# QUALITÉ

Formation en Qualité pour Industrie Agroalimentaire

# CAHIER DES CHARGES

### **CONTEXTE:**

Que ce soit un cahier des charges fournisseurs ou clients, il matérialise les éléments et les conditions qui régissent votre collaboration.

Sa rédaction a un impact direct sur la qualité de vos produits puisque vous y définissez votre « standard » et les limites au-delà desquelles votre besoin est insatisfait. Vous devez donc veiller à le construire de façon pertinente.

## **CONTENU ET ATOUTS**

Cette formation / action sera réalisée spécifiquement pour votre entreprise et adaptée à vos besoins. Nous réaliserons la trame de votre cahier des charges qui sera immédiatement opérationnelle.



## ♣ PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS Avoir des connaissances en Achats ou en

Qualité Direction, Qualité, achat, Commercial....

#### **♥ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**

Être capable d'identifier les tenants et aboutissants liés à la réalisation du cahier des charges. Savoir analyser les spécificités de vos produits (achat ou vente) Etre en mesure de réaliser un cahier des charges qui préserve les intérêts de votre entreprise.

O DURÉE De 1 à 2 jours

INTRA