

Formation

Qualiopi

FORMATION AUDIT CONSEIL QUALITE

Tout public

Préparation à la certification Qualiopi

Développement de compétences - Préparation à une certification Qualité

Réf. AF01

Présentiel 7 heures sur **1 jour** INTER **1050 €HT*/pers** - INTRA (Dpt 13) nous contacter
Distanciel 7 heures estimées sur **1 jour** en Visio **1050 €HT*/pers**

OBJECTIFS

- Maîtriser et connaître le contexte règlementaire
- Créer et animer des formations au travers d'un processus conforme à la norme Qualiopi
- Créer et mettre en œuvre un Système de Management de la Qualité
- Gérer un audit Qualiopi

À la fin de la formation, l'apprenant sera capable de:

- Identifier et interpréter les exigences légales de la formation professionnelle
- Lister et décrire les critères et indicateurs nécessaires pour mettre en place des processus de formation conformes,
- Développer et implanter un système de gestion de la qualité, d'effectuer des auto-évaluations et des audits internes pour assurer la conformité aux standards de la formation professionnelle,
- Organiser et conduire avec succès l'audit de certification Qualiopi.

PUBLIC CONCERNÉ

Tout professionnel de la formation souhaitant obtenir la certification Qualiopi. Référent Qualiopi ou toute personne impliquée dans la démarche qualité au sein d'un organisme de formation.

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'AMMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien et signature de la convention

INTERVENANT(E)(S)

Intervenante Auditrice qualité experte Qualiopi

MODALITÉS D'ADAPTABILITÉ

Le programme peut être adapté avant et pendant la formation sous la forme d'un projet coconstruit si vous avez un besoin spécifique

CONTENU

Connaître le contexte de la certification Qualiopi

Comprendre les enjeux de la réglementation en matière de formation professionnelle

Comprendre les critères et indicateurs de Qualiopi

Maîtriser les critères et indicateurs spécifiques de la certification Qualiopi

Assurer le respect des exigences de qualité

Savoir identifier et expliquer les différents critères et indicateurs de la certification.

Mettre en place un système de gestion de la qualité

Développer un système de gestion de la qualité adapté à l'organisme de formation.

Mettre en œuvre le système développé

Créer et documenter des procédures internes qui répondent aux exigences de Qualiopi.

Réaliser une auto-évaluation et des audits internes

Rester dans une démarche d'amélioration continue.

Pratiquer des auto-évaluations et des audits internes

Savoir conduire des audits internes et identifier les points d'amélioration

Savoir définir des indicateurs de performance

Préparer et gérer l'audit de certification Qualiopi

Savoir préparer et gérer efficacement l'audit de certification Qualiopi.

Organiser la documentation requise, répondre aux questions des auditeurs

Savoir démontrer la conformité de l'organisme de formation

Pratiquer au travers d'un tableau de bord à renseigner par critère

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Principes d'une pédagogie **interactive**, différenciée avec des méthodes affirmatives et des méthodes interrogatives et actives **centrées sur le développement des compétences**. Apport de connaissances. Transmission d'outils et de méthodes. Echange sur les pratiques. Retour d'expérience.

DISPOSITIF D'EVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Avant la formation : Test de pré-positionnement évaluation des besoins

Pendant la formation : Evaluation au travers d'exercices de mise en pratique

En fin de formation : A chaud évaluation de la formation et Test de post-positionnement

L'évaluation est organisée sous la forme d'un questionnaire à choix multiples (QCM) et de mise en pratique

SANCTION DE LA FORMATION

Délivrance d'une attestation de suivi de la formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Moyens pédagogiques

- **Présentiel** : Apport de connaissances. Supports de cours pédagogiques basé sur le référentiel qualité Qualiopi. Atelier de mise en situation et analyse de la pratique. Echanges interactifs.
- **A distance** : Visio conférence avec un formateur expérimenté.
- **Ressources** : Référentiel National Qualiopi, guide, tableau de bord, outils.

Outils pédagogiques

- **Présentiel** : Salle de formation avec WIFI, Barco, Rétroprojecteur, Paper board, bloc notes. Un support de cours papier sera distribué aux stagiaires. Le formateur disposera de son propre ordinateur portable.
- **A distance** : Lien d'accès à la Visio via Teams

MODALITÉS DE LA FORMATION

Formation en **Présentiel** coaching, interentreprise ou intra-entreprise.

Formation en **Classe virtuelle** tutorée.

Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap sur demande.

ACCOMPAGNEMENT DES LE PREMIER CONTACT

Le stagiaire bénéficie d'un accompagnement avant, pendant et après la formation, je reste entièrement disponible, par téléphone, par email ou sur place pour toute demande émanant du stagiaire. Pendant la formation l'objectif sera de favoriser l'engagement des participants et la compréhension des concepts.



Engagée dans une démarche continue de progrès en terme d'accessibilité généralisée

Si vous êtes en situation de handicap n'hésitez pas à contacter le référent handicap qui répondra à toutes vos questions.

Délai d'accès

1 mois minimum avant l'entrée en formation. Les dates sont définies en commun.

Modalités de la prestation en présentiel

Présentiel sous réserve de 1 inscrit et 3 personnes au maximum

Durée indicative : 1 jours (7 heures/j) **Durée totale** : 7 heures

Durée en centre de formation : 7 heures

Horaires : de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 (amplitude modifiable sur demande)

Lieu : Inter : Marseille Intra : nous consulter

Dates : A définir nous contacter

Modalités de la prestation à distance

En **Classe virtuelle** avec Teams ou Zoom

Durée indicative : 7 heures **Durée totale** : 7 heures

Durée en centre de formation : pas de durée

Horaires : de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 (amplitude modifiable sur demande)

Lieu : à distance

Dates : A définir nous contacter

*Les prix sont nets de taxes et s'entendent tous frais formateur compris : hébergement, salaire, repas ...
*SYLA PROJECT n'est pas assujettie à la TVA