

MANAGER QHSE



SESSIONS

- Classique
- Week-ends

DUREE

- Classique : 50 jours
- Week-ends: 20 WE

CONDITIONS D'ACCES

- License
- Superviseur HSE/QHSE
- Praticiens

DOSSIER D'INSCRIPTION

- Copie du diplôme
- Ou copie - pièce d'identité
- 02 photos
- Certificat médical (Générale + Phtisiologie)



Objectifs de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera en mesure - entre autres - de :

- Mettre en place un système de management QSE
- Auditer un système de management intégré (Qualité, Santé, Sécurité et Environnement)
- Contrôler le respect de la réglementation et des normes en matière de QSE.
- Coordonner l'intervention en cas d'accident.

Enjeux et responsabilités du Manager QHSE

- Notions fondamentales du management
- L'entreprise et la démarche système
- La réglementation et la normalisation
- Rôle et missions du manager QHSE

Système de Management de la Qualité (SMQ)

- Principes essentiels du SMQ
- La structure HLS des normes ISO
- Le PDCA et l'approche processus
- Analyse de la norme ISO 9001 v 2015

Fondamentaux de l'hygiène & de la sécurité UP1

- Principes essentiels de l'ISO 31000
- Processus d'apparition des dommages
- La prévention des risques mécaniques
- La prévention des risques électriques...

Fondamentaux de l'hygiène & de la sécurité UP2

- La prévention des risques chimiques
- Les risques biologiques et radioactifs.
- Les nuisances physiques.
- Le stress au travail et le risque psychosocial

Fondamentaux de l'hygiène & de la sécurité UP3

- L'Ergonomie et l'analyse du travail
- L'amélioration des conditions de travail
- La communication HSE
- L'analyse des accidents

Système de Management de la SST (SMSST)

- Le Management de la SST
- Le principe du management SST
- Analyse de la norme ISO 45001 V 2018
- L'amélioration continue du SMSST

Système de Management Environnemental (SME)

- Le Management de l'Environnement
- La norme ISO 14001 V 2015
- Exigences légales et réglementaires

Sécurité des Denrées Alimentaires

Atelier 100 % pratique mise en place SMI

- Enjeux & besoins des parties intéressées
- Politique et Objectifs
- Analyse des Risques et opportunités
- Réalisation des activités opérationnelles

Audit interne QHSE

- Rappel des normes ISO
- Objectifs et acteurs de l'audit interne QSE
- Préparer et réaliser l'audit (Etude de cas)
- Clôturer l'audit (Rédaction des fiches correctives et du rapport d'audit)

L'Organisation de l'intervention

- Lutte Incendies et explosions (ATEX)
- Le Secourisme et l'évacuation d'urgence
- Plan Interne d'Intervention (PII)

Institut de Formation et d'Amélioration des Conditions de Travail

Tél 023 71 68 25
0555 81 98 64
Fax 023 71 66 36

Lotissement du lycée villa
F05 Rouiba Alger

www.ifact-dz.com
info@ifact-dz.com
Facebook : IFACT Rouiba

