

Mise en place et pilotage d'une démarche QHSE

Durée : 32.5 jours, 227h30 Format : Présentiel

Tarif : 6 825 € HT Certification incluse – Éligible

Réf : Q0226 - v09/26



Points forts : Formation s'appuyant sur les problématiques d'entreprise actuelles. Pédagogie active associant théorie, mises en pratique et partages d'expériences. Formateurs professionnels expérimentés.

Objectifs

- ▶ Participer à la définition d'une organisation QHSE
- ▶ Définir, mettre en place et suivre les plans d'actions QHSE
- ▶ Suivre les performances et la prévention des risques QHSE

Programme

- ▶ **Enjeux et impératifs QSE :** historique QSE, enjeux QSE (concurrentiels, économiques, humaines, technologiques, comparaison des enjeux qualité, sécurité et environnement), impératifs QSE (7 exigences à l'origine des normes ISO, comparaison des impératifs entre qualité, sécurité et environnement).
- ▶ **Norme 9001-14001-45001 :** les chapitres des différentes normes.
- ▶ **Evaluation des risques professionnels :** Principes et méthodes d'analyse des risques, identification des risques, évaluation de ceux-ci.
- ▶ **Analyse environnementale :** Les liens avec la politique environnementale, la méthodologie de réalisation de l'analyse environnementale, l'établissement du programme environnemental.
- ▶ **Indicateurs et tableau de bord :** Approche sur les coûts de non-qualité, le tableau de bord, la construction de celui-ci.
- ▶ **Audit QSE :** définitions et objectif, les différents types d'audit, les différents acteurs (rôles et responsabilités), la norme ISO 19011, la déontologie de l'auditeur, la méthodologie de l'audit, les actions suite à l'audit, le suivi de celles-ci.
- ▶ **Hygiène et sécurité alimentaire :** rappel sur les exigences ISO 9001, chapitre réalisation du service ou produit, la norme ISO 22000, la sécurité et l'hygiène alimentaire (la définition de l'hygiène, les normes de référence, la législation, les guides de bonnes pratiques, les toxi-infections alimentaires, les microbes, les mauvaises pratiques alimentaires, les moyens de contrôle et de prévention, la méthode HACCP et son déroulement, le plan de maîtrise sanitaire, le système documentaire HACCP, l'agrément sanitaire).
- ▶ **Norme IATF16949 :** Etude de chaque chapitre de la norme IATF 16949, visualisation et rappel des fondamentaux de l'ISO 9001, identification et traduction des spécifications de l'IATF 16949.
- ▶ **Norme aéronautique EN 9100 :** Découverte et manipulation de la norme EN 9100, les enjeux de la norme, l'historique, son identification, à qui elle s'adresse, reconnaître et comprendre les spécifications du monde de l'aéronautique, de l'Espace et de la Défense.
- ▶ **Norme dispositifs médicaux ISO 13485 et référentiels du nucléaire :** Découvrir et comprendre la norme ISO 13485 et les référentiels du secteur nucléaire.
- ▶ **Référentiel MASE :** les entreprises concernées, les exigences du MASE, rapport aux autres référentiels existants, comment mettre en place les exigences du référentiel, les spécificités du MASE.
- ▶ **Gestion des risques en sécurité :** biologiques, chimiques / CMR – agents chimiques, incendie et explosion, électrique, mécanique / risque machine, environnement de travail, environnements spécifiques de travail, les outils opérationnels de prévention des risques SS et les mesures de protection.
- ▶ **Norme ISO 50001 :** Les exigences énergétiques, pour quelles entreprises, comment mettre en place les exigences de la norme ISO 50001, les objectifs pour l'entreprise.
- ▶ **Comptabilité général et analytique :** La relation entre indicateurs et coûts dans l'entreprise, la gestion des budgets, les coûts, la comptabilité générale, la comptabilité analytique, la construction du tableau de bord.



Contact et Inscription

Suzanne LE MARREC 02.35.59.44.04 - suzanne.lemarrec@ceppic.fr



Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise

CEPPIC 194, rue de la Ronce 76230 ISNEAUVILLE - www.ceppic.fr

Mise en place et pilotage d'une démarche QHSE

Durée : 32.5 jours, 227h30 **Format : Présentiel**

Tarif : 6 825 € HT Certification incluse – Éligible

Réf : Q0226 - v09/26



Démarche pédagogique

Pédagogie active : apports théoriques, études de cas, partages d'expériences

Formateur : Formateur expérimenté dans le domaine QSE, sélectionné par le CEPPIC pour ses compétences techniques et son expérience significative, tant sur le sujet traité qu'en matière de pédagogie.

Public

Salarié en poste qui souhaite approfondir ses connaissances.

Personne en reconversion professionnelle.

Prérequis

Pas d'exigence spécifique

Modalités d'évaluation

Ecrits surveillés.

Chaque participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

Passage de la certification « RNCP39599BC01 - Mise en place et pilotage d'une démarche QHSE » [BC01 - Certificateur : IFSGO - Enregistré le 01/10/2024](#)

Accessibilité de la formation

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et disposent d'un ascenseur permettant l'accès à l'étage.

Pour toute question relative à l'accessibilité ou à l'aménagement de votre formation, vous pouvez contacter nos référents handicap : referenthandicap@ifa-rouen.fr

Indicateurs clés

1596 personnes formées en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement, RSE en 2025

95% Taux de satisfaction à chaud 2025

Dates de session

Mises à jour le **23/09/2026**

Isneauville :

02, 19, 20, 21, 23/10/2026

16, 17, 18, 19, 20/11/2026

7, 8, 9, 10, 11/12/2026

4, 5, 6, 7, 8/01/2027

25, 26, 27, 28, 29/01/2027

15/02/2027 matin, 16/02/2027 matin, 17, 18, 19/02/2027

16, 17, 22 et 23/03/2027 matin



Contact et Inscription

Suzanne LE MARREC 02.35.59.44.04 - suzanne.lemarrec@ceppic.fr



Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise

CEPPIC 194, rue de la Ronce 76230 ISNEAUVILLE - www.ceppic.fr