Programme de Formation

Formation CAPA - Analyse des causes

Organisation

Durée : 4 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Opérateurs de production

Chefs d'équipe

Techniciens de maintenance

Assistants qualité

Responsables qualité et toute personne impliquée dans la gestion des non-conformités et de l'amélioration continue en environnement agroalimentaire.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier une non-conformité et déclencher une démarche **CAPA** adaptée
- Analyser les causes racines à l'aide des outils **5M** et **5 Pourquoi**
- Mettre en œuvre des actions correctives efficaces et traçables
- Définir des actions préventives afin d'éviter la réapparition des écarts
- Vérifier l'efficacité des actions mises en place
- Contribuer à une démarche d'**amélioration continue** et de **conformité réglementaire**

Description

Introduction à la démarche CAPA en environnement agroalimentaire

- Distinction entre **correction**, **action corrective** et **action préventive**
- Analyse des causes racines : méthodes **5M** et **5 Pourquoi**
- Construction d'une matrice d'analyse **5M × 5 Pourquoi**
- Identification des risques liés aux **allergènes** et aux **non-conformités qualité**
- Définition et suivi des **actions correctives**
- Mise en place d'**actions préventives durables**
- Méthodes de **vérification de l'efficacité** des actions
- Cas pratiques inspirés du terrain agroalimentaire :
  - Présence d'un **allergène** non déclaré dans un produit
  - **Non-conformité dimensionnelle** produit
  - Erreur de **DDM**
- **Travail collectif** sur l'analyse des causes et les plans d'actions

Prérequis

Aucun pré-requis (connaissance et compétence spécifique) n'est souhaité.

Modalités pédagogiques

Formation alternant apports théoriques, échanges d'expériences, études de cas et mises en situation.

Travail collaboratif autour d'exemples concrets issus du terrain.

Animation interactive favorisant la participation des stagiaires.

Évaluation des acquis au travers de quiz, exercices pratiques et échanges collectifs.

Moyens et supports pédagogiques

Supports de formation projetés et remis aux participants.

Études de cas et outils d'analyse **CAPA**.

Utilisation des méthodes **5M, 5 Pourquoi et matrice croisée**.

Cas pratiques adaptés au secteur **agroalimentaire**.

Support visuel de formation et exercices d'application.

Échanges d'expérience et accompagnement du formateur durant les exercices.

Modalités d'évaluation et de suivi

Un auto positionnement des stagiaires sera réalisé en amont de la formation. Un autre auto positionnement sera réalisé à l'issue de la formation afin d'évaluer la progression.

En complément, les stagiaires pourront exprimer leurs besoins et attentes via leur extranet.

La plupart des formations donnant lieu à des mises en applications pratiques, le formateur prévoit de consacrer du temps pour le collectif et/ ou pour chaque stagiaire dans la matérialisation et concrétisation des acquis :

- Appropriation de certains outils par la personnalisation des outils
- Mises en pratiques visibles et retours d'expérience
- Résultats opérationnels sur le terrain

Le formateur s'assure par ses contrôles pendant la formation que les stagiaires ont bien pu acquérir les connaissances et les compétences transmises.

Un questionnaire de satisfaction à chaud sera envoyé juste après la formation, puis un questionnaire à froid le sera également 1 mois après la fin de la formation.