



Fabriquez des produits finis au juste poids

La métrologie des préemballés

100 % de Satisfaction en 2019

Objectifs :

- Acquérir les connaissances de base en métrologie
- Connaître et savoir appliquer la réglementation
- Concevoir un plan de contrôle et juger de la conformité d'un lot
- Mettre en œuvre des cartes de contrôle en production

Programme :

J1 9h00 à 12h30

- Introduction sur les textes réglementaires : exigences applicables dans le cas de l'apposition du « e » et sans apposition du « e ».
- Introduction aux concepts de métrologie : Étalonnage, vérification, erreurs maximales tolérées (EMT), ajustage...
- Exigences sur la métrologie des instruments de mesure :
 - La métrologie légale et l'accréditation Cofrac : Choix des prestataires en métrologie légale
 - Définition des caractéristiques métrologiques (échelon, résolution, ...) par rapport à la réglementation pour les appareils de pesage (IPFNA), les trieuses pondérales (IPFA) et les instruments volumétriques.
 - Déclaration de conformité sur les équipements de contrôle
 - Construire un plan de contrôle (carte de contrôle)
- **Pratique** : lecture et interprétation de certificat et constat de vérification

J1 14h00 à 17h30

- Définition d'un lot métrologique - choix de la quantité nominale
- Les différents types de contrôle et les exigences associées : contrôle manuel à 100%, contrôle par échantillonnage en manuel ou automatique, contrôle destructif et non destructif
- Construction d'une carte de contrôle
 - Introduction à la carte de contrôle (NF X 06-031-1) et aux concepts de statistique
 - Plan d'échantillonnage : Choix de la fréquence de contrôle, du nombre de contrôle sur lot
 - Tests préalables à la construction de la carte de contrôle : définition de la moyenne et de l'écart-type (test de valeur aberrante, test de variance, test de normalité ...)
 - Évaluation de la capacité du process
 - Construction des cartes de contrôle de la moyenne et de l'étendue
- Jugement de la conformité du lot

J2 9h00 à 12h30

- **Exercice pratique** : construction d'une carte de contrôle sur la moyenne et l'étendue

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation

Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08

Date et durée en h

29/10/2020 la journée
30/10/2020 la matinée (10h30) - En présentiel

Lieu (Accessible aux personnes à mobilité réduite)

Avignon - (84)

Intervenant :

Nathalie SUGGLIANO -
Consultante CT2M

Public

Qualité, Production,
Maintenance

Prérequis :

Aucun

Tarifs :

Adhérent 2020 :
700 € HT/stagiaire (840 € TTC)

Non Adhérent 2020 :
1000 € HT/stagiaire (1200 € TTC)

Repas et documentation compris.
(Prise en charge partielle ou totale possible : renseignez-vous auprès de votre OPCO)

Inscription en ligne :

([Cliquez ici](#))

Organisme de Formation



N° organisme de formation :
93840083884



N° Datadock 0001409

Contact pédagogique:

[Sylvie PERRET](#) et

[Catherine LEVESQUE](#)

Contact administratif :

[Laure DUPIN](#) : 04 90 31 55 08

Mise à jour le : 08/09/2020



QUALITÉ DES PRODUITS



BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email laure.dupin@critt-iaa-paca.com ou inscription en ligne ([Cliquez ici](#))
ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

Fabriquez des produits finis au juste poids
29 et 30 octobre 2020 - Avignon (*Accessible aux personnes à mobilité réduite*)
N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise :
Adresse :
CP : Ville : Tél :
Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) :
Mail :
Tél : Fonction :

Inscription des personnes suivantes : « Nous rappelons que, comme pour les formations en présentiel, toute personne participant à une formation à distance doit y être inscrite »

Nom	Prénom	Fonction	Email
1-			
2-			
3-			

Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 700 € HT/stagiaire (840 € TTC)
Non adhérent 2020 : 1000 € HT/stagiaire (1200 € TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08

Total : € HT ; soit : € TTC

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 08/10/2020, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise	Cachet
FAIT A	LE



Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10
www.critt-iaa-paca.com

