



Catalogue Formations

GLOBAL SAFETY CONSULTING

Saving World. Saving People...



Catalogue Formations GSC

Saving World. Saving People...



Catalogue de Formation GSC

Dépôt légal : 2017MO3696
ISBN : 5-370-99-9954-978

Edition : Septembre 2019



Mot du directeur

Forte de son expérience dans le conseil en Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement, Global Safety Consulting a depuis quelques années œuvré pour l'élaboration d'un catalogue de formations répondant parfaitement aux besoins des managers, animateurs, auditeurs, cadres du domaine QHSE.

Nos offres de formation ont été conçues pour vous accompagner et vous fournir un levier d'amélioration de vos démarches QHSE. Nos formations s'inscrivent, notamment, dans le cadre de vos démarches de certification ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 5001, OHSAS 18001 ainsi que d'autres référentiels. Elles vous permettront de comprendre, analyser les exigences de ces référentiels et mettre en place les moyens pour y répondre.

Par ailleurs, d'autres thèmes de formation ont été conçus spécialement pour répondre à vos problématiques relatives à la réglementation, aux performances, au développement, à la prévention des risques, à l'amélioration continue. Ceci afin de vous fournir les outils Qualité, Santé, Sécurité, Environnement les plus adaptés à votre métier.

En tant que Directeur Général de Global Safety Consulting, je garantis que nos équipes seront toujours à l'écoute pour être le plus proche possible des attentes de nos clients.

Safyou-Arrahman KHOUIDA
Global Manager

Sommaire

Présentation de GSC	6
Présentation GLOBAL SAFETY CONSULTING	7
Nos secteurs d'activités	8
Notre Service Formations	9
 Formations Normatives	 10-18
Santé et Sécurité au Travail	11
Maîtriser les exigences du référentiel ISO 45001 : 2018	11
Auditeur Santé, Sécurité au Travail interne ISO 45001 : 2018	11
Maîtriser les exigences du référentiel ILO OSH	12
Maîtriser les exigences des différentes directives NFPA	12
Maîtriser les référentiels et les règles APSAD	13
Management de la Qualité	13
Maîtriser les exigences de la norme ISO 9001: 2015	13
Maîtriser les exigences des normes de la série ISO 9000	14
La Norme ISO 31000 et conduit d'audit de la gestion du risque	14
Auditeur Interne du Système Qualité ISO 9001	15
Hygiène alimentaire	15
Maîtriser les référentiels de l'assurance Qualité dans l'agroalimentaire	15
Maîtriser les exigences de la norme NM 08.0.002 HACCP	16
Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000	16
Auditeur Interne du Système Sécurité Alimentaire ISO 22000	17
Environnement et Energies	17
Maîtriser les exigences de la norme ISO 14001	17
Auditeur interne environnement ISO 14001	18
Exigence de la norme du management énergétique ISO 50001	18
Audit énergétique selon la norme ISO 50002 : 2014	19
 Formations Managériales	 20-30
Santé et Sécurité au Travail	21
Maîtriser les dangers et évaluer les risques professionnels	21
Législation Santé et à la Sécurité au Travail	21
Maîtriser la méthode d'analyse des système HAZOP	22
Anticiper et gérer les accidents : Arbre des causes	22
Anticiper et gérer une crise ou une situation d'urgence	23
Management de la Qualité	23
Déployer la méthode de résolution de problèmes	23
Maîtriser les notions fondamentales de la qualité	24
Comprendre et mettre en oeuvre les outils qualité	24
Gérer et animer la qualité sur le terrain au quotidien	25
Pratiquer le principe de l'amélioration continue	25
Déployer la méthode d'analyse des risques AMDEC	26
Établir une cartographie de risques pour un système de management	26
Gestion de projet : Planification et pilotage des délais	27
Hygiène alimentaire	27
Pratiquer la méthode HACCP pour la maîtrise des risques sanitaires	27
Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire	28
Manager la sécurité sanitaire et la qualité des aliments	28
Prévenir les risques de sécurité et d'hygiène alimentaire	29
Maîtriser la législation relative à l'agroalimentaire	29

Sommaire

Environnement et Energies

Gérer et animer les enjeux de l'environnement

Maîtriser la législation environnementale

30

30

30

Formations Réglementaires

Santé et Sécurité au Travail

Comité Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail

Equipier de Première Intervention

Equipier de Seconde Intervention

Réglementation ADR : Transport des matières dangereuses

Mettre en oeuvre la réglementation ATEX Niveau 0

Mettre en oeuvre la réglementation ATEX Niveau 1

Mettre en oeuvre la réglementation ATEX Niveau 2

Sauveteur secouriste du travail

31-36

32

32

32

33

33

34

34

35

35

Environnement et Energies

Respecter la réglementation relative aux ICPE

36

36

Formations Techniques

Santé et Sécurité au Travail

Sensibilisation à la Santé et Sécurité au Travail

Améliorer l'ergonomie du poste de travail

Sécurité des raffineries

Sécurité des opérations de stockage pétrolier

Sécurité des opérations de maintenance

Conduite sécuritaire des chariots élévateurs Bi et Ti-directionnels / Type CACES

Conduite sécuritaire des chariots tracteurs à plateau porteur / Type CACES

Conduite sécuritaire des chariots élévateurs en porte à faux d'une capacité ≤ 6000 Kgs / Type CACES

Conduite sécuritaire des chariots élévateurs en porte à faux d'une capacité ≥ 6000 Kgs / Type CACES

Conduite sécuritaire des nacelles 1B / Type CACES

Conduite sécuritaire des nacelles 3A-3B / Type CACES

Conduite sécuritaire des pontiers élingueurs / Type CACES

Conduite sécuritaire des ponts portiques et semi portiques / Type CACES

Conduite sécuritaire des manutentions avec palans et transpalettes électriques / Type CACES

Arrimage de charge sur camion

Préparation à l'habilitation électrique H0-B0

Préparation à l'habilitation électrique H1-B1-H2-B2-BR-HC-BC

Porter un Appareil Respiratoire Isolant

Sensibilisation aux risques chimiques

Sensibilisation aux risques liés aux Travaux en hauteur

Sensibilisation aux risques liés aux Travaux en espaces confinés

La conduite de cyclomoteurs en sécurité

Conduite défensive et Conduite écologique

37-52

38

38

38

39

39

40

40

41

41

42

42

43

43

44

44

45

45

46

46

47

47

48

48

49

Environnement et Energies

Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en agroalimentaire

Réaliser une étude d'impact environnementale

Optimiser la gestion des déchets

Schéma organisationnel de gestion et d'élimination des déchets (SOGED)

49

49

50

50

51

Outils informatiques

Maîtriser PRIMAVERA P6

Bureautiques : Word, Excel, Powerpoint, MS Project

Systèmes d'information Géographiques (SIG)

Introduction au logiciel QGIS

51

51

51

52

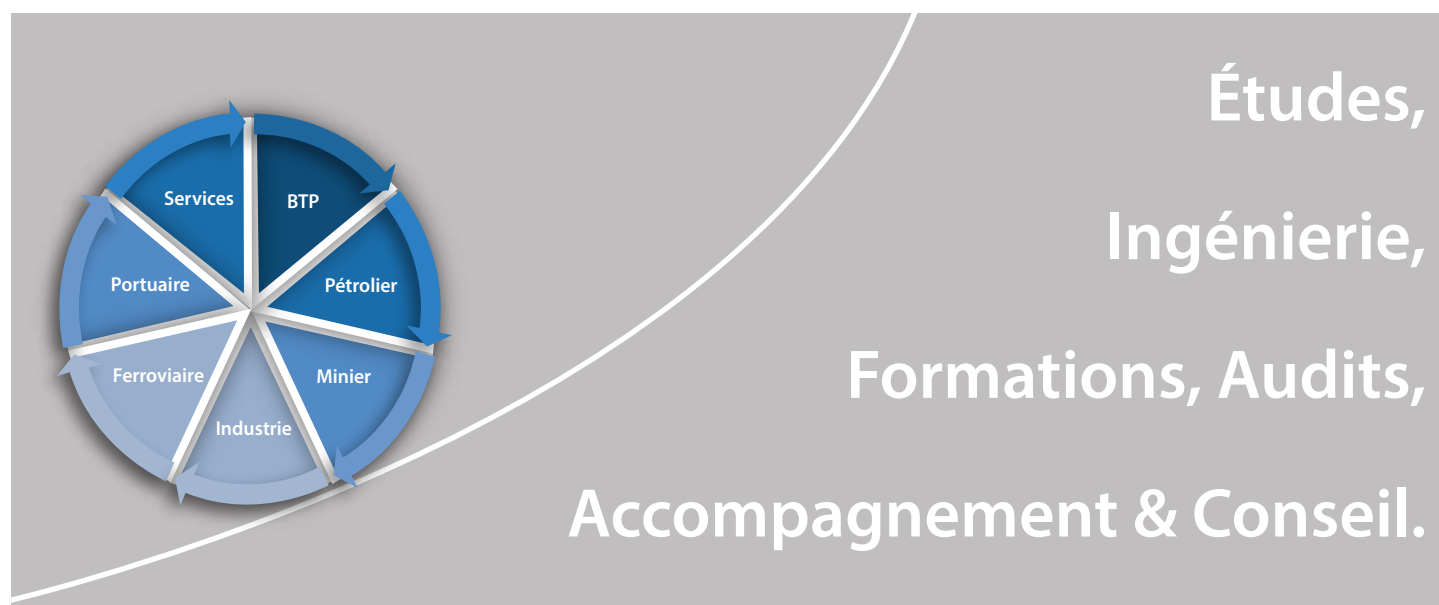
52

Présentation de GSC



Présentation GLOBAL SAFETY CONSULTING

Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement dans plusieurs secteurs...

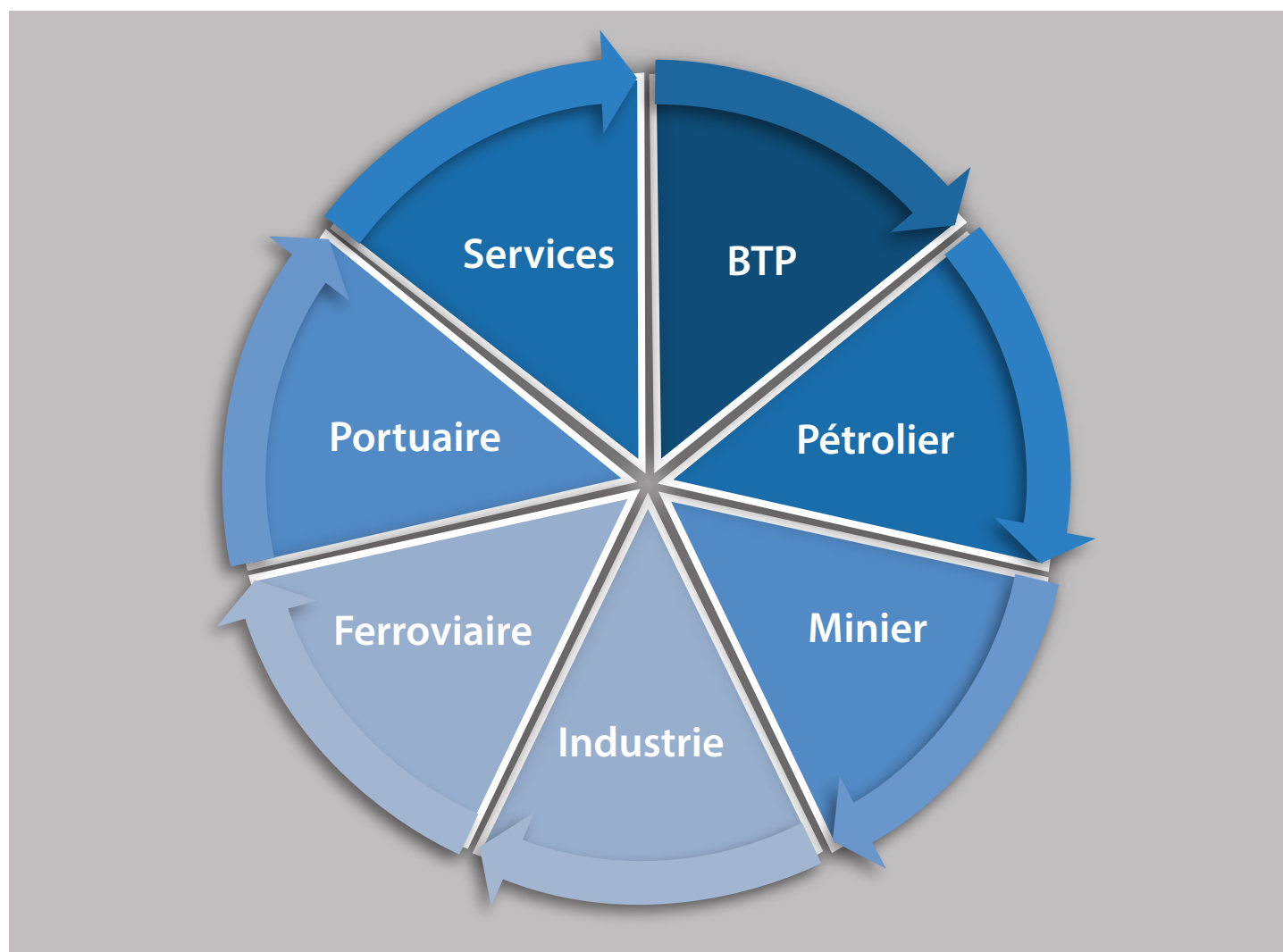


- GLOBAL SAFETY CONSULTING est un cabinet marocain spécialisé dans le conseil, les études, l'ingénierie, l'audit et la formation, et ce, dans les domaines de la Qualité, l'Hygiène, la Sécurité, l'Environnement, le développement durable et les énergies renouvelables.
- Nous vous accompagnons dans les démarches relatives aux normes et référentiels ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 50001, ISO 45001, MASE, NFPA, FM GLOBAL, APSAD...



Nos secteurs d'activités

GLOBAL SAFETY CONSULTING opère principalement dans les secteurs suivants :



Notre Service Formations

Plusieurs formations dans les domaines de QHSE ayant relations avec vos principales tâches et missions pour réussir et garantir **vos projets**

Nos types de formations :

- **Formations Normatives** dans les domaines Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement, Développement Durable, et Énergies : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 50001, ISO 45001, MASE, FM GLOBAL, NFPA, APSAD...
- **Formations Managériales** : efficacité énergétique, Gestion des déchets, Analyse des risques professionnels, Analyse des aspects environnementaux, Arbres des causes, AMDEC, HAZOP...
- **Formations Réglementaires** : Réglementation Marocaine en HSE, Comité d'Hygiène et Sécurité, Code du Travail, SST, EPI, ESI. . .
- **Formations Techniques** : Autocad (DAO), Système d'information géographique (SIG), Conduite sécuritaire d'engins, Arrimage des engins, Utilisation et contrôle des accessoires de levage, Habilitations Electriques, Travaux en hauteur, Travaux en tranchée et excavation, Risques chimiques, Gestes et postures...

Au-delà des thématiques de formation proposées dans le présent catalogue, GLOBAL SAFETY CONSULTING a la capacité d'établir des programmes de formations spécifiques aux besoins client dans les domaines de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, de l'Environnement et de l'Energie.

Formations Normatives



► Santé et Sécurité au Travail



Maîtriser les exigences du référentiel ISO 45001 : 2018

Objectifs :

- Comprendre les enjeux du référentiel ISO 45001 et les exigences associées,
- Identifier les moyens, outils et actions à mettre en œuvre pour répondre aux principes de ISO 45001,
- Identifier les facteurs clés d'un projet de certification ISO 45001.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable de système de management Santé Sécurité au Travail, Responsable de projet certification ISO 45001, Préventeur, Encadrement.

► Santé et Sécurité au Travail



Auditeur Santé, Sécurité au Travail interne ISO 45001 : 2018

Objectifs :

- Découvrir les bons outils, attitudes et réflexes de l'auditeur SST Santé Sécurité au Travail,
- Les mettre en pratique pour devenir un auditeur Sécurité-Santé performant.

Durée : 4 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Bases ISO 45001

Public : Futur auditeur Santé-Sécurité, Auditeur qualité désirant développer son expertise sécurité.

► Santé et Sécurité au Travail



Maîtriser les exigences du référentiel ILO OSH

Objectifs :

- Comprendre les enjeux du référentiel ILO OSH et les exigences associées,
- Identifier les moyens, outils et actions à mettre en œuvre pour répondre aux principes du référentiel ILO OSH,
- Découvrir les rapprochements avec les autres référentiels.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable de système de management Santé Sécurité au Travail, Responsable de projet certification ISO 45001, Préventeur, Encadrement.

► Santé et Sécurité au Travail



Maîtriser les exigences des différentes directives NFPA

Objectifs :

- Identifier l'organisation des codes NFPA par secteur d'activité, par risque et par équipements ou installations de sécurité,
- Identifier la structure des codes NFPA et comprendre les principes fondamentaux de leur utilisation.

Durée : 2 à 5 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Toute personne souhaitant découvrir l'organisation et l'utilisation des codes NFPA.

► Santé et Sécurité au Travail



Maîtriser les référentiels et les règles APSAD

Objectifs :

- Identifier le cadre d'utilisation et les enjeux des différents types de référentiels APSAD,
- Identifier les types de certification,
- Mesurer les champs d'application des référentiels techniques et les documents qui leurs sont associés, identifier les installations sur lesquelles ils portent.

Durée : 2 à 5 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Souscripteurs, assureurs, chargés de sécurité, responsables techniques en entreprise, responsables des services généraux.

► Management de la Qualité



Maîtriser les exigences de la norme ISO 9001: 2015

Objectifs :

- Appréhendez facilement toutes les exigences de l'ISO 9001 : 2015 grâce à une approche pédagogique et ludique. En 2 jours, vous aurez une vision globale et stratégique de la norme et une compréhension précise de chacun de ses articles.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable qualité actuels ou futurs, collaborateurs des services qualité des entreprises, pilotes de processus.

► Management de la Qualité



Maîtriser les exigences des normes de la série ISO 9000

Objectifs :

Maîtriser des normes de la famille ISO 9000.:

- ISO 9001:2015,
- ISO 9000:2015,
- ISO 9004:2009–augmenter l'efficacité et l'efficacité d'un système de management de la qualité,
- ISO 19011:2011.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsables qualité actuels ou futurs, collaborateurs des services qualité des entreprises, pilotes de processus.

► Management de la Qualité



La Norme ISO 31000 et conduite d'audit de la gestion du risque

Objectifs :

- Principes et bonnes pratiques, recommandations de l'ISO 31000 (Management du risque),
- Méthode d'audit de la gestion des risques au sein d'un système de management QSE (identification des risques, évaluation des risques, cartographie des risques, plan d'action de traitement des risques, prise en compte de la dimension risque dans les processus décisionnels).

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Techniques d'audit ISO 19011

Public : Auditeurs QSE, Risk managers.

► Management de la Qualité



Auditeur Interne du Système Qualité ISO 9001

Objectifs :

- Acquérir la méthode et les outils pour réaliser efficacement des audits qualité (système et processus), internes ou externes,
- Assimiler les attitudes comportementales qui favorisent la réussite de l'audit,
- Pratiquer la méthode d'audit au travers d'une étude de cas service ou industrie selon le profil du participant.

Durée : 4 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Futur auditeur qualité interne, Audité devant se préparer à vivre un audit.

► Hygiène alimentaire



Maîtriser les référentiels de l'assurance Qualité dans l'agroalimentaire

Objectifs :

- Connaître les référentiels de l'assurance qualité applicables dans les différentes filières des produits agroalimentaires,
- Maîtriser les exigences des référentiels : HACCP, IFS, ISO 22000.

Durée : 3 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Toute personne amenée à mettre en place un système qualité dans une société agroalimentaire.

► Hygiène alimentaire



Maîtriser les exigences de la norme NM 08.0.002 HACCP

Objectifs :

- Comprendre les enjeux de la norme HACCP et les exigences associées,
- Identifier les moyens, outils permettant de mettre en place la méthode HACCP,
- Avoir une vision précise des différents référentiels faisant appel à la méthode HACCP.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable qualité sécurité alimentaire, Responsable du système de management qualité et sécurité alimentaire nouvellement nommé, Responsable de projet certification HACCP, Manager.

► Hygiène alimentaire



Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000

Objectifs :

- Comprendre les enjeux de la norme ISO 22000 et les exigences associées,
- Identifier les moyens, outils et actions à mettre en œuvre pour répondre aux principes de l'ISO 22000,
- Identifier les facteurs clés d'un projet de certification ISO 22000.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable qualité sécurité alimentaire, Responsable du système de management qualité et sécurité alimentaire nouvellement nommé, Responsable de projet certification ISO 22000, Managers.

► Hygiène alimentaire



Auditeur Interne du Système Sécurité Alimentaire ISO 22000

Objectifs :

- Mener des audits internes selon l'ISO 19 011:2011,
- Evaluer la maîtrise et l'efficacité du système de management de la sécurité sanitaire des aliments,
- Contribuer à l'amélioration continue de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Durée : 3 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Connaissances de la norme ISO 22000 et des règles fondamentales de l'hygiène alimentaire.

Public : Toute personne impliquée dans la mise en œuvre et le maintien d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

► Environnement et Energies



Maîtriser les exigences de la norme ISO 14001

Objectifs :

- Connaître et savoir interpréter les exigences de la norme ISO 14001 version 2015,
- Identifier les moyens concrets pour y répondre dans le cadre de son activité,
- Acquérir les outils et indicateurs de mesure pour réussir une certification ISO 14001.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Responsable et coordinateur environnement, Responsable du projet de certification ISO 14001V2015, Auditeur ISO 14001.

► Environnement et Energies



Auditeur interne environnement ISO 14001

Objectifs :

- Acquérir la méthode et les outils pour réaliser efficacement des audits environnementaux internes ou externes,
- Assimiler les attitudes comportementales qui favorisent la réussite de l'audit,
- Pratiquer la méthode d'audit au travers d'une étude de cas.

Durée : 3 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Connaissances ISO 14001

Public : Toute personne amenée à réaliser ou à gérer des audits internes.

► Environnement et Energies



Exigences de la norme du management énergétique ISO 50001

Objectifs :

- Identifier les points à risques de votre démarche ISO 50001,
- Etudier l'équilibre manager efficacement l'énergie dans la durée,
- Identifier les exigences de la norme ISO 50001,
- SME/certification ISO 50001.

Durée : 2 jours Effectif : 8 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Professionnels des bureaux d'études, personnels des collectivités territoriales, Techniciens en maintenance, en énergie ou toute personne qui souhaitent acquérir une compétence minimale en management énergétique.

► Environnement et Energies



Audit énergétique selon la norme ISO 50002 : 2014

Objectifs :

- Appréhender les tâches de l'auditeur énergétique,
- Avoir une meilleure analyse de la situation énergétique,
- Réaliser l'audit énergétique par rapport aux exigences de la norme ISO 50002 .

Durée : 2 jours **Effectif :** 8 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Professionnels des bureaux d'études, personnels des collectivités territoriales, techniciens en maintenance, en énergie ou toute personne qui souhaitent acquérir une compétence minimale en audit énergétique.

Formations Managériales



► Santé et Sécurité au Travail



Maîtriser les dangers et évaluer les risques professionnels

Objectifs :

- 🟢 Comprendre les enjeux de l'évaluation des risques SST,
- 🟢 Identifier les étapes clés pour construire et/ou mettre à jour son analyse des risques,
- 🟢 L'Évaluation des risques professionnels (EVRP) un outil de pilotage et de gestion des risques santé sécurité au travail (SST).

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable et animateur santé-sécurité, Responsable hygiène et sécurité, Encadrement.

► Santé et Sécurité au Travail



Législation Santé et à la Sécurité au Travail

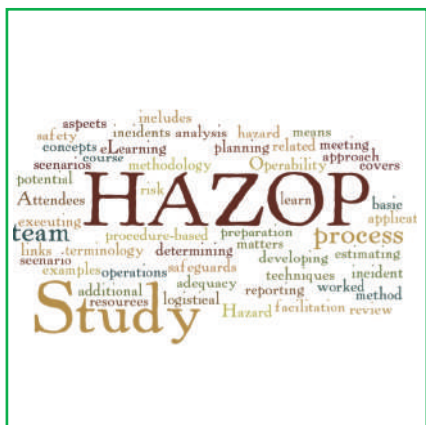
Objectifs :

- 🟢 Avoir une connaissance actualisée du cadre législatif,
- 🟢 Recenser les principales obligations applicables à l'entreprise et y répondre,
- 🟢 Déterminer les points clés pour l'application opérationnelle.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Directeur et responsable de site et d'établissement, DRH et RRH, Encadrement.

► **Santé et Sécurité au Travail**



Maîtriser la méthode d'analyse des système HAZOP

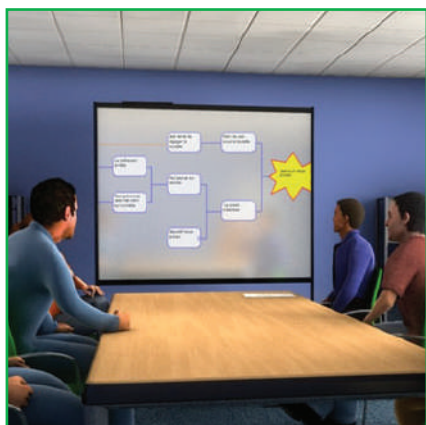
Objectifs :

- Reconnaître la démarche des différentes méthodes d'analyse de risques,
- Analyser des situations dangereuses,
- Déterminer les mesures de prévention et de protection adéquates.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Bac+3

Public : Ingénieur ou responsable service sécurité environnement, process, procédé industriel, ingénieur sûreté de fonctionnement, Encadrement.

► Santé et Sécurité au Travail



Anticiper et gérer les accidents : Arbre des causes

Objectifs :

-  Découvrir et pratiquer l'arbre des causes pour trouver la cause racine d'un problème, d'un accident et engager des actions correctives efficaces.

Durée : 1 jour **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Responsable, animateur Santé-Sécurité-Environnement, toute personne désirant connaître l'utilisation de l'arbre des causes.

► Santé et Sécurité au Travail



Anticiper et gérer une crise ou une situation d'urgence

Objectifs :

- Acquérir une méthode simple pour prévenir et préparer les situations d'urgence en matière de santé sécurité au travail,
- Disposer des moyens adéquats, savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques afin de réduire rapidement les impacts réels et potentiels.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Directeur, Responsable de site ou d'établissement, Responsable, Animateur santé sécurité, Responsable des services généraux, Membre du CHSCT, Manager.

► Management de la Qualité



Déployer les méthodes de résolution de problèmes

Objectifs :

- Savoir utiliser les bons outils pour résoudre efficacement un problème,
- Fédérer une équipe autour du problème à résoudre,
- Conduire efficacement une séance de travail pour mettre en place un dispositif d'amélioration.

Durée : 3 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable, Correspondant, Animateur qualité, Managers, Agent de maîtrise, leader d'équipe autonome.

► Management de la Qualité



Maîtriser les notions fondamentales de la qualité

Objectifs :

- Comprendre les enjeux d'une démarche qualité, ses objectifs, les principes de l'ISO 9001 V2015,
- Identifier les responsabilités de chaque fonction de l'entreprise,
- Repérer les principes d'action pour faire vivre l'amélioration continue.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Toute personne désirant comprendre les enjeux et principes d'une démarche qualité, futurs auditeurs internes et externes, futur audité.

► Management de la Qualité



Comprendre et mettre en œuvre les outils qualité

Objectifs :

- Diagnostiquer les outils existants dans votre entreprise, afin d'appliquer les outils de la qualité pour maîtriser le système,
- Appréhender la mise en œuvre des outils de l'amélioration continue,
- Identifier les indicateurs pertinents. Maîtriser et piloter l'animation d'un groupe de travail MRP.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsable amélioration continue, Responsable qualité, Responsable excellence opérationnelle, Managers.

► Management de la Qualité



Gérer et animer la qualité sur le terrain au quotidien

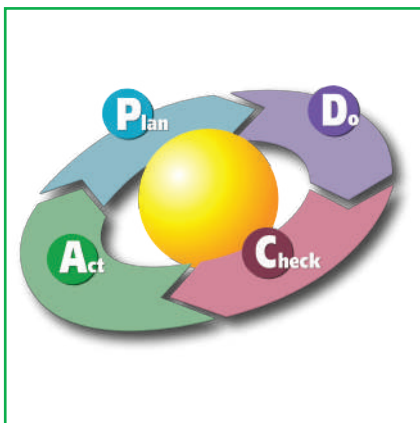
Objectifs :

- Animer votre projet qualité et maintenir l'enthousiasme au quotidien,
- Sensibiliser et mobiliser chacun aux enjeux d'une démarche qualité.

Durée : 4 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Bases Qualité

Public : Responsable qualité, correspondant, animateur qualité, toute personne ayant à piloter et faire vivre une démarche qualité.

► Management de la Qualité



Pratiquer le principe de l'amélioration continue

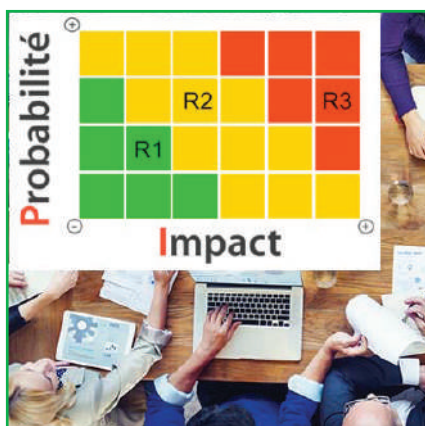
Objectifs :

- Comprendre la logique de l'amélioration continue dans les sociétés industrielles ou de services,
- Acquérir et pratiquer les outils du progrès permanent pour améliorer qualité et productivité,
- Aborder la conduite de projet et la conduite du changement.

Durée : 4 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Responsable de système du management de la qualité, Responsable de projet certification ISO 9001, Encadrement.

► Management de la Qualité



Déployer la méthode d'analyse des risques AMDEC

Objectifs :

- 🛡 Comprendre et pratiquer la méthode AMDEC (Analyse des modes de défaillances, de leurs effets et de leur criticité),
- 🛡 Processus ou produit,
- 🛡 Identifier les conditions de réussite associées.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Ingénieur, technicien des services études, méthodes, fabrication, qualité, Chef de produits, Futur animateur et participant aux études AMDEC.

► Management de la Qualité



Établir une cartographie de risques pour un système de management

Objectifs :

- 🛡 Bref aperçu sur les recommandations de l'ISO 31000 (Management du risque),
- 🛡 Comment établir une vision partagée du risque au sein de l'organisation,
- 🛡 Élaboration d'échelles de cotation pour une évaluation homogène des risques,
- 🛡 Méthodologie d'évaluation et de cartographie des risques,
- 🛡 Intégration du risque à la hiérarchisation des plans d'actions,
- 🛡 Comment s'organiser pour intégrer le risque au processus de décision.

Durée : 3 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsables QSE et Risk managers.

► Management de la Qualité



Gestion de projet : Planification et pilotage des délais

Objectifs :

- Posséder la méthode et acquérir les réflexes de planification dans les projets,
- Réduire les délais et optimiser l'emploi des ressources,
- Analyser les situations pour comprendre les risques de la planification, les maîtriser et les anticiper.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Planificateur de projets, Chef de projet impliqué dans l'activité de planification de leur projet.

► Hygiène alimentaire



Pratiquer la méthode HACCP pour la maîtrise des risques sanitaires

Objectifs :

- Disposer des outils permettant de mettre en place la méthode HACCP,
- Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP,
- Concevoir des outils d'autocontrôle simples, faciles à mettre en œuvre,
- Connaître la marche à suivre pour étendre son système HACCP aux exigences de la norme ISO 22 000.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsables qualité agroalimentaire ou de nutrition animale, techniciens de laboratoire ou de contrôle, cadres opérationnels.

► Hygiène alimentaire



Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire

Objectifs :

- Savoir interpréter les exigences de la norme ISO 22000 : 2005,
- Savoir planifier la réalisation de produits sûrs et le plan HACCP,
- Savoir déployer, animer et améliorer de façon continue son système de management de la sécurité alimentaire.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Connaissances de la norme ISO 22000 et des règles fondamentales de l'hygiène alimentaire

Public : Responsables et membres de l'équipe qualité chargé de construire un système de management sécurité des denrées alimentaires.

► Hygiène alimentaire



Manager la sécurité sanitaire et la qualité des aliments

Objectifs :

- Appréhender les origines, enjeux et démarches relatives à la sécurité sanitaire, ainsi que les attentes des parties intéressées,
- Identifier les principes de management de la sécurité sanitaire par les processus,
- Identifier les exigences principales des référentiels,
- Déployer et piloter un système de management intégré qualité et sécurité des aliments.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Connaissances de la méthodologie HACCP et des règles fondamentales de l'hygiène alimentaire.

Public : Responsables et membres de l'équipe qualité chargé de construire un système de management sécurité des denrées alimentaires.

► Hygiène alimentaire



Prévenir les risques de sécurité et d'hygiène alimentaire

Objectifs :

- Identifier les différents risques de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- Mettre en place les protections adéquates et les mesures de prévention pour améliorer les bonnes pratiques d'hygiène et réduire les risques.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Responsables et membres de l'équipe qualité chargé de construire un système de management sécurité des denrées alimentaires.

► Hygiène alimentaire



Maîtriser la législation relative à l'agroalimentaire

Objectifs :

- Avoir une connaissance actualisée du cadre législatif en agroalimentaire et nutrition animale et ses évaluations récentes,
- Recenser les principales obligations applicables à l'entreprise et y répondre,
- Déterminer les points clés pour l'application opérationnelle.

Durée : 1 jour **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Toute personne travaillant dans une entreprise œuvrant dans le domaine de l'agroalimentaire.

► Environnement et Energies



Gérer et animer les enjeux de l'environnement

Objectifs :

- Acquérir des outils efficaces et concrets pour construire et animer le Système de Management de l'Environnement (SME) dans son entreprise,
- Comprendre, analyser et répondre aux exigences de la norme ISO 14001 version 2015,
- Améliorer les performances environnementales.

Durée : 3 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : animateurs ou responsables environnement actuels ou futurs et leurs collaborateurs directs.

► Environnement et Energies



Maîtriser la législation environnementale

Objectifs :

- Découvrir les textes clés de la réglementation environnementale,
- Situer les caractéristiques d'exploitation au regard de la réglementation environnementale afférente et concevoir les réponses adaptées,
- Découvrir les évolutions actuellement en cours afin de pouvoir les intégrer.

Durée : 1 jour **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Responsable QSE, Responsable maintenance et travaux neufs, Directeur de sites industriels et de logistique.

Formations Réglementaires

► Santé et Sécurité au Travail



Comité Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail

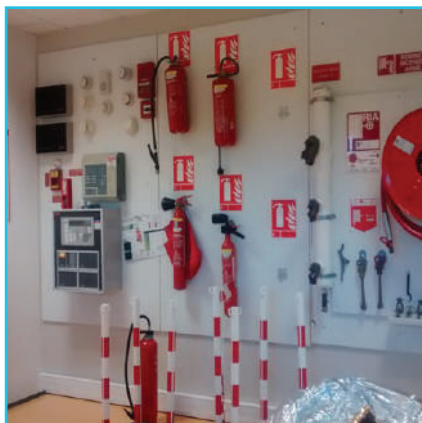
Objectifs :

- Maîtriser les missions et le fonctionnement du CHSCT,
- Se familiariser avec les outils à la disposition du CHSCT pour bien mener sa mission,
- Devenir acteur de la prévention.

Durée : 3 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Membre du CHSCT, Délégué du personnel élu dans des entreprises de plus de 50 salariés dépourvues de CHSCT.

► Santé et Sécurité au Travail



Equipier de Première Intervention

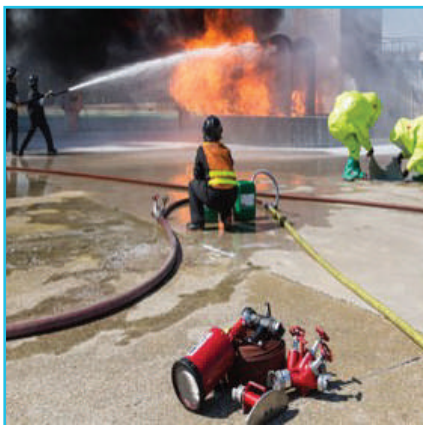
Objectifs :

- Savoir intervenir pour combattre un début d'incendie,
- Connaître les consignes et les circuits d'évacuation,
- Identifier les missions de chaque acteur dans la procédure d'évacuation.

Durée : 1 jour Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel amené à évoluer dans des endroits où peut se déclencher un début d'incendie.

► Santé et Sécurité au Travail



Equipier de Seconde Intervention

Objectifs :

- Porter l'appareil respiratoire isolant et une tenue d'intervention incendie,
- Mettre en œuvre des moyens d'extinction adaptés à la seconde intervention,
- Intervenir face à un incendie efficacement et en sécurité, en renfort des EPI.

Durée : 2 jours **Effectif :** 10 personnes **Pré-requis :** Formation EPI / Aptitude médicale au port de l'ARI
Public : Équipiers de seconde intervention et pompiers d'entreprise.

► Santé et Sécurité au Travail



Réglementation ADR : Transport des matières dangereuses

Objectifs :

- Comprendre les exigences de la réglementation ADR,
- Connaître les exigences liées à la qualification des conducteurs de marchandises dangereuses,
- Connaître les exigences liées au véhicule transportant les marchandises dangereuses.

Durée : 2 jours **Effectif :** 10 personnes **Pré-requis :** Formation EPI / Aptitude médicale au port de l'ARI
Public : Collaborateurs intervenant dans le transport ADR.

► Santé et Sécurité au Travail



Mettre en œuvre la réglementation ATEX Niveau 0

Objectifs :

- Identifier les mécanismes de l'explosion,
- Adapter son comportement pour travailler en sécurité sur des installations électriques en atmosphères explosives (ATEX) en conformité avec les directives ATEX en vigueur.

Durée : 1 jour **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Personnel amené à travailler en zone à risque d'explosion mais sans intervenir sur un équipement soumis à la réglementation ATEX.

► Santé et Sécurité au Travail



Mettre en œuvre la réglementation ATEX Niveau 1

Objectifs :

- Identifier les mécanismes de l'explosion,
- Adapter son comportement pour travailler en sécurité sur des installations électriques en atmosphères explosives (ATEX) en conformité avec les directives ATEX en vigueur.

Durée : 1 jour **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Technicien de maintenance, toute personne appelée à exécuter des opérations en zone ATEX sur du matériel certifié ATEX.

► Santé et Sécurité au Travail



Mettre en œuvre la réglementation ATEX Niveau 2

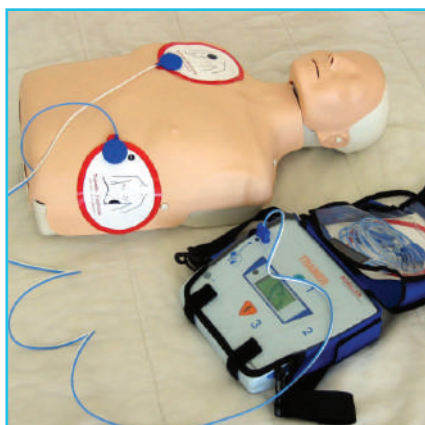
Objectifs :

- Identifier les mécanismes de l'explosion,
- Identifier ses responsabilités et son rôle d'encadrement,
- Analyser les risques liés aux interventions sur du matériel en zone ATEX,
- Définir les moyens et conditions d'intervention du personnel niveau 1.

Durée : 1 jour **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Chef de chantier, personnel encadrant des niveaux 1 réalisant des opérations sur du matériel en zone ATEX.

► Santé et Sécurité au Travail



Sauveteur secouriste du travail

Objectifs :

- Intervenir efficacement face à une situation d'accident,
- Mettre ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail, dans le respect des procédures fixées par l'entreprise en matière de prévention.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Personnel volontaire pour intervenir sur une victime en cas d'accident.

► Environnement et Energies



Respecter la réglementation relative aux ICPE

Objectifs :

- Connaître les principes fondateurs de la réglementation relative aux ICPE,
- Identifier les obligations réglementaires d'un exploitant en matière de stockage et de transport de matières dangereuses.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Personnes chargées de l'environnement, inspecteurs de risques de la profession de l'assurance, ingénieurs et techniciens des bureaux d'étude et des entreprises d'audit et de conseil.

Formations Techniques

► Santé et Sécurité au Travail



Sensibilisation à la Santé et Sécurité au Travail

Objectifs :

- Permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances générales sur la santé et la sécurité au travail (SST),
- Présenter les droits et les responsabilités au travail des travailleurs, des superviseurs et des employeurs.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Tout le personnel.

► Santé et Sécurité au Travail



Améliorer l'ergonomie du poste de travail

Objectifs :

- Supprimer, grâce à l'organisation, les gestes inutiles, et les opérations sans valeur ajoutée,
- Améliorer l'ergonomie et accroître la productivité des postes,
- Développer la sécurité au quotidien, lutter contre les Troubles Musculo Squelettiques.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Technicien méthodes et industrialisation, Agent de maîtrise, chef d'équipe, Toute personne de l'entreprise devant améliorer la productivité au quotidien.

► Santé et Sécurité au Travail



Sécurité des raffineries

Objectifs :

- 🟢 Connaître les caractéristiques des pétroles bruts, des coupes, bases et produits finis,
- 🟢 Appréhender les règles de mélange et de fabrication des produits finis,
- 🟢 Analyser le fonctionnement et le suivi des transferts gravitaires et par pompage,
- 🟢 Maîtriser l'exploitation des réservoirs et du parc de stockage.

Durée : 2 à 3 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Cadre Responsable sécurité, environnement, QSE.

Personnel d'exploitation (opérateurs, agents de maîtrise) des installations de stockage et de transfert des produits pétroliers.

► Santé et Sécurité au Travail



Sécurité des opérations de stockage pétrolier

Objectifs :

- 🟢 Évaluer les risques inhérents aux produits véhiculés et stockés, aux matériels et équipements utilisés,
- 🟢 Adopter une attitude qui améliore la sécurité au quotidien,
- 🟢 Prendre en compte les problèmes d'hygiène industrielle et d'environnement.

Durée : 2 à 3 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Cadre Responsable sécurité, environnement, QSE.

Toute personne désignée ou susceptible d'assurer la procédure d'évacuation du bâtiment.

► Santé et Sécurité au Travail



Sécurité des opérations de maintenance

Objectifs :

- Identifier les risques d'une intervention en maintenance,
- Prendre les mesures pour réduire les accidents de travail lors des interventions en maintenance.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Connaissances professionnelles de l'environnement maintenance

Public : Agents et techniciens de maintenance. Régleurs.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des chariots élévateurs Bi et Ti-directionnels / Type CACES

Objectifs :

- Identifier les caractéristiques de la réglementation,
- Assurer l'entretien journalier des engins,
- Mettre en œuvre les règles de conduite en sécurité en fonction des zones d'évolution des chariots élévateurs Bi et Ti-directionnels.

Durée : 3 à 5 jours **Effectif :** 10 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des chariots tracteurs à plateau porteur / Type CACES

Objectifs :

- ✓ Acquérir les compétences théoriques et pratiques pour une conduite sécuritaire,
- ✓ Comprendre le fonctionnement des principaux organes et équipements pour une conduite sécuritaire,
- ✓ Réaliser en sécurité les opérations de manutention prescrites, en impliquant la mise en œuvre du chariot tracteur.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des chariots élévateurs en porte à faux d'une capacité ≤ 6000 Kgs / Type CACES

Objectifs :

- ✓ Identifier les caractéristiques de la réglementation,
- ✓ Interpréter une plaque de charge,
- ✓ Mettre en œuvre les règles de sécurité en fonction des zones d'évolution des chariots,
- ✓ Assurer l'entretien journalier des engins.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des chariots élévateurs en porte à faux d'une capacité ≥ 6000 Kgs / Type CACES

Objectifs :

- Identifier les caractéristiques de la réglementation,
- Interpréter une plaque de charge,
- Mettre en œuvre les règles de sécurité en fonction des zones d'évolution des chariots,
- Assurer l'entretien journalier des engins.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des nacelles 1B / Type CACES

Objectifs :

- Identifier les caractéristiques de la réglementation,
- Interpréter une plaque de charge,
- Mettre en œuvre les règles de sécurité en fonction des zones d'évolution des nacelles,
- Assurer l'entretien journalier des engins.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des nacelles 3A-3B / Type CACES

Objectifs :

- Identifier les caractéristiques de la réglementation,
- Interpréter une plaque de charge,
- Mettre en œuvre les règles de sécurité en fonction des zones d'évolution des nacelles,
- Assurer l'entretien journalier des engins.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des pontiers élingueurs / Type CACES

Objectifs :

- Acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à la conduite en sécurité des pontiers élingueurs.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des ponts portiques et semi portiques / Type CACES

Objectifs :

- Acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à la conduite des ponts portiques et semi portiques en vue de l'obtention d'une autorisation de conduite à l'utilisation en sécurité.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite sécuritaire des palans et transpalettes électriques / Type CACES

Objectifs :

- Acquérir les connaissances et les réflexes nécessaires à la conduite de palans et transpalette électrique.

Durée : 3 à 5 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Arrimage de charge sur camion

Objectifs :

- Augmenter la connaissance, la compréhension, l'application et l'intégration du règlement sur les normes d'arrimage.

Durée : 1 jour Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel âgé d'au moins 18 ans, sachant lire et écrire et maîtrisant les 4 opérations mathématiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Préparation à l'habilitation électrique H0-B0

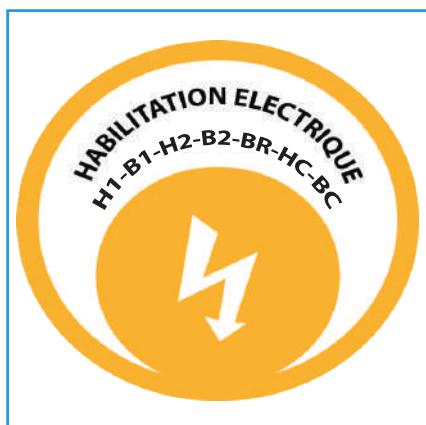
Objectifs :

- Exécuter en sécurité des opérations d'ordre non électrique dans un environnement à risque électrique.

Durée : 1 jour Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel appelé à réaliser des opérations d'ordre non électrique dans des zones où existent des risques électriques.

► Santé et Sécurité au Travail



Préparation à l'habilitation électrique H1-B1-H2-B2-BR-HC-BC

Objectifs :

- Exécuter en sécurité des opérations sur les installations et équipements électriques basse tension dans le respect des prescriptions de la Norme NF C 18 510.

Durée : 2 jours Effectif : 10 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel chargé d'assurer des opérations d'ordre électrique, travaux, dépannages essais mesures ou autres opérations sur des installations électriques en basse tension.

► Santé et Sécurité au Travail



Porter un appareil respiratoire isolant

Objectifs :

- Apprécier les risques liés au gaz,
- S'équiper d'appareils respiratoires isolants,
- Se déplacer dans une atmosphère dangereuse.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Apte au port de l'ARI

Public : Toute personne pouvant intervenir en atmosphère irrespirable.

► Santé et Sécurité au Travail



Sensibilisation aux risques chimiques

Objectifs :

-  Sensibiliser aux risques présentés par les produits chimiques,
-  Faire comprendre la nécessité du respect des consignes d'intervention/réaction en cas d'accident ayant un rapport avec un produit chimique.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel ayant à manipuler ou étant en présence de produits chimiques.

► Santé et Sécurité au Travail



Sensibilisation aux risques liés aux Travaux en hauteur

Objectifs :

Appliquer les règles générales de sécurité lors de travaux en hauteur.

-  Evaluer les risques de chute de hauteur et choisir les moyens de protection appropriés,
-  Utiliser correctement un harnais,
-  Vérifier et entretenir son harnais de sécurité et ses systèmes antichute.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel effectuant un travail en hauteur, Personne appelée à encadrer des travaux en hauteur, Personne appelée à prévoir des aménagements contre les chutes de hauteur.

► Santé et Sécurité au Travail



Sensibilisation aux risques liés aux Travaux en espaces confinés

Objectifs :

- Connaître les risques spécifiques aux espaces confinés,
- Comprendre l'intérêt et le fonctionnement des équipements de sécurité et des équipements de secours, et de savoir les utiliser,
- Acquérir les bons comportements en cas d'incident ou d'accident.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel appelé à surveiller ou effectuer des travaux en espaces confinés.

► Santé et Sécurité au Travail



La conduite de cyclomoteurs en sécurité

Objectifs :

- Rendre l'apprenant apte à conduire un cyclomoteur,
- Favoriser chez lui la prise de conscience des risques associés à l'activité de conduite (risques liés au conducteur, au cyclomoteur et à l'environnement).

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel amené à conduire un cyclomoteur.

► Santé et Sécurité au Travail



Conduite défensive et Conduite écologique

Objectifs :

- 🟢 Connaitre les enjeux de l'éco-conduite,
- 🟢 Mettre en œuvre les techniques visant à faire baisser les consommations,
- 🟢 Mettre en place dans la conduite les principes d'une conduite préventive,
- 🟢 Effectuer les vérifications essentielles avant d'utiliser un véhicule.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Personnel amené à conduire une voiture.

► Environnement et Energies



Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en agroalimentaire

Objectifs :

- 🟢 Identifier les risques associés aux aliments, les conséquences, les causes et les enjeux,
- 🟢 Mettre en œuvre les bonnes pratiques de l'hygiène,
- 🟢 Identifier les risques et adapter son comportement.

Durée : 1 jour Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Toute personne ayant à manipuler ou traiter des denrées alimentaires et/ou des produits destinés au secteur alimentaire.

► Environnement et Energies



Réaliser une étude d'impact environnementale

Objectifs :

- Identifier les enjeux de l'intégration des préoccupations environnementales dans le droit de l'urbanisme,
- Analyser les enjeux de l'évaluation environnementale et de l'étude d'impact,
- Gérer la procédure et la mettre en œuvre la bonne méthodologie de l'évaluation environnementale des documents d'urbanisme.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Responsables de l'urbanisme et de l'aménagement, ingénieurs et chargés d'opérations, toute personne susceptible de travailler sur un projet urbain.

► Environnement et Energies



Optimiser la gestion des déchets

Objectifs :

- Maîtriser la réglementation en vigueur,
- Appréhender les règles de gestion des déchets de l'entreprise,
- Connaître les filières de valorisation.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Animateurs ou responsables environnement actuels ou futurs et leurs collaborateurs directs.

► Environnement et Energies

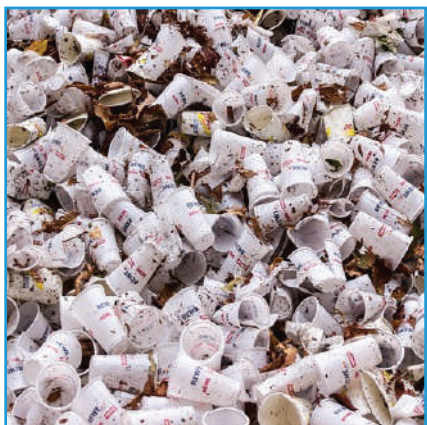


Schéma organisationnel de gestion et d'élimination des déchets (SOGED)

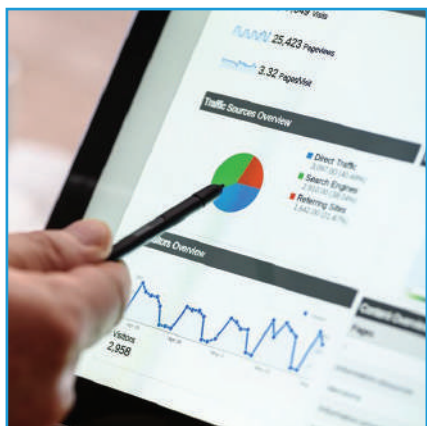
Objectifs :

- Maîtriser la réglementation en vigueur,
- Appréhender les règles de gestion des déchets de l'entreprise,
- Connaître les filières de valorisation.

Durée : 2 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Aucun

Public : Animateurs ou responsables environnement actuels ou futurs et leurs collaborateurs directs.

► Outils informatiques



Maîtriser PRIMAVERA P6

Objectifs :

- Maximiser la performance de vos projets,
- Réaliser un planning complet des projets pour appréhender les facteurs coûts et délais et ainsi implémenter les meilleurs scénarios de réalisation pour atteindre les objectifs.

Durée : 3 jours **Effectif :** 12 personnes **Pré-requis :** Notions de base sur la gestion du projet.

Public : Personnes désirant se former au métier de planificateur, planificateurs désirant valider leurs connaissances et leur expérience.

► Outils informatiques



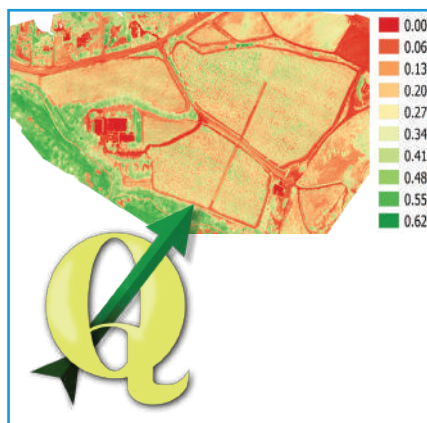
Bureautiques : Word, Excel, Powerpoint, MS Project

Objectifs :

- Initiation à l'informatique : apprendre à utiliser le micro-ordinateur PC, son environnement et savoir utiliser les fonctions essentielles de Windows. Commencer à travailler avec Word, Excel, PowerPoint et Outlook,
- Approfondir les connaissances des logiciels de la suite Office (Word, Excel et PowerPoint),
- Maîtriser les logiciels en découvrant les fonctions avancées de la suite Office.

Durée : 2 jours Effectif : 12 personnes Pré-requis : Aucun
Public : Tout le personnel.

► Systèmes d'information Géographiques (SIG)



Introduction au logiciel QGIS

Objectifs :

- Se doter des connaissances de base sur les SIG en utilisant le logiciel QGIS en abordant les notions élémentaires de géomatique,
- Se familiariser avec les fonctions de l'interface du programme QGIS et ses différents modules et extensions et les concepts fondamentaux des bases de données,
- Acquérir le savoir-faire indispensable à une préparation et une présentation adéquate des données à référence spatiale afin d'effectuer des analyses thématiques adaptées.

Durée : 1 jour Effectif : 8 personnes Pré-requis : Aucun

Public : Professionnels des bureaux d'études, personnels des collectivités territoriales, toute personne souhaitant se familiariser avec les systèmes d'information géographiques.

Notre filiale soeur spécialisée dans les domaines de contrôles
techniques et réglementaires



Adresse Bureau : 68, Av Fal Ould Oumeir, N°10, Agdal - Rabat, Maroc
Mail : contact@global-control.ma / gcc.control@gmail.com • Site web : www.global-control.ma
Tél : 05 30 99 82 01 / Fax : 05 30 99 82 02



Siège Social : 68, Av Fal Ould Oumeir, N°10, Agdal - Rabat, Maroc
Mail : contact@global-safety.ma - Site web : www.global-safety.ma
Tél : 05 30 99 82 01 / Fax : 05 30 99 82 02