



# PRESENTATION ET OFFRES DE SERVICE



## ABCR : UN SAVOIR FAIRE, UN ENGAGEMENT

ABCR est un cabinet de conseil, d'audit et de formation en Management Qualité, hygiène et Sécurité des Aliments, Nous sommes spécialisés dans la conduite de progrès permettant de concevoir, de déployer, et d'améliorer votre système de management de la qualité.

### DES PRESTATIONS SUR MESURE

## 1-CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT EN MANAGEMENT POUR VOS PROJETS DE CERTIFICATION

Notre accompagnement vous aidera à Bâtir un système de management efficace et performant basé sur des préconisations simples et pragmatiques qui s'inspirent de benchmarks intersectoriels mais aussi de la rigueur des normes internationales IS.



### UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET (OFFRE GLOBALE)

L'offre globale à l'accompagnement d'une certification Qualité fait appel à plusieurs de nos prestations, organisées à travers une méthode approuvée (voir ci-contre). Nos consultants interviennent tout au long du processus depuis le diagnostic initial jusqu'à la mise en place de votre système de management et l'obtention de votre certification Qualité.

# RÉFÉRENTIELS QUE NOUS MAITRISONS

Nous maîtrisons et intervenons sur les textes suivants :

- ★ Les Bonnes Pratiques de fabrication et hygiène en agro industrie, restaurations collectives, coopératives etc ...
- ★ Les arrêtés règlementaires tendant à garantir la sécurité sanitaires des aliments (Loi 28-07).
- ★ Les référentiels , normes internationales et labels comme ISO 9001, ISO 22 000, FSSC 22 000, Label Halal, BRC, IFS, Label BIO Maroc / EOS, HACCP, ISO 31 000 etc ...



## ACCOMPAGNEMENT AU PROCESSUS DE CERTIFICATION

01

### DIAGNOSTIC INITIAL

- Etat de lieux, diagnostic fonctionnel et normatif
- Planification de la démarche

02

### SENSIBILISATION DU PERSONNEL

- Présentation des résultats du diagnostic
- Présentation de la démarche, des objectifs de la direction
- Présentation de la norme

03

### FORMATIONS – COACHING

- Formation sur la norme en question
- Approfondissement sur certains thèmes et aspect de management (Audit interne, revue de direction, pilotage et mesure de la performance des processus...)

04

### CONSEILS - ACCOMPAGNEMENT

- Animation des réunions de travail
- Conception et mise en place du système de management de qualité

05

### AUDIT BLANC

- Evaluer le système de management de la qualité de l'entreprise dans une situation réelle d'audit de certification.

06

### AUDIT DE CERTIFICATION

07

### MAINTIEN DU SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

- Suivi et soutien dans l'amélioration continue du système de management de la qualité.



## 2 - ACCOMPAGNEMENT À L'OBTENTION DE L'AGRÈMENT & AUTORISATIONS SANITAIRES

Nous vous accompagnons durant toute la procédure et la démarche à suivre pour l'octroi de l'autorisation ou agrément sanitaires ONSSA. L'offre que nous proposons est destinée aux :

- TPE, PME – PMI
- Coopératives désireuses d'engager une démarche pour obtenir leur agrément ou autorisation sanitaire.

## 3- EXTERNALISATION

Notre cabinet accompagne les clients dans la prise en charge et l'évolution de leurs systèmes, et faire face avec eux à leurs enjeux. Nous nous engageons dans une démarche d'accompagnement personnalisée qui vous permet, grâce à l'externalisation, d'améliorer les performances de votre entreprise.





## AUDIT INTERNE

La réalisation d'audits internes est requise pour les PME et PMI. Elle permet de surveiller et d'évaluer à fréquence régulière que les règles établies sont toujours mises en œuvre et respectées dans leur modalités d'application

### POURQUOI EXTERNALISER SES ACTIVITÉS D'AUDIT ?

Obligatoires dans un système de management de la qualité, les audits imposent la mobilisation de vos équipes pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Parce que votre temps est précieux, nous prenons en charge vos audits internes pour vous concentrer sur votre cœur de métier.

### LA MÉTHODOLOGIE

Selon les cas, un audit nécessite en moyenne une intervention de 1 à 5 jours. ABCR définit avec vous le scope de l'audit et procède ensuite à la préparation du guide d'audit avec les documents que vous aurez fournis. Après le déroulement de l'audit un rapport d'audit est établi. Ce rapport comprend :

- L'analyse détaillée des exigences applicables à votre activité et les écarts relevés
- Le bilan des forces et faiblesses du système mis en place  
Les pistes d'améliorations à envisager



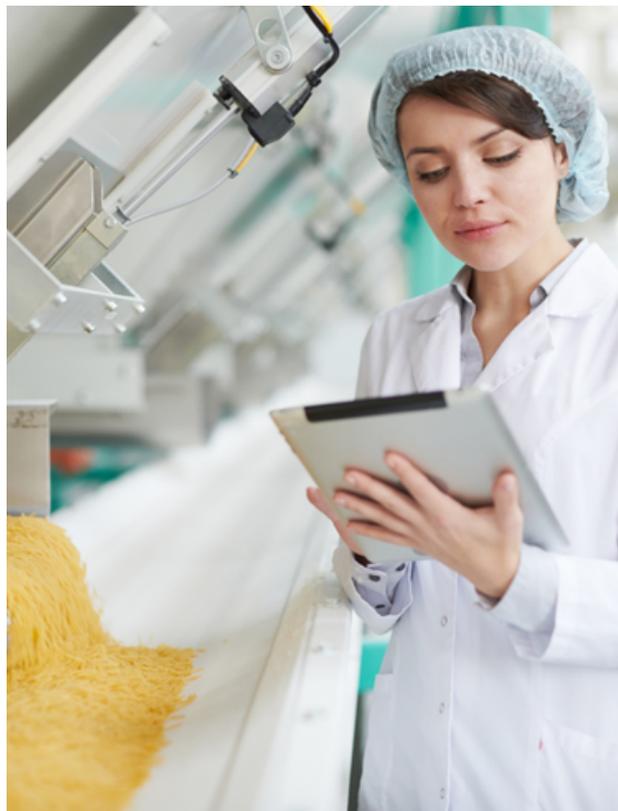


## EXTERNALISER VOTRE AUDIT INTERNE

*Vous permet de Garantir la qualité de vos produits et de répondre positivement aux exigences réglementaires et normatives, en détectant les problèmes et en les corrigeant avant qu'ils ne deviennent critiques.*

## EXTERNALISER VOTRE FONCTION DE MANGEMENT DE LA QUALITÉ

L'externalisation de la fonction Management Qualité et sécurité des aliments consiste à confier cette fonction d'animation et de management, à une personne extérieure à l'entreprise, s'intégrant au sein de votre organisation pour une durée et une fréquence variable, adaptée à vos besoins.



### Pourquoi choisir l'externalisation des missions de la fonction Qualité ?

- Supporter une variabilité temporelle de la charge de travail (Pas de congés ni maladie, continuité du suivi, fréquences optimisées et variables).
- Concrétiser toutes vos démarches du système qualité non abouties.
- Profiter des compétences d'experts du domaine.
- Minimiser les risques budgétaires (pas de coût de formation, pas d'augmentation de la masse salariale, etc.).

### La promesse de votre cabinet ABCR

- Une expertise de pointe dans les compétences Management Qualité, Hygiène, Sécurité des aliments.
- Un accompagnement durable tout au long de votre démarche, avec des fréquences d'intervention allant d'une journée par mois à plusieurs journées par semaine.
- Un véritable engagement de réussite des projets confiés.
- Expérience, efficacité, flexibilité et disponibilité pour votre entière satisfaction.

### Les éléments que nous prenons en compte :

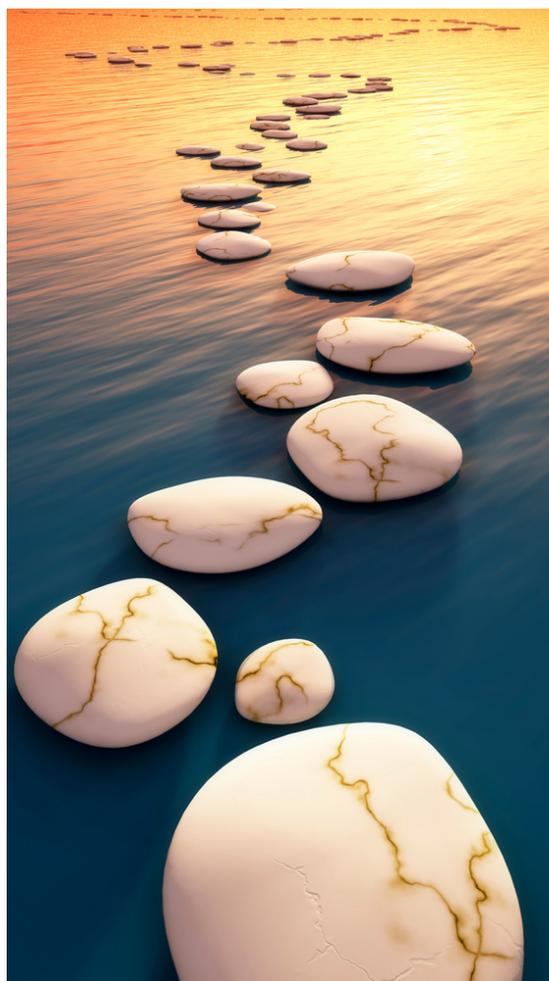
- Taille et nombre des processus,
- Certifications Qualité ou agrément / autorisation obtenues,
- Durée prévue de l'externalisation,
- Cadre de la mission, objectifs à atteindre,



## EXTERNALISER LE RECRUTEMENT DE VOTRE RESPONSABLE QUALITÉ

### Pourquoi externaliser le recrutement de la fonction Qualité ?

*L'externalisation du recrutement de la fonction qualité permet de multiplier les chances de trouver le profil adéquat, notamment grâce à notre vaste réseau.*



### VOS AVANTAGES

-  **RECRUTEUR À DOUBLE COMPÉTENCE**
-  **BUDGET MAITRISÉ**
-  **RECRUTEMENT RAPIDE EN 15 JOURS**

### LA DÉMARCHE

- 01** Compréhension de vos besoins spécifiques
- 02** Recherche dans notre réseau et viviers professionnels qualifiés du/de la candidat/e idéal/e.
- 03** Proposition d'une liste de 3 candidat(e)s et pré-validation avec vous
- 04** Entretiens en face à face avec les candidat (e)s retenues pour valider les compétences et détecter les savoir être les plus profitables à votre organisation.

En nous confiant le recrutement de la fonction Qualité vous vous simplifiez le processus de recrutement et accélérez la rencontre avec le profil le plus pertinent et à forte valeur ajoutée pour votre entreprise.



## VEILLE RÉGLEMENTAIRE

### ***ABCR ASSURE LA VEILLE RÉGLEMENTAIRE ET SA CONFORMITÉ***

Si votre entreprise possède une ou plusieurs certifications ISO ou autres normes, et/ou si la direction est soucieuse de connaître l'ensemble des obligations réglementaires applicables, alors il faut déployer des ressources propres afin d'assurer votre veille réglementaire.

Avec une évolution rapide des réglementations, une maîtrise des risques pénaux et un contrôle de la réputation de votre entreprise s'avèrent nécessaires. Nous vous proposons une approche simple, personnalisée, fiable et propre à vos besoins. Nos prestations :

- Répondent aux exigences des normes internationales (ISO et autres),
- Centralisent et fiabilisent l'information,
- Permettent de limiter les risques juridiques,
- Accroissent la pertinence des prises de décision,

## 4 - FORMATION

### UN APERÇU SUR NOTRE CATALOGUE DE FORMATION EN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Référentiels ISO 9001 / ISO 22000/ FSSC 22000 / BRC / IFS, Label HALAL / ISO 31000
- Approche processus et son implantation en entreprise
- Système d'auto contrôle HACCP
- Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Microbiologie alimentaire et sécurité sanitaire
- Loi 28/07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires
- Maîtriser les outils qualité nécessaires pour la mise en place d'un système de management qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2015
- Audit interne ISO 19011 : 2015 - Maîtriser et pratiquer la méthode et les outils d'audit qualité interne
- Outils qualité pour résolution des problèmes en entreprise
- Devenir auditeur interne du système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000
- Veille réglementaire : Outils et démarche
- Food Defense
- Management des risques selon la norme ISO 31 000 V 2018



# ABCR

## UN SAVOIR FAIRE, UN ENGAGEMENT

### Contact



8, Avenue Moulay Rachid Appt 07 Hassan,  
Rabat



+212 6 14 61 81 11



[contact.abcrconseil@gmail.com](mailto:contact.abcrconseil@gmail.com)