon ISO 22716

CONTENU

Comprendre les principes et les objectifs des bonnes pratiques de fabrication cosmétiques (BPF)

- Evolution de la réglementation ;
- Point sur la norme internationale ISO 22716 ;
- Historique ;
- Architecture du texte.

Personnel et formation selon les BPF cosmétiques

- Points importants dans l'organisation : Organigramme, effectif, personnel qualifié ;
- Importance de la formation pour la conformité BPF ;
- Documenter les formations et réaliser le suivi ;
- Réaliser les evaluations des formations.

Assurer l'hygiène et la santé du personnel

- Eviter la contamination des produits ;
- Connaître les dispositions à prendre en compte pour l'hygiène et la santé du personnel ;
- Mise en place d'un programme d'hygiène.

Focus sur les locaux selon les bonnes pratiques de fabrication

- Exigences de conception générale et ségrégation des zones ;
- Exigences des flux matériel, personnel et produits et leur rôle dans la prévention de la contamination croisée ;
- Efficacité des agents de nettoyage
- Définition du programme de nettoyage, désinfection ;
- Mettre en place les moyens de protection contre les parasites ;
- La gestion des déchets ;
- Types de déchets, flux, contenants, destruction.

Les Bonnes Pratiques de Fabrication dans l'industrie cosmétique selon la norme ISO 22716

Bonnes pratiques de production

Code V03

CONTENU

Maîtriser l'assurance qualité et le contrôle qualité

- Rôles et responsabilités de l'assurance qualité ;
- Rôles et responsabilités de l'unité de contrôle qualité ;
- Le besoin d'indépendance par rapport aux autres unités de l'usine ;
- Assurance Qualité vs Control Qualité.

Maîtriser l'utilisation des équipements

- Définir des spécifications de conception ;
- Les équipements ;
- Les matériaux utilisés ;
- Les consommables ;
- Exigences pour le nettoyage et intérêt du Programme de Maintenance Préventive ;
- Calibrer/Etalonner ;
- Système de remplacement.

Matières premières et articles de conditionnement

- Exigences de spécifications pour les matières premières et les articles de conditionnement ;
- La qualification des fournisseurs ;
- Règles à appliquer à la réception et au stockage des matières ;
- Identifier et assurer la traçabilité des produits ;
- Réévaluation des matières premières ;
- Exigences de qualité pour l'eau utilisée en production ;
- Traitement des produits hors spécification.

Maîtriser la production et le contrôle du processus

- Exigences concernant les activités de préfabrication et les opérations de fabrication ;
- Exigences concernant les activités de conditionnement et l'étiquetage du produit ;
- BPF appliqués au travail quotidien ;
- Critères d'acceptation ;
- Mise en quarantaine, libération des produits et leur stockage ;
- Comment traiter les produits hors spécification ? ;
- Expédition.

Le laboratoire de contrôle de la qualité

- Assurer la fiabilité et la qualité des résultats au laboratoire ;
- Requis de l'échantillonnage ;
- Critères d'acceptation ;
- Gérer les résultats hors spécification ;
- Qu'est-ce qu'un échantillon témoin ?.

Assurer la sous-traitance de la production cosmétique

- Exigences concernant la sous-traitance des activités ;
- Pourquoi et comment évaluer le fournisseur ?

Maîtriser les déviations et la gestion des modifications

- Pourquoi est-il important de documenter les Déviations ? ;
- Assurer la qualité du produit par la maitrise des changements.

Assurer la gestion des réclamations et le rappel

- Gestion des réclamations ;
- Comprendre les exigences concernant le rappel de lot ;
- Prévenir la récurrence des défauts.

Réaliser un audit interne et une inspection

- Audit interne dans la surveillance de l'application des BPF ;
- Gérer et suivre l'audit interne ;
- Modalités d'une inspection cosmétique ;
- Comment préparer l'audit avec succès.

Comprendre la documentation

- Architecture et gestion du système documentaire ;
- Procédures requises par les BPF ;
- Enregistrements et rapports : Qu'est-ce qu'un enregistrement ? ;
- Comprendre les bonnes pratiques de documentation ;
- Archivage.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

CODINORM

Côte d'Ivoire - Normalisation

Abidjan-Cocody 2 plateaux -
sideci-Angle Boulevard Latrille
Rue K115- villa 195
(Repère SOCOCE 2 plateaux)

Tel
(225) 27 22 41 17 91
(225) 27 20 01 10 74
(225) 27 20 01 11 60

E-mail
info@codinorm.ci
thierrytape@codinorm.ci
sylvieyao@codinorm.ci

Site Web
www.codinorm.ci