

CATALOGUE DES FORMATIONS

20 JANVIER 2023



Email : cba.organisation@gmail.com



CATALOGUE DES FORMATIONS

20 JANVIER 2023



CERTIFICATION BODY FOR AFRICA
Douala Deido à côté boulangerie coaf
BP 2643 Douala –Cameroun

SOMMAIRE

- 01** **PRESENTATION DE CERTIFICATION BODY FOR AFRICA (CBA)** *(Historique, Fiche signalétique de CBA, services)*
- 02** **FORMATION POUR REpondre AUX EXIGENCES NATIONALES**
- 03** **FORMATIONS POUR REpondre AUX EXIGENCES INTERNATIONALES**
- 04** **FORMATIONS DES PERSONNES**
- 05** **CONDITIONS GENERALES**
Mode d'inscription, Droits d'inscription, Support de formation, Attestations et certificats, Changement du programme ou du formateur, Annulation d'inscription, Clause de confidentialité, Responsabilité

4

6

9

16

17

01

PRESENTATION DE CERTIFICATION BODY FOR AFRICA (CBA)


Historique

Dans l'optique de permettre aux PME de remplir facilement et de manière systématique les exigences des normes nationales et internationales, de mieux gérer leurs activités comptables, Certification Body for Africa « CBA », a été créée en 2021. Basée à Douala au lieu-dit Deido près de la boulangerie Coaf, elle est spécialisée dans la digitalisation des concepts d'accompagnement QHSE.

Fiche signalétique de CBA

La fiche signalétique de CBA se présente dans le tableau ci-dessous avec les informations sur le logo, sa dénomination sociale, sa forme juridique, son année de création, son siège social, son numéro de téléphone et email.

Tableau 1 : Fiche signalétique de CBA

Nom du Directeur Général	TCHOUTA YONBANG ALAIN CHRISTIAN
Logo	
Dénomination sociale	Certification Body for Africa (CBA)
Forme juridique	Sarl
Année de création	2021
Siège social	Deido, à coté de Boulangerie COAF
Tel	697 03 98 67
Email	cba.organisation@gmail.com



02

FORMATION POUR REPONDRE AUX EXIGENCES NATIONALES



Catalogue de formation (*les prix sont sur demande d'un groupe de personnes)						Périodes											
Secteur	Thématiques	Objectifs	Nombre minimal de participants	Durée de la formation/Jr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Agroalimentaire	Formation sur la norme sur l'étiquetage des denrées alimentaire pré-emballées au Cameroun (NC 04)	<ul style="list-style-type: none"> Assurer l'établissement des étiquettes de denrées alimentaires pré-emballées conformes à la réglementation en vigueur; Connaitre l'importance d'informer des consommateurs sur la qualité des produits alimentaires commercialisés 	5	1													
	Formation sur la norme sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (NC 30)	<ul style="list-style-type: none"> Avoir une connaissance sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire Assurer la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires commercialisées 	5	2													
	Formation sur la mise en place d'un système HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Connaitre et mettre en place un système HACCP Acquérir les connaissances pour la maîtrise des risques tout au long de la chaine alimentaire 	7	3													
	Formation sur le management du service à la clientèle dans l'hôtellerie (NC 216: 2004-17)	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les exigences du management du service dans l'hôtellerie Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place un système de management de service dans l'hôtellerie 	5	2													



Agroalimentaire	Formation sur les directives concernant l'étiquetage nutritionnel (NC 38: 2001-20)	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les exigences de l'étiquetage nutritionnel 	5	1																
Cosmétique	Formation sur l'étiquetage des produits cosmétiques (NC 804)	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les exigences de l'étiquetage des produits cosmétiques • Assurer l'établissement des étiquettes des produits cosmétique conformes à la réglementation en vigueur; 	5	1																
	Formation sur les lignes directrices sur les allégations acceptables pour la publicité et l'étiquetage des cosmétiques (NC 805)	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer l'établissement des étiquettes des produits cosmétique conformes à la réglementation en vigueur; • Connaître les expressions à éviter et celles autorisées 	5	1																
	Norme camerounaise des lignes directrices aux bonnes pratiques et fabrication des produits cosmétiques (NC 806)	<ul style="list-style-type: none"> • La publicité des produits cosmétiques 	10	2																

TIC	Présentation générale sur l'application e-SMX	<ul style="list-style-type: none"> Acquérir une compréhension globale de l'application et son utilisation 	10	2																
	Découverte Microsoft office Excel	<ul style="list-style-type: none"> Familiariser les apprenants à l'utilisation d'Excel 	10	5																
	Mise en place des outils d'aide a la gestion	<ul style="list-style-type: none"> Donner aux apprenants des outils spécifiques afin de les aider dans leurs taches professionnelles quotidiennes 	8	4																
	Mise en place des tableaux de bord de pilotage de la performance & modélisation des rapports périodiques	<ul style="list-style-type: none"> Donner aux apprenants la capacité à pouvoir faire des tableaux de bord qui permettront aux dirigeants de prendre des décisions, et permettre aux apprenants de pouvoir mieux présenter leurs travaux/rapports (mensuels, trimestriels, etc....) 	6	8																

03

FORMATIONS POUR REpondre AUX EXIGENCES INTERNATIONALES



Catalogue de formation (* les prix sont sur demande du client)						Périodes											
Catégorie	Thématiques	Objectifs	Nombre minimal de participants	Durée de la formation/Jr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Management de la qualité	Exigences de la norme ISO 9001:2015	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les fondamentaux du système de management de la qualité : enjeux, défis, valeur ajoutée Comprendre les principes clés du management de la qualité Comprendre les exigences clés de la norme ISO 9001 :2015 Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un SMQ adéquat et efficace. 	5	2													
	Piloter des processus en conformité avec les exigences de la norme ISO 9001 :2015	<ul style="list-style-type: none"> Avoir des connaissances sur les processus et leur importance Acquérir une expertise sur le pilotage des processus conformément aux exigences de la norme ISO 9001 :2015 	5	2													

Management de la qualité	La satisfaction client et le traitement des réclamations selon la norme ISO 9001 :2015	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre le concept de satisfaction client Acquérir des connaissances sur les outils et méthodes d'évaluation de la satisfaction client selon la norme ISO 9001 :2015 Acquérir des connaissance sur les outils et méthodes de traitement des réclamations selon la norme ISO 9001 :2015 	7	1																
	Evaluation des couts de non qualité	<ul style="list-style-type: none"> Acquérir des connaissances sur les outils et méthodes d'évaluation des couts de non qualité 	5	1																
	Leadership et mobilisation des personnes	<ul style="list-style-type: none"> Connaitre l'importance du leadership dans la mise en place et en œuvre d'un SMQ efficace 	4	1																
	Gérer un système de management de la qualité	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les fondamentaux de la mise en place d'un SMQ Acquérir une compréhension globale des concepts, des méthodes et des techniques nécessaires pour gérer efficacement un SMQ Acquérir une expertise pour accompagner une organisation dans la mise en place, la gestion et l'amélioration continue d'un SMQ. 	5	2																
	Planification stratégiques dans le cadre d'un système de management	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre le concept de planification stratégique Acquérir une expertise dans la planification stratégique dans le cadre d'un système de management 	5	1																
	Les analyses SWOT et PESTEL	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les fondements des analyses SWOT et PESTEL Acquérir une expertise sur l'utilisation des analyses SWOT et PESTEL 	5	1																
	Tableau de bord et indicateurs qualité	<ul style="list-style-type: none"> Acquérir des connaissances sur l'établissement et l'utilisation des tableaux de bord Comprendre comment faire un suivi à travers des indicateurs qualité 	7	1																

Management environnemental	Exigences de la norme ISO 14001:2015	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les exigences clés de la norme ISO 14001 :2015 Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un système de management environnemental adéquat et efficace. 	10	2														
	Gestion des aspects environnementaux	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre la notion d'aspect environnement Acquérir des méthodes et outils déterminer et exploiter les aspects environnementaux dans une entreprise 	5	1														
	Les méthodes et techniques de l'analyse environnementale initiale	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre ce qu'est une analyse environnementale initiale Acquérir des connaissances sur les méthodes et techniques de l'analyse environnementale initiale 	5	1														
	Les méthodes et techniques de gestion des déchets	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre la notion de Gestion des déchets et son importance Acquérir des connaissances sur les méthodes et techniques de gestion des déchets 	5	1														



Management de la santé sécurité au travail	Exigences de la norme ISO 45001 :2018	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les exigences clés de la norme ISO 45001 :2018 Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un SMSST adéquat et efficace. 	10	3																
	Habilitation électrique	<ul style="list-style-type: none"> Exécuter des consignations BT et/ou HTA Diriger des travaux hors tension BT et/ou HTA, - d'exécuter des interventions générales. 	10	2																
	Méthodes et techniques d'élaboration d'une étude des dangers et des plans d'urgence	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les notions d'étude d'impact et plan d'urgence Acquérir des connaissances sur les méthodes et techniques d'élaboration des études de dangers Acquérir des connaissances sur les méthodes et techniques d'établissement des plans d'urgence 	10	1																
	Gestes et postures	<ul style="list-style-type: none"> Acquérir des connaissances sur les gestes et postures à adopter afin de garantir la sécurité au travail 	10	1																
	Les méthodes HAZID et HAZOP	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les fondements des méthodes HAZID et HAZOP Acquérir une expertise sur l'application des méthodes HAZID et HAZOP 	10	1																
	Gestion de la sécurité incendie	<ul style="list-style-type: none"> Avoir des connaissances sur le concept de sécurité incendie Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un Système de sécurité incendie adéquat et efficace. 	10	2																

Management de la santé sécurité au travail	secourismes et prévention des risques d'incendies et d'explosion	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir des connaissances sur les notions de secourisme et prévention des risques d'incendie et d'explosion • Acquérir une expertise sur les méthodes de secourisme • Acquérir des connaissances sur les méthodes et outils de prévention des risques d'incendie et d'explosion 	10	1															
	Sécurité incendie bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un Système de sécurité incendie adéquat et efficace dans un bâtiment. 	10	1															
	Gestion et stockage des produits dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Connaitre ce qu'est un produit dangereux • Identifier les types de produits dangereux • Acquérir des connaissances et une maîtrise sur la gestion et le stockage des produits dangereux 	10	2															
	Sécurité des machines	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir des connaissances sur la gestion de la sécurité des machines 	10	1															
	Atmosphère explosives- ATEX		10	1															

Management de la Sécurité de l'Information (TIC)	Exigences de la norme ISO 27000 :2013	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les fondamentaux du système de management de la sécurité de l'information • Comprendre les exigences clés de la norme ISO 27000 :2013 • Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un système de management de la sécurité de l'information adéquat et efficace. 	10	3														
	Auditeur interne ISO 27000/2013	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir des méthodes et outils pour réaliser des audits internes ISO 27000/2013 	10	2														
	Présentation des modules et cas pratiques de l'application e-SMX	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir une compréhension des fonctionnalités de l'application et leur utilité dans un système de management 	10	5														
Management du risque	Exigences du management des risques selon ISO 31000 :2018	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les fondamentaux du système de management des risques selon ISO 31000/2018 • Comprendre les exigences clés de la norme ISO 31000/2018 • Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un système de management des risques adéquat et efficace. 	5	2														
	Outils et Méthodes d'analyse des risques	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir des connaissances sur les méthodes et outils d'analyse des risques 	5	1														

Management de la sécurité sanitaire des aliments	Exigences de la norme ISO 22000 :2018	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les fondamentaux du système de management de la sécurité sanitaire des aliments Comprendre les exigences clés de la norme ISO 22000/2018 Acquérir des méthodes et outils pour mettre en place et en œuvre un système de management de la sécurité sanitaire des aliments adéquat et efficace. 	10	3														
	Gérer la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les fondamentaux de la gestion de la traçabilité Acquérir des connaissances sur les méthodes et outils pour assurer une bonne traçabilité dans une entreprise 																



04 FORMATIONS DES PERSONNES



Catalogue de formation						Périodes												
N°	Formation	Prix en FCFA	Objectifs	Nombre minimal de participants	Durée de la formation/Jr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Formation responsable management Qualité	184 135	<ul style="list-style-type: none"> Identifier et comprendre les exigences de la norme ISO 9001: Comprendre le rôle, les activités et les outils utilisés par le responsable management qualité dans la mise en place d'un système de management qualité Acquérir des méthodes et outils pour réaliser des audits de système de management 	10	5													
2	Formation Auditeurs IRCA	410 800	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre le rôle et les activités d'un auditeur Acquérir des méthodes et outils pour réaliser des audits de système de management 	10	5													

05

CONDITIONS GENERALES



1. Mode d'inscription

L'inscription à nos sessions de formation se fait soit en ligne sur la page internet du partenaire IMV AFRIQUE: www.imv-afrique.com, soit par envois d'un e-mail aux adresses cba.organisation@gmail.com et infos@imv-afrique.com. La confirmation de l'inscription à une formation sera faite par mail avec une facture proforma en pièce jointe. Pour plus de questions bien vouloir nous contacter aux numéros suivants : +237 653252202 / +237 694021428

2. Mode de paiement

Le paiement des frais d'inscription pour les formations payantes se fait soit par :

- Dépôt Orange Money : #150* 716667#
- Dépôt ou Virement bancaire au compte : Propriétaire : **Certification Body for Africa**, Code Banque : **10036**, Code Guichet : **10020**, Numéro de compte : **007200000101**, Clé RIB : **84**, Objectif du virement: « **nom de la formation** », code Swift : **BPMECMCX**.

*Les prix affichés sont en hors taxes et soumis à la TVA de 19.25%.

3. Support de formation

Les supports de formations en format électronique et/ou numérique seront communiqués aux participants. Les droits d'auteurs sont de la propriété exclusive de CBA et les mises en réseau sont interdites

4. Attestations et certificats

A l'issue de chaque formation, des certificats et des attestations sont délivrés à chaque participant en version électronique ou physique en un seul exemplaire. Pour les formations des personnes (RMQ et IRCA) les certificats sont délivrés par l'organisme internationale ROYAL CERT

5. Changement du programme ou du formateur

CBA se réserve le droit de changer le formateur, la date ou le lieu de la formation moyennant une notification par écrit. Un nombre minimal de participant est requis pour la confirmation d'une session de formation. En cas de non atteinte de ce nombre la session est reportée et le candidat est avisé, avec la possibilité de l'inscrire directement à une session ultérieure.

6. Annulation d'inscription

En cas d'annulation de la participation du candidat à J-5 de la formation, 50% du montant total prévu est facturé. En cas d'abandon de participation ou d'absentéisme aucun remboursement n'est fait.

7. Clause de confidentialité

Toutes les données et les informations relatives aux participants sont traitées de manière strictement confidentielle

8. Responsabilité

N'étant ni fabricant de produits, ni garant, ni assureur, CBA n'assume aucune responsabilité en cas de dommage direct, indirect ou consécutif en particulier, la perte de profit résultant de la formation ou en rapport avec le résultat fourni. Le client reste seul responsable des décisions prises sur la base des résultats fournis par CBA.



Douala Deido à côté boulangerie coaf
BP 2643 Douala –Cameroun
Email : cba.organisation@gmail.com
RC/DLA/2021/B/520 NIU: M0022118776796Y

Code banque	Code Guichet	Numéro de compte	Clé RIB	Code SWIFT
10036	10020	007200000101	84	BPMECMCX

