**ALLAYA CONSEIL**

**Expertise Assistance Conseil & Formation**

**Qualité-Sécurité-Environnement-Organisation-Métrologie**

**Accompagnement Certification-Accréditation**



**PRESENTATION DU CABINET**

1. **Notre histoire**

Crée en 2015 le cabinet ALLAYA CONSEIL est un cabinet d’expertise, d’assistance conseil et formation spécialisé dans le domaine du management de la qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable. Le cabinet ALLAYA CONSEIL a pour objectif de répondre aux demandes des administrations publiques ou privées pour la mise en place de leurs systèmes de management organisationnel et technique.

1. **Notre mission**

 La mission du cabinet consiste à accompagner les entreprises à la mise en place de système de mangement de conforme aux exigences des normes ISO (9001, 22000, 45001,14001…

1. **Notre équipe**

Les missions du cabinet sont assurées par des experts hautement qualifiés, compétents et spécialisés ayant de nombreuses années d’expériences dans la mise en place et l’amélioration des systèmes de management dans divers secteurs d’activités.

Ils interviennent en tant qu’auditeurs pour le compte d’organisations de renom telles que : IRCA, COFRAC, TUNAC, BNA.

Ils sont également sollicités par des organisations nationales telles que : CODINORM, DPQN (auditeurs du prix Ivoirien de la qualité).

Notre équipe est composée de personnes ressources expérimentées ayant une longue pratique de la formation professionnelle continue Par ailleurs, toutes ces personnes ont fait leur preuve dans l’accompagnement des entreprises privées et des administrations publiques dans leur démarche de mise en place de Systèmes de Management.

En outre, le cabinet ALLAYA CONSEIL a été retenu sur une liste restreinte de dix (10) cabinets dans le cadre du Programme PARCSI (**Projet d’Appui au Renforcement de la Compétitivité du Secteur Industriel**), programme financé par l’Etat de Côte d’Ivoire et la BAD.

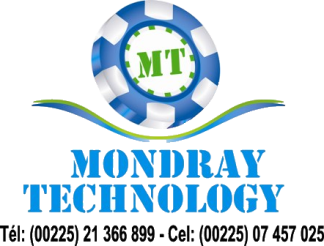
Dans l’optique d’assurer la mission dans les délais requis, le Cabinet ALLAYA CONSEIL mettra à votre disposition une équipe de consultants ayant une expérience avérée dans le domaine des démarches de certification.

**4- NOS PRESTATIONS**

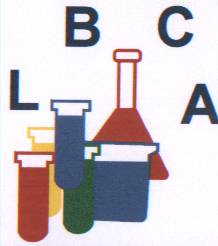
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **CODE** | **INTITULE** | **OBJECTIFS** | **PUBLIC CIBLE** |
| **AUDITS** | | | |
| A1 | Audit diagnostic selon les normes ISO (9001, 45001, 14001,22000…) | Faire l’état des lieux du système en place en vue d’évaluer le niveau de conformité de l’entreprise au regard des exigences des référentiels applicables. | Toute organisation quel que soit sa taille et son domaine d’activité |
| A2 | Audit interne selon les normes ISO (9001, 45001, 14001,22000…) | Mettre à niveau le système de mangement en place aux regards des exigences des référentiels applicables. | Entreprise en démarche qualité, ou certifiée |
| **FORMATIONS EN MANAGEMENT DE LA QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT** | | | |
| F1 | Initiation au management de la qualité | ☞ promouvoir la culture qualité dans l’entreprise.  ☞ S’approprier les concepts et principes de base du management qualité afin de d’améliorer l’efficacité et la compétitivité et de répondre avec efficacité aux exigences des marchés très concurrentiels.  ☞ Préparer l’entreprise à s’engager dans une démarche qualité. | - Chefs d’entreprise  - Responsables qualité  - Responsables de production et des achats  - Responsables de laboratoire  - Membres du comité qualité |
| F2 | Système de management de la Qualité – Application de la norme ISO 9001 : 2015 | ☞Comprendre les concepts et principes de base du management de la qualité.  ☞Comprendre l’esprit de la norme ISO 9001-2000 en vue de réussir son application dans l’entreprise.  ☞Etre capable d’appréhender les exigences et de définir les critères applicables à chaque processus de l’entreprise. | - Chefs d’entreprise  - Responsables qualité  - Responsables de production et des achats  - Membres du comité qualité |
| F3 | ISO 22000:2005Systèmes de management de la sécurité des denrées  Alimentaires-Exigences pour les organismes appartenant à la chaine alimentaire | ☞Connaitre les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires ;  ☞ Etre capable d’élaborer un plan HACCP conforme aux exigences de la norme | - Chefs d’entreprise  - Responsables qualité  - Responsables de production et des achats  qualité |
| F5 | Indicateurs qualité et Tableau de bord qualité | ☞Maîtriser la construction du tableau de bord qualité (du choix des indicateurs à leur visualisation);  ☞Utiliser les tableaux de bord comme outil de pilotage. | - Chefs d’entreprise  - Responsables qualité  - Responsables de production et des achats  - Membres du comité qualité |
| F6 | Pratiques de l’audit qualité interne | ☞ Savoir évaluer l’efficacité d’un système de management de la qualité de l’entreprise.  ☞ Comprendre les relations auditeurs et audités pour augmenter les performances de l’audit interne. | - Responsables qualité  - Auditeurs qualité  - Personnel d’encadrement dont les activités sont liées à la qualité  - Toute personne de formation ingénieur qualité voulant se familiariser avec la fonction d’audit qualité |
| F7 | Laboratoires et Système de management de la qualité – Application de la norme ISO/CEI 17025 : 2015 | ☞Comprendre les concepts et principes de base du management de la qualité.  ☞Comprendre l’esprit de la norme ISO/CEI 17025-2005 en vue de réussir son application dans l’entreprise.  ☞Etre capable d’appréhender les exigences pour implémenter un système de mangement d’accréditation. | - Directeur de laboratoires  - Responsables Qualité  - Cadres de laboratoire  - Membres du comité qualité |
| F8 | Système de management de la Santé et de la Sécurité au Travail – Application de la norme 45001 | ☞Comprendre les enjeux du management de la santé et de la sécurité au travail.  ☞Comprendre l’esprit de la norme de la BS 45001 en vue de réussir son application dans l’entreprise.  ☞Etre capable d’appréhender les exigences pour implémenter un système MS&ST. | - Chefs d’entreprise  - Responsables QSHE  - Responsables de Ressources humaines  - Responsable de production  - Membres du CQHSHE  - Auditeurs qualité Internes |
| F9 | Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Application de la norme ISO 22000 : 2005 | ☞Comprendre les concepts et principes de base du management de la qualité.  ☞Comprendre l’esprit de la norme ISO 22000-2005 en vue de réussir son application dans l’entreprise.  **☞** Mettre en place un système de management de sécurité des denrées alimentaires. | - Chefs d’entreprise  - Responsable qualité,  - Responsables de production et des achats  - Responsable d’hygiène et d’entretien,  - Membres de l’équipe qualité  - Cadres d’entreprises appartenant à la chaîne alimentaire |
| F10 | Fonction métrologie de l’entreprise | **☞**Comprendre les concepts de base de la métrologie.  **☞**Appliquer les règles relatives au raccordement des dispositifs de surveillances et de mesure.  **☞**Connaître les exigences de la de la norme ISO 9001 : 2000 en matière de métrologie.  **☞**Mettre en place la documentation nécessaire à la gestion du parc d’instruments de mesure. | - Responsable de la fonction métrologie  - Responsables qualité  Responsables de laboratoire  Toute personne responsable de la gestion du parc |
| **ASSISTANCE CONSEIL** | | | |
| A1 | Accompagnement à la certification ISO 9001 : 2015 | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme ISO 9001 ;  **☞**Etre certifié ISO 9001 : 2008/2015;  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMQ ; | Ensemble du personnel de l’entreprise |
|  | Accompagnement à la certification ISO 14001 : 2015 | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme ISO 14001 ;  **☞**Etre certifié ISO 14001 ;  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMQ ; | Ensemble du personnel de l’entreprise |
| A2 | Accompagnement à la certification ISO 22000 : 2005 | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme ISO 9001 et ISO 22000 ;  **☞**Etre certifié ISO 9001 ;  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMQ ; | - Chefs d’entreprise  - Responsables qualité  - Responsables de production et des achats  qualité |
| A3 | Accompagnement à la certification ISO 45001 : 2018 | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme ISO 45001 ;  **☞**Etre certifié ISO 45001 ;  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMSST ; | Ensemble du personnel de l’entreprise |
| A3 | **Certification QSE** Assistance en vue de la mise en place d’un système QSE selon ISO 9001, 14001,  45001. | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme ISO 9001-14001-45001 ;  **☞**Etre certifié ISO QSE ;  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMQ ; | Ensemble du personnel de l’entreprise |
| A4 | Assistance en vue de la mise en place d’un SMQ selon la norme **NF X 50-777 (**service des entreprises privée de prévention et de sécurité) | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme NFX50-777 ;  **☞**Etre certifié NFX50-777  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMQ ; | Ensemble du personnel de l’entreprise |
| A5 | Assistance en vue de la mise en place d’un SMQ selon la norme ISO 17025 : 2017 | **☞**Etre conforme aux dispositions de la norme ISO 17025 ;  **☞**Etre accrédité ISO 17025 ;  **☞**Avoir une reconnaissance internationale de son SMQ ; | Ensemble du personnel de l’entreprise |

**5- Nos références**

**ENTREPRISES CERTIFIEES/ACCREDITEES**







**ENTREPRISES EN COURS DE CERTIFICATION**



 ****

**6- Nos partenaires**

