



# CATALOGUE DE FORMATIONS 2026

*Contact : Nathalie POUCHIN*

contact@fibao-conseil.fr

06 83 89 07 23

www.fibao-conseil.fr 



# INTRODUCTION

## Un Facilitateur d'idée, une Boîte à outils

FIBAO accompagne depuis 20 ans les organisations et les équipes dans l'émergence, le déploiement de **processus fiables et agiles** d'une part et **d'équipe fédérée** en parfaite cohésion et coordination d'autre part.

L'ensemble de nos missions s'appuie sur le constat suivant :

« Aucun processus ne peut compenser un manque de collaboration, et aucune équipe ne peut réussir avec des processus défectueux. La performance naît de l'harmonie entre les deux. »

### W. Edwards Deming

La synergie des compétences en **Lean management, système de management intégré, conduite de projet et management d'équipe** nous permettent de travailler sur les 2 clefs de voûte d'une **organisation performante** : des processus et des équipes.

*Nathalie Pouchin*



# MES ENGAGEMENTS



## Qualité



FIBAO a engagé depuis sa création une démarche qualité s'appuyant sur les exigences de la norme ISO 9001 et maintenant sur les exigences du référentiel QUALIOPi.

L'organisme est certifié QUALIOPi depuis octobre 2023.

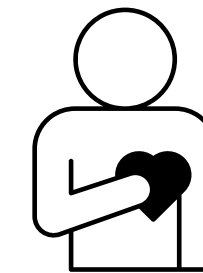


## Handicap

**Accueil de personne en situation de Handicap.**



L'ensemble des formations proposées sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.



## Valeurs



La culture de FIBAO s'appuie sur 4 valeurs clefs :



# LES OUTILS PÉDAGOGIQUES UTILISÉS



## Dynamique de groupe

Brainstroming - World Café - Esprit Kaizen - Challenges collectifs - Jeux questions réponses - Co-construction - Echanges d'expériences...



## Apprendre en jouant

Wooclap - Défi Hygi - Jeux de cartes Thiagi Groupe - Jeu Kanban - Jeux de rôle - Ping pong quiz - Supports d'apprentissage : LEGO, Origami, Création d'affiche...



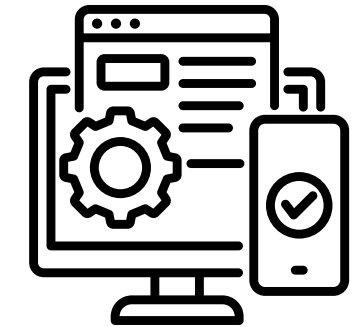
## Mémoriser

Réactivation - Mind mapping - Diaporama Imagé - Fiches mémo - Kit documents modèles - Quiz...



## S'entraîner

Exercices - Etudes de cas - Micro-projets collectifs - Ateliers - Mises en situation



## LES OUTILS NUMÉRIQUES

- Wooclap
- Xmind
- Teams
- Padlet
- Vidéo
- Whiteboard



# MISE EN PLACE DE LA FORMATION



**2 à 3 mois**

de délai pour la  
mise en place des  
formations.



## 8 participants maximum

(sauf exigence client spécifique)  
950 € par jour de formation (7h / jour)  
+ frais de déplacement selon lieux  
& conditions d'intervention

**950 €**  
net de taxe



## Les services compris

- La fourniture d'un support au format numérique
- Un questionnaire de fin de formation
- La mise à disposition d'un vidéoprojecteur (sur demande)



## Options

- Parcours hybride sur mesure (présentiel / distanciel)
- Fourniture d'une salle et de l'équipement associé
- Fourniture d'un support papier (option possible : 100€ net de taxe par jour de formation)



# • DOMAINES D'INTERVENTION



## Performance industrielle

Pages 7 à 12

- Conduire un projet : de l'idée aux livrables
- Lean management & Lean manufacturing
- Optimiser les espaces de travail
- Supply Chain : Agile !



## Manager une équipe

Pages 13 à 16

- Réussir en équipe
- Management et intelligence collective



## Système de Management

Pages 17 à 21

- L'audit interne
- Système de management qualité
- Sensibiliser & Impliquer
- Architecture système et fondamentaux



## Sécurité des aliments

Pages 22 à 28

- Bonne pratiques : incontournables !
- RABC & bonnes pratiques en Lingerie
- HACCP et HARA : les fondamentaux
- Food Safety : HACCP, food Fraud, Food défense
- Systèmes de management de la Sécurité des aliments
- IFS, BRC, ISO 22000

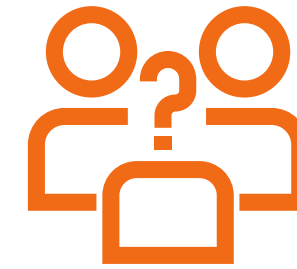
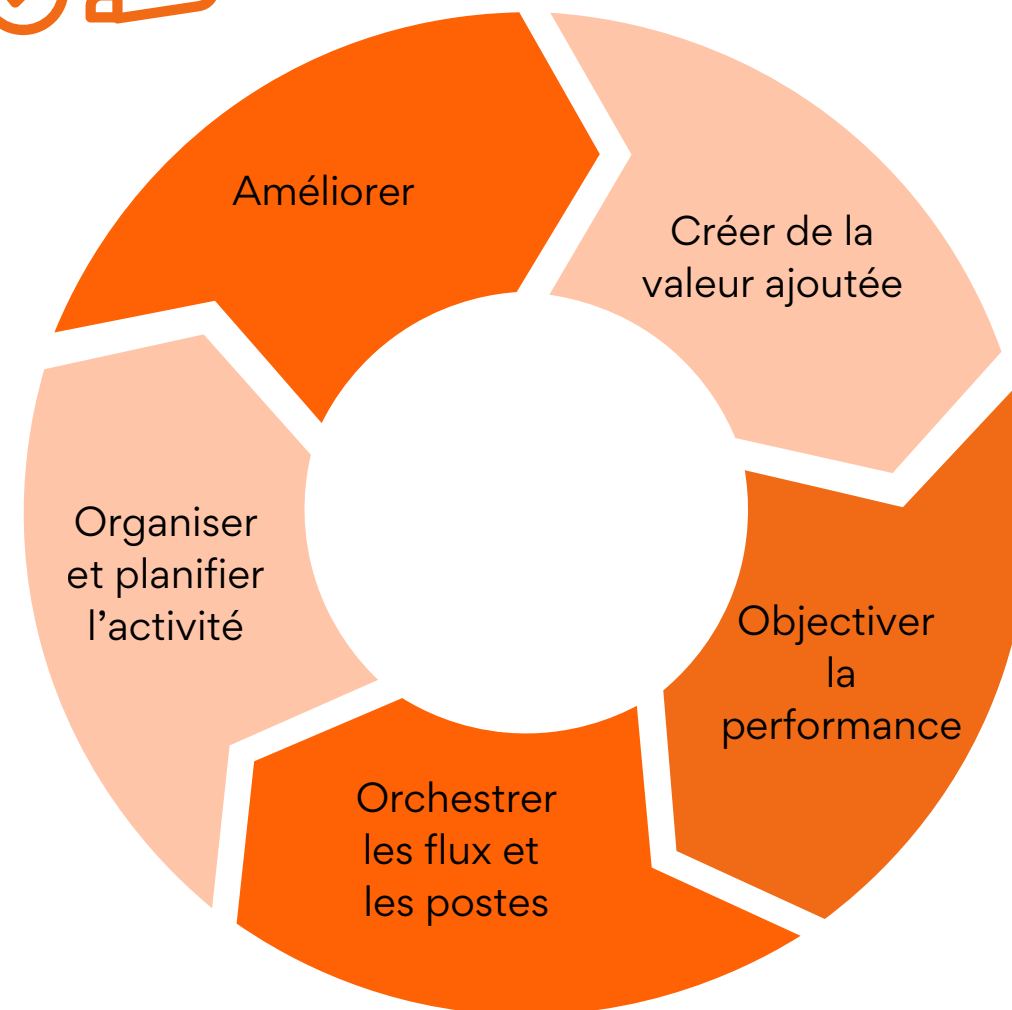


# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Supply chain & performance industrielle humaine



## LES OBJECTIFS



## POUR QUI ?

Quelques exemples de secteurs d'activité :

- Aéronautique & Automobile
- Agro-alimentaire
- Menuiserie & Agencement
- Métallurgie
- Pharmaceutique
- Plasturgie



## Conduire un projet : de l'idée aux livrables

### Conduire un projet : efficace & pragmatique

- Manager les acteurs du projet (équipes, parties intéressées...)
- Préparer, planifier et mener un projet : étapes et boîtes à outils
- Organiser le reporting, faire le bilan et déployer

Formation sur  
**4 jours**  
Code - GI30

### Booster la créativité de l'équipe ou comment sortir des sentiers battus...

- Créer les conditions de réussite d'une séance de créativité
- Définir et repérer les étapes d'une démarche
- Repérer les cas d'emploi, les clés de réussite et s'entraîner à l'utilisation des techniques (aléatoires, de concassages & d'altérations, synectiques, projectives, analogiques, combinatoires, Mind Mapping)

Formation sur  
**2 jours**  
Code - GI31



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

## Lean management & Lean manufacturing

### Piloter la performance

Animateur d'îlots, chef d'équipe,  
manager opérationnel

- Mettre en œuvre le pilotage à l'aide de tableau de bord de management visuel
- Conduire et accompagner l'amélioration continue dans son équipe
- Développer une communication efficace, favoriser la motivation et adapter sa posture aux profils des équipiers

Formation sur  
**2 jours**  
Code - GI01

### Manager l'amélioration de la performance

- Développer une culture amélioration continue de votre équipe
- Adopter la posture et des pratiques managériales qui favorise l'implication et l'engagement des équipes
- Etablir un état des lieux en équipe et repérer les leviers clefs d'optimisation
- Définir des objectifs et une feuille de route permettant de faire progresser la performance
- Organiser et animer les rituels d'équipe pour fédérer et accompagner les changements.

Formation sur  
**5 jours**  
Code - GI07

### Les fondamentaux de l'amélioration continue

- Identifier les principaux concepts de l'amélioration continue
- Cultiver un état d'esprit Kaizen
- Mettre en œuvre les principaux outils (8D, Ishikawa, brainstorming...)
- Développer des boucles d'amélioration continue courte (AIC) ou poussée (AIP)

Formation sur  
**2 jours**  
Code - GI08



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

## Lean Management & Lean Manufacturing

### Lean management & Lean manufacturing

- Identifier les concepts et méthodes clefs associées au Lean management et au Lean manufacturing
- Repérer l'approche manageriale indispensable à la réussite

Formation sur  
**1 jour**  
Code - GI02

### Lean manufacturing :

Identifier & appliquer les outils opérationnels

- Repérer les concepts clefs de la démarche Lean
- Identifier les outils d'analyse de la performance (Pareto, VSM, diagramme Spaghetti...)
- Orchestrer les flux vers la création de valeur ajoutée (implantation, dimensionnement...)
- Optimiser la performance d'un poste (économie de mouvement, 5S, ergonomie...)

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs

### Lean management service

Identifier & appliquer les outils opérationnels

- Identifier les objectifs et concepts clefs de la démarche lean
- Repérer les outils et méthodes associées
- Définir les grandes lignes d'une feuille de route pour conduire une activité de service en « Lean »

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs



## Optimiser les espaces de travail

### 5S : Pourquoi pas nous !

- Identifier les enjeux et objectifs de la méthode
- Repérer les étapes clés et méthodes à mettre en œuvre
- S'entraîner sur une étude de cas à partir d'une vidéo

Formation sur  
**1 jour**  
Code - GI03

### Mener un chantier 5S :

- Identifier les objectifs et étapes clés de la démarche
- Constituer une équipe et préparer un chantier 5S
- Animer et suivre un chantier 5S
- Mener un chantier sur une zone de son entreprise

Formation sur  
**3 jours**  
Code - GI04

### Optimiser les flux : d'un atelier, d'une usine, d'un entrepôt

- Réaliser un diagnostic de l'existant (Pareto, VSM, diagramme Spaghetti, goulot d'étranglement...)
- Préparer et accompagner le changement
- Construire son projet d'optimisation (implantation, gestion des goulots, différenciation au plus tard...)

Formation sur  
**3 jours**  
Code - GI05

### Concevoir des espaces de travail performants

- Définir les objectifs de performance attendus (Coût Qualité Délai Sécurité...)
- Préparer et accompagner le changement
- Analyser et chronométrer les tâches
- Mener le projet à l'aide des 5S, des règles d'économie de mouvement, d'ergonomie, du SMED...

Formation sur  
**3 jours**  
Code - GI06



## Supply chain : Agile !

### Gérer un stock physique : fiable et pratique !

- Analyser le stock (méthode ABC...) et définir des indicateurs de performance
- Dimensionner les niveaux de stock
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques des activités (magasinage, réception, préparation commande/OF, inventaire...)
- Ranger et identifier le stock
- Identifier les technologies au service de la gestion de stock

Formation sur  
**2 jours**  
Code - GI20

### Approvisionner

Un processus clef de la Supply chain

- Clefs de réussite et étapes, indicateurs de performance
- Analyser son portefeuille d'articles (méthode ABC)
- Identifier les méthodes d'approvisionnement : prévisions, points de commande, reapprovisionnement, périodique, Kanban), DDMRP
- Calculer les paramètres nécessaires

Formation sur  
**3 jours**  
Code - GI21

### Programmer et planifier la production

le chef d'orchestre de la Supply chain

- Sélection des indicateurs adaptés aux besoins de l'organisation
- Organiser les rituels de communications avec les différentes parties prenantes (S&OP, approvisionnement, fabrication, RH...)
- Optimiser la planification des activités en identifiant les contraintes et leviers clefs de l'activité
- Construire un plan d'optimisation de l'organisation actuelle

Formation sur  
**3 jours**  
Code - GI22

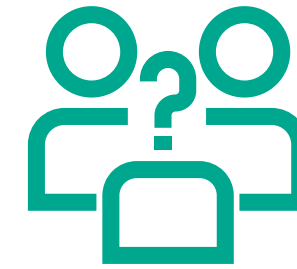
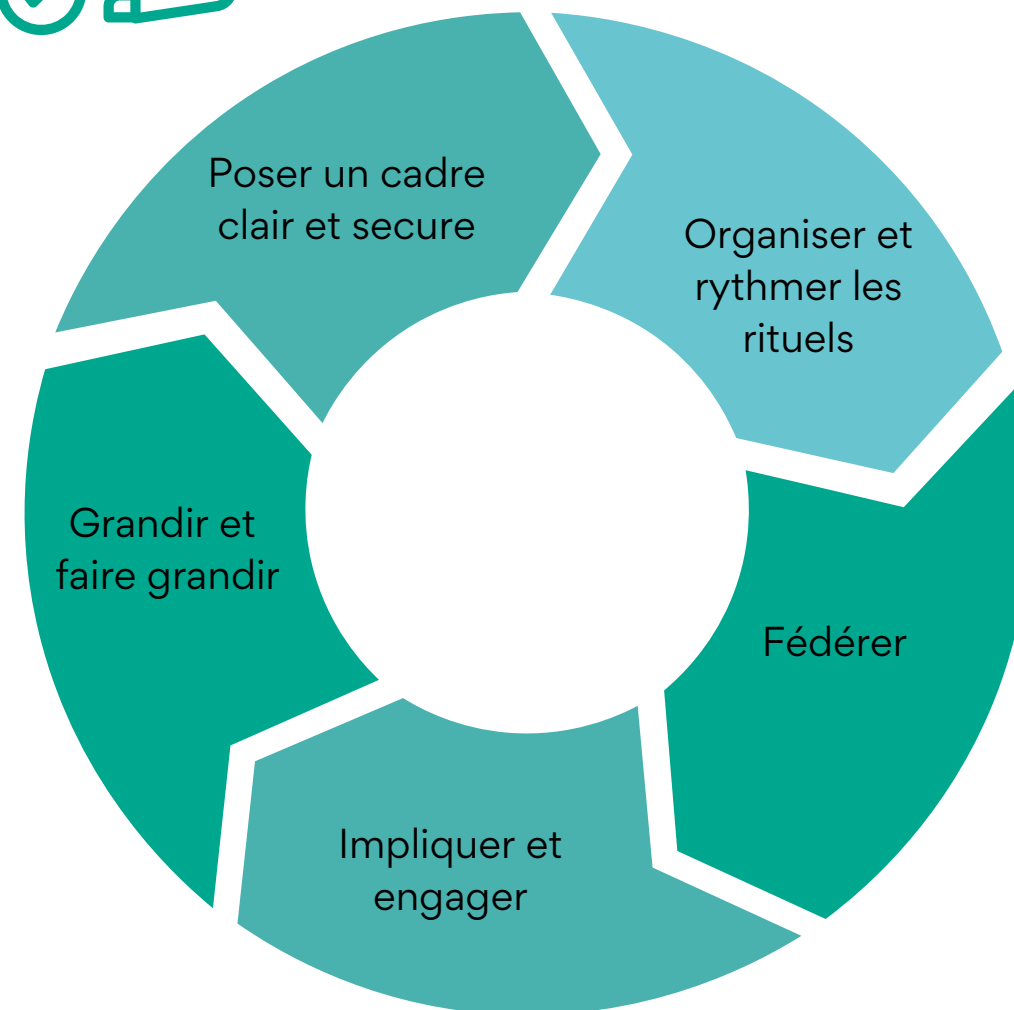


# MANAGER UNE EQUIPE

Développer les potentiels & intégrer l'intelligence collective au cœur de votre organisation



## LES OBJECTIFS



## POUR QUI ?

Quelques exemples de secteurs d'activité :

- Aéronautique & Automobile
- Agro-alimentaire
- Menuiserie & Agencement
- Métallurgie
- Pharmaceutique
- Plasturgie



# MANAGER UNE EQUIPE

## Réussir en équipe

### Manager l'amélioration de la performance

- Développer une culture amélioration continue de votre équipe
- Adopter une posture et des pratiques managériales qui favorise l'implication et l'engagement des équipes
- Définir des objectifs et une feuille de route permettant de faire progresser la performance
- Etablir un état des lieux en équipe et repérer les leviers clefs d'optimisation
- Organiser et animer les rituels d'équipe pour fédérer et accompagner les changements.

Formation sur  
**5 jours**  
Code - G107

### Management transversal

- Mesurer les enjeux et les spécificités du management transversal
- Clarifier son rôle et instaurer une posture adaptée
- Identifier ses leviers de légitimité
- Cartographier ses parties prenantes et leurs attentes
- Adopter des pratiques de communication et de management favorisant l'adhésion
- Agir sur les situations complexes, conflictuelles

Formation sur  
**3 jours**  
Code - MA05

### Développer une culture conduite de réunion centrée sur la création de valeur ajoutée

- Mesurer les leviers d'optimisation des agendas des équipes grâce à une culture de conduite de réunion adaptée
- Structurer les rituels de communication et mesurer leur impact
- Adopter des bonnes pratiques de conduite de réunion
- Lancer le changement culturel

Formation sur  
**2 jours**  
Code - MA06



# MANAGER UNE EQUIPE

## Réussir en équipe

### Manager de proximité

Version Production/entrepôt  
Version Service support

- Identifier et adopter une posture de manager leader
- Développer des pratiques managériales structurantes pour l'équipe (cadre de référence, rituels, feedback...)
- Développer des pratiques de communication favorisant la cohésion et la motivation des équipes
- Adopter des pratiques managériales pour accompagner les équipes dans les changements organisationnels

Formation sur  
**3 jours**  
Code - MA01P  
(production)  
Code - MA01S  
(Service)

### Piloter la performance d'une équipe

- Fédérer une équipe autour d'objectifs de performance communs
- Construire un tableau de management visuel
- Animer les rituels : point 5 minutes, séance d'amélioration continue...
- Accueillir et accompagner un nouveau collaborateur ou accompagner l'évolution d'un collaborateur
- Repérer les principales typologies de personnalité
- Identifier quelques techniques de gestion de conflit

Formation sur  
**2 jours**  
Code - GI01

### Réussir sa prise de fonction :

Fédérer et engager l'équipe

- Définir et poser le cadre de fonctionnement avec son équipe
- Analyser les forces et points de progrès de l'équipe et des processus de l'activité
- Construire en équipe une feuille de route avec des objectifs clairs
- Structurer les rituels de l'équipe et des parties prenantes (N+1, services clients/fournisseurs internes.)
- Renforcer ses pratiques managériales

Formation sur  
**5 jours**  
Code - MA03



# MANAGER UNE EQUIPE

## Intelligence collective

### Intelligence collective

Spécial CODIR ou COPIL

- Identifier les bénéfices du développement de l'intelligence collective au sein d'une équipe
- Repérer les conditions nécessaires à la mise en œuvre effective
- Pratiquer des techniques, ateliers favorisant l'émergence de l'intelligence collective
- Repérer les rituels utiles pour un CODIR/ COPIL pour nourrir et développer l'intelligence collective de l'équipe.

Formation sur  
**3 jours**  
Code - MA04

### Conduire un projet :

efficace & pragmatique

- Manager les acteurs du projet (équipes, parties intéressées...)
- Préparer, planifier et mener un projet : étapes et boîtes à outils
- Organiser le reporting, faire le bilan et déployer

Formation sur  
**4 jours**  
Code - GI30

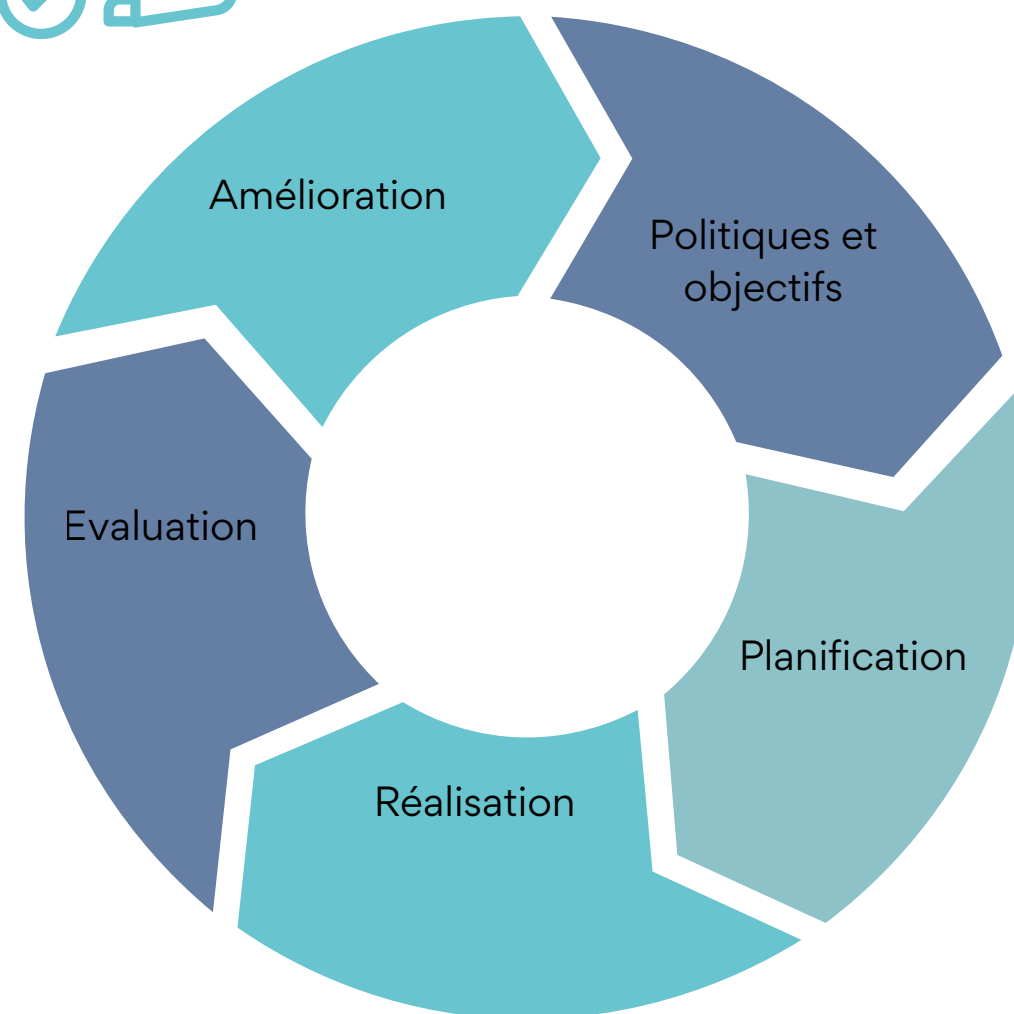


# SYSTÈME DE MANAGEMENT

Concevoir et auditer un système & mesurer et améliorer la performance des systèmes



## LES OBJECTIFS



## POUR QUI ?

Quelques exemples de secteurs d'activité :

- Industries
- Services
- Collectivités
- Coopératives agricoles
- Les grandes et moyennes surfaces



# SYSTÈME DE MANAGEMENT

## L'audit interne

### Pratiquer l'audit interne

(formation initiale)

- Identifier les points clefs de réussite d'un audit interne
- Mettre en pratique les 3 grandes étapes de l'audit
- Construire un guide d'audit et rédiger un rapport d'audit
- Développer une stratégie d'audit, questionner efficacement

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SI01

### Audit interne : se perfectionner

- Analyser ses pratiques en matière d'audit interne
- Identifier les bonnes pratiques pour la préparation, la réalisation
- Réaliser un compte rendu d'audit avec des constats clairs et factuels

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SI02

### Audit processus

Système de management intégré

- Construire un scénario d'audit d'un processus de système de management intégré
- Réaliser un questionnaire / guide d'audit permettant d'évaluer les exigences des différentes normes
- Réaliser un compte rendu d'audit suffisamment précis pour conclure sur les différentes normes

Formation sur mesure -  
exemples  
d'objectifs

### Manager une équipe d'auditeur :

les bonnes pratiques !

- Rôle du manager, des auditeurs et des audités
- Construire un programme d'audits efficace et cohérent
- Faciliter le travail de préparation des auditeurs
- Animer, maintenir et motiver l'équipe d'auditeurs

Formation sur mesure -  
exemples  
d'objectifs



# SYSTÈME DE MANAGEMENT

## Systeme de Management qualité

### ISO 9001 Version 2026 :

Les changements

- Identifier les principales évolutions de la norme ISO 9001 version 2026
- Repérer les méthodes et outils permettant de répondre aux nouvelles exigences
- Développer une culture qualité et des comportements éthiques
- Planification du système : Risques, opportunités, changement

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SI07

### Pilote de processus

- Identifier les enjeux et le fonctionnement d'un processus et d'un système de management
- Mesurer les bénéfices pour le manager et les parties intéressées du fonctionnement en approche processus
- Repérer les missions et activités attendues d'un pilote de processus
- Décrypter le langage normatif et repérer les principales exigences liées à son processus
- Mener une revue de processus

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SI06



# SYSTÈME DE MANAGEMENT

## Sensibiliser & impliquer

### Etre acteur de la démarche QSE

de son entreprise :

- Définir la notion de performance d'une entreprise et le rôle de chacun
- Repérer les enjeux qualité et environnementaux, les activités à respecter (suivi des exigences et pratiques associées, autocontrôles, maîtrise des déchets, de l'énergie...)
- Repérer les enjeux en matière de sécurité et les actions à respecter (port des EPI, allées de circulations...)

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SI04

### Décrypter un système de management

- Identifier les enjeux et avantages d'un système de management
- Situer son rôle dans le système de management
- Se repérer dans la norme ISO 9001 / 14001 / 45001
- Repérer et décrypter les exigences concernant un processus

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SI05

### Outils de reporting

ludique et efficace : C'est possible ?

- Repérer les objectifs du reporting
- Identifier les outils utilisables : des classiques aux connectés et leurs bonnes pratiques d'utilisation
- Construire un plan de communication
- S'entraîner sur un ou deux outils

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs



# SYSTÈME DE MANAGEMENT

## Architecture système et fondamentaux

### Formation sur 2 jours Code - S107

#### Systeme de management intégré

- Structurer et construire un système de management répondant à plusieurs normes (selon HLS High Level Structure)
- Distinguer les exigences à mutualiser et les exigences spécifiques
- Construire un système clair et attractif
- Initier son plan d'actions associé

#### Construire une approche processus

### Formation sur mesure - exemples d'objectifs

- Construire une cartographie des processus
- Affecter les exigences aux différentes activités
- Mettre en forme et rédiger une fiche processus attractive et efficace

#### Identifier les enjeux internes et externes

### Formation sur mesure - exemples d'objectifs

- Organiser la veille informationnelle et réglementaire
- Recueillir les attentes des parties intéressées
- Analyser et formaliser les risques et opportunités
- Réaliser la revue des enjeux

#### Planifier un système de management intégré

### Formation sur mesure - exemples d'objectifs

- Identifier les exigences des normes ISO et les moyens utilisables pour y répondre
- Réaliser une analyse des risques vis-à-vis des enjeux internes et externes
- Construire des outils de planification efficaces et partagés



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Concevoir, auditer, optimiser les systèmes. Développer une culture food safety.



## LES OBJECTIFS



## POUR QUI ?

Quelques exemples de secteurs d'activité :

- Industries agro-alimentaire
- Restauration commerciale & Métiers de bouche
- Restauration collective
- Les grandes et moyennes surfaces
- Agriculteurs en vente directe & Coopératives agricoles



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## Bonnes pratiques d'hygiène : Incontournable !

### Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

- Comprendre les enjeux
- Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers)
- Repérer le rôle et les méthodes des principales règles d'hygiène

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SA01

### Etablir et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

- Identifier les exigences réglementaires
- Etablir un plan de maîtrise sanitaire
- Repérer le rôle et les méthodes des principales règles d'hygiène
- Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers)

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SA02

### Etre acteur de l'entretien des locaux

- Identifier les enjeux
- Repérer les produits, matériels et méthodes adaptés à son activité
- Organiser son travail

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SA03

### Organiser et optimiser l'entretien des locaux

- Identifier les enjeux
- Repérer les produits, matériels et méthodes adaptées à son activité
- Organiser et formaliser les plannings (journalier, périodique) et les instructions de nettoyage

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SA04



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## Restauration commerciale

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Formation sur  
**2 jours**  
Exclusivement en  
INTRA entreprise

- Programme sur demande selon cahier des charges arrêté du 12 février 2024



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## RABC & Bonnes pratiques en lingerie

### Bonnes pratiques en lingerie RABC

- Identifier les enjeux et les dangers (microbiologiques, chimiques, parasites...)
- Repérer les bonnes pratiques et leur rôle sur les différentes phases de traitement du linge
- Nettoyer et désinfecter les locaux et les équipements

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SA05

### Mettre en place la méthode RABC dans son établissement

- Identifier les enjeux et les dangers (microbiologiques, chimiques, parasites...)
- Repérer le rôle et les méthodes des principales règles d'hygiène pour chaque étape de traitement du linge
- Organiser et formaliser les plannings (journalier, périodique) et les instructions de nettoyage

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SA06



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## HACCP & HARA : les fondamentaux

### Pratiquer la méthode HACCP

- Identifier les principes et les étapes de la méthode
- Mettre en œuvre l'analyse des dangers sur une ou deux étapes de fabrication
- Etablir les documents associés
- Revoir et évaluer l'efficacité de son plan HACCP

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SA07

### Pratiquer la méthode HARA

- Identifier les principes et les étapes de la méthode
- Mettre en œuvre l'analyse des dangers sur une ou deux étapes de fabrication
- Etablir les documents associés
- Revoir et évaluer l'efficacité de son plan HARA

Formation sur  
**2 jours**  
Code - SA09

### Participer à la méthode HARA

- Situer son rôle dans la mise en œuvre de la méthode HARA
- Participer à la mise en application ou à la révision d'une étude HARA
- Analyser les dangers et les risques liés à la production de conditionnement ou d'emballage
- Identifier les étapes et principaux documents associés à une démarche HARA

Formation sur  
**1 jour**  
Code - SA10



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## Food Safety : HACCP, food fraud, food défense

### Systeme HACCP et exigences de la FDA (Fédéral and Drug Administration)

- Identifier des solutions pour répondre aux deux approches sans perdre le Nord
- Comparer les approches d'analyse des risques
- Construire une analyse des risques adaptée

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs

### Systeme HACCP spécial IFS/BRC/ISO22000

- Construire un système HACCP répondant aux exigences des référentiels et normes
- Identifier les clefs de réussite d'une étude HACCP
- Repérer les stratégies possibles pour optimiser la gestion du dossier
- Revoir et évaluer l'efficacité de son plan HACCP

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs

### Food Fraud

- Identifier les enjeux
- Mettre en place une veille informationnelle
- Analyser les risques de vulnérabilité sur les matières et emballages
- Analyser les risques procédés
- Mettre en place un plan de maîtrise et de surveillance

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs

### Food défense

- Identifier les enjeux
- Mettre en place une veille informationnelle
- Réaliser une analyse des risques (type VACCP)
- Mettre en place un plan de protection
- Evaluer son plan de protection

Formation  
sur mesure -  
exemples  
d'objectifs



# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## Systemes de management de la sécurité des aliments IFS, BRC, ISO 22000

### Systeme de management de la sécurité des aliments

Spécial BRC ou IFS

- Se repérer dans l'architecture des référentiels
- Construire un tableau de comparaison des exigences
- Concevoir et formaliser l'organisation pour répondre aux exigences

Formation sur mesure - exemples d'objectifs

### Systeme de management de la sécurité des aliments

ISO 22001

- Se repérer dans l'architecture de la norme (HLS)
- Concevoir et formaliser une approche processus adaptée aux besoins
- Concevoir et formaliser l'organisation pour répondre aux exigences

Formation sur mesure - exemples d'objectifs

### Développer la culture FOOD SAFETY

- Définir le concept et les principaux piliers de la culture Food Safety « produits sains, surs et légaux »
- Construire un plan de développement, de surveillance et d'amélioration adaptés au contexte de l'entreprise en s'appuyant sur l'existant
- Mesurer l'amélioration

Formation sur mesure - exemples d'objectifs

# Restons en contact !

**Une question ou envie d'échanger ?  
Je suis à votre écoute pour en discuter.**

**Nathalie POUCHIN**



06 83 89 07 23



contact@fibao-conseil.fr



www.fibao-conseil.fr 



5 boulevard Raymond Parpaillon  
85600 Montaigu-Vendée

