
Qualité Fournisseurs

Objectifs pédagogiques

- Mettre en place ou améliorer un système de gestion de la qualité fournisseurs
- Comprendre et anticiper les exigences d'Assurance Qualité et de Contrôle Qualité fournisseurs
- Améliorer significativement la performance Qualité de son panel fournisseurs

Public visé

Directeur, Responsable Achats, Acheteur, Responsable Qualité, Responsable QHSE, Directeur Administratif et Financier, Directeur Général PME

Programme

- **Les principaux référentiels Qualité fournisseurs dans l'industrie**
 - Automobile
 - Alimentaire (Focus détaillé)
 - Pharmaceutique
- **L'Assurance Qualité**
 - Rôles
 - Méthodes APQP
 - Outils résolution de problèmes
- **Le Contrôle Qualité**
 - Rôles
 - Les différents types de contrôle
 - Les différentes étapes
 - Gestion des non-conformités
- **Audit Fournisseur**
 - Les différents cas
 - Les prérequis de l'auditeur
 - Déroulement de l'audit
 - Grille d'audit
 - Rapport d'audit et plan de progrès
- **Suivi de la performance Qualité**
 - Indicateurs et tableau de bord

Qualité Fournisseurs

Méthodes et supports pédagogiques

- Participation des stagiaires en mettant à profit leurs expériences vécues
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Laurent ALLARI, Formateur Agréé Certifié. Laurent Allari, Prof. Chaire Achats EM-Strasbourg travaille depuis 7 ans avec l'ARIA Alsace pour accompagner les entreprises agro-alimentaires alsaciennes dans l'optimisation et la modernisation des Achats y compris qualité fournisseur.

L'intervenant sera toujours un expert du domaine présenté mais susceptible d'être modifié.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	18 juin 2020	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite