



Manuel Qualité



Ecole du vin Muscadelle

Version 2, 26/10/2021

SOMMAIRE	pages
1.1 - Objet du Manuel Qualité	3
1.2 - Modalités de gestion du Manuel Qualité	3
1.21 - Rédaction du Manuel Qualité	3
1.22 - diffusion du Manuel Qualité	3
2 - Présentation de l'Ecole du vin Muscadelle	3
2.1 - Nos missions	3
2.2 - Principales références	3
3. Politique Qualité et Engagement de l'Ecole du Vin Muscadelle	4
3.1 - Nos valeurs	4
3.11 - Satisfaire le client	4
3.12 - Ecouter et accompagner	4
3.13 - Se former et innover	5
3.2 - Les engagements de la formatrice indépendante	6
4 - Organisation du Système Qualité	7
4.1 - Domaine d'application	7
4.2 - Schéma des processus	8
4.3 - Détermination des responsabilités	8
5 - Suivi du système et amélioration continue	8
5.1 - Suivi des objectifs	8
5.2 - Suivi des actions correctives	8
5.3 - Audit interne	8
5.4 - Amélioration continue	8

1 - Objet et modalités de gestion du manuel qualité

1.1 Objet du manuel qualité

L'objet de ce document est de décrire la politique qualité du centre de formation professionnelle « Ecole du vin Muscadelle » et le système mis en œuvre pour assurer la qualité de ses prestations. Le manuel qualité doit permettre à l'ensemble de nos partenaires, qu'ils soient clients, fournisseurs, partenaires institutionnels ou collaborateurs, d'avoir une vue complète de notre organisation.

1.2 Modalités de gestion du manuel qualité

1.21 - Rédaction du Manuel Qualité

Le Manuel Qualité est rédigé par la formatrice indépendante, qui occupe aussi le poste de responsable qualité.

1.22 - Diffusion du Manuel Qualité

Afin de garantir son accessibilité par tous, le Manuel Qualité est installé sur le site internet de l'Ecole du vin Muscadelle : <http://www.ecole-muscadelle.fr/>

2 - Présentation de l'École du vin Muscadelle

En 16 ans d'expérience, dans le domaine de la formation professionnelle en œnologie, grâce aux compétences et à l'implication d'Isabelle Roberty, œnologue diplômée d'état, spécialisée en formation et dans les méthodes de développement personnel, L'école du vin Muscadelle a accompagné un grand nombre de particuliers, d'indépendants, de salariés, d'entreprises et d'organismes publics, dans leurs projets de formation et d'orientation professionnelle dans la Nouvelle Aquitaine et dans de nombreuses autres régions de France et de l'étranger.

2.1 - Nos missions

L'école du Vin Muscadelle intervient dans des domaines d'activités en lien avec le vin :

- Connaissance des régions viticoles
- Vente de vin (restauration, cave, GMS)
- Production de vin (reconversion en particulier)
- Œnotourisme
- Animations pour des salons, des institutions ou des entreprises proposant des animations en lien avec le vin ou le goût

Nous organisons des formations adaptées à toutes les contraintes opérationnelles de nos clients et de durée variable (7 à 452 heures) en directe ou en sous-traitance :

- Formations en individuel en présentiel ou à distance
- Formations inter-entreprises
- Formations intra-entreprise
- Formations sur mesure
- Formations tout public pour la connaissance des régions viticoles et la dégustation

2.2 Principales références :

Nos services s'adressent aussi bien aux entreprises qu'aux organismes institutionnels ou aux particuliers désireux de développer leurs savoirs en matière de connaissance du milieu viticole.

Sous-traitance : L'école du vin Muscadelle a travaillé en sous-traitance pour d'autres centres de formation, pour le public de l'hôtellerie-Restauration et des cavistes (Dordogne Formation pendant 9 ans soit en inter soit en intra, Atis Formation pendant 3 ans en inter exclusivement, GL Formation à Périgueux en inter en occasionnel, l'Ecole Hôtelière de Boulazac en occasionnel puis de manière intensive durant 5 mois auprès d'un groupe de jeunes demandeurs d'emploi), en Dordogne et sur de nombreux autres départements avec Atis Formation.

Isabelle Roberty a travaillé en sous-traitance avec l'institut rural de Vayres pour des cours de géographie viticole, œnologie et dégustation auprès de Bac pro commerce vente en alimentation, option vin et spiritueux, BTSA viti-œno, BTSA technico-commerciaux en vins et spiritueux, Licence Qualité Hygiène durant l'année scolaire 2010-2011 (8h/semaine).

Depuis 12 ans, L'école du vin Muscadelle travaille en sous-traitance pour l'interprofession des vins de Bergerac et Duras (IVBD) afin de former un public de particuliers et de professionnels aux goûts et aux vins de la région de Bergerac.

En Direct : L'organisme a mis, ou mets en place, en direct, des actions de formations :

1. en intra, auprès d'entreprises diverses afin de former leurs salariés : par exemple : « Charentes alliances » à Cognac, « SICAAP » à Saintes, « S.A Jean-Louis Parsat » à Eymet, « Le vieux logis » à Trémolat, Office du tourisme de Bergerac, « Picandine » à Saint Astier, « Berkem » à Gardonne, « Alliance Aquitaine » à Bergerac, « Château de Tiregand » à Creysse, « chambre des métiers et de l'Artisanat » de Périgueux, « E.leclerc » Bergerac.
2. auprès de viticulteurs du libournais, de la Charente et du Bergeracois.
3. auprès de demandeur d'emploi désirant se reconvertir vers les métiers du vin (Dordogne, Charente, Bourgogne)
4. Auprès de personnes en conventions de reclassement (Pierre Fabre Médicaments informations à Soréze)
5. Auprès de cavistes et de restaurateurs de Dordogne et de Charente
6. auprès de nombreux particuliers désirant acquérir plus de connaissances dans le domaine du vin et de la dégustation en Dordogne, Charente et Gironde.

Hors formation continue : L'entreprise organise hors cadre de la formation continue des animations pour des salons, des institutions ou des entreprises proposant des animations grand public en lien avec le vin ou le goût : Salon du livre Gourmand de Périgueux, Libourne fête le vin, Salon du chocolat de Coulounieix-Chamiers, Picandine à Saint Astier, Alliance expo à Périgueux.

3. Politique Qualité et Engagement de l'Ecole du Vin Muscadelle

3.1 - Valeurs

3.11 - Satisfaire le client

L'Ecole du vin Muscadelle a bâti sa réputation sur son aptitude à anticiper et répondre avec fiabilité, flexibilité, créativité et enthousiasme aux besoins pédagogiques de ses clients. Former, c'est apporter beaucoup plus que des savoirs, des savoir-faire ou des savoir être; c'est s'ouvrir à de nouveaux horizons, à de nouvelles sources de motivation, à de nouveaux défis. C'est travailler sur la confiance en soi, l'enthousiasme, le rattrapage de ses échecs; c'est donner des clés pour accroître son employabilité et son adaptabilité à une société en pleine transformation.

3.12 - Ecouter et accompagner

L'Ecole du vin Muscadelle porte une attention toute particulière à sa mission de conseil et d'individualisation des formations proposées. Elle a une vraie fonction d'accompagnement des apprenants, vérifier la solidité de leur montage professionnelle et des freins personnels ou extérieurs auxquels ils doivent faire face. L'objet est de permettre le développement de leurs compétences et d'évaluer les bénéfices des actions réalisées dans le cadre de leurs projets. Pour les formations longues, le suivi de l'intégration des stagiaires dans le milieu professionnel est la principale priorité. Un point régulier est effectué pour vérifier si le projet ne doit pas être réétudié

par le stagiaire et pris dans un champ de vision plus large ou dans une autre voie. L'expérience préalable des participants, leurs succès comme leurs échecs sont utilisés afin d'exploiter au mieux leurs automatismes et savoirs déjà bien installés et qui pourront être réutilisés dans leurs nouvelles missions.

3.12 - Se former et innover

Afin de pouvoir offrir des formations de qualité, la formatrice prend le temps de se former de manière continue sur ses différents champs de compétences. Elle l'effectue, grâce à la lecture de nombreux ouvrages et revues, le déplacement sur le terrain, sur des salons, à des conférences, colloques ou journées de formations et d'informations. L'objectif étant de réaliser des actions de formations dynamiques, efficaces et utiles. Pour l'année 202-2022, les axes de formations principaux sont :

1. Régions viticoles françaises et étrangères (histoire, géographie, cépages, alliances mets et vins) : 8 régions à étudier sur la saison 21-22.

2. Techniques utilisées en viticulture, en œnologie en particulier dans le cadre de l'agriculture biologique : les défauts en œnologie et la gestion d'un domaine en AB au quotidien.

3. Techniques de formation, en s'appuyant sur les apports des sciences cognitives et des sciences de l'éducation, en se filmant, en confrontant ses manières de travailler avec d'autres formateurs : formation à distance (moodle, serious game, blended learning), techniques de formations participatives mises en place par l'éducation populaire, utilisation d'un logiciel pouvant améliorer la gestion et le suivi des stagiaires.

4. Obtenir la certification Qualiopi avant le 1 janvier 2022

5. Mettre en ligne un nouveau site internet raccordé avec la plateforme LMS Learn Dash.

6. Instaurer une veille de la réforme de la formation professionnelle et en se certifiant afin de pouvoir proposer des formations longues reconnues d'état : Mise en place d'un CQP en 2022 ou 2023

7. En se formant en anglais, afin à long terme de pouvoir élargir son public en FOAD à des anglophones.

3.2 - Engagements de la formatrice indépendante

Je m'engage :

- à capitaliser sur mon expérience et sur ma capacité d'innovation pour poursuivre l'adaptation de l'offre pédagogique aux attentes de mes clients, en particulier dans le cadre de la FOAD (O1)
- à promouvoir la culture qualité au sein de mon entreprise au travers de la recherche permanente d'efficacité dans tous les processus concourant à la réalisation des formations (O2)
- à mettre en place une veille pour vérifier la pertinence de me détacher d'une partie des démarches administratives (salarial, sous-traitance) et à développer un réseau d'échange de pratiques avec d'autres formateurs, indépendants ou pas (O3).
- à garantir mon niveau de compétence en suivant un programme de formation précis et diversifié afin de couvrir le champ de mes différentes fonctions (F1).
- à revoir ma politique de commercialisation des formations, en retravaillant le site internet de l'entreprise, en utilisant au mieux les disponibilités de mon territoire et en travaillant plus en partenariat avec les différents organismes paritaires (C1).
- à développer une offre de formation qualifiante en FOAD en adéquation avec les exigences du nouveau cadre réglementaire de la Formation Professionnelle Continue (P1).

Pour atteindre mes objectifs, je vais mettre en place une veille Qualité avec un intervenant extérieur afin de pouvoir prendre le recul nécessaire. Je m'engage à fournir des formations de qualité, ludiques, instructives, adaptables et utiles, en respectant les exigences légales réglementaires et en prenant un grand soin aux retours de mes clients et des organismes partenaires.

Isabelle Roberty
Formatrice indépendante
Le 26/10/21



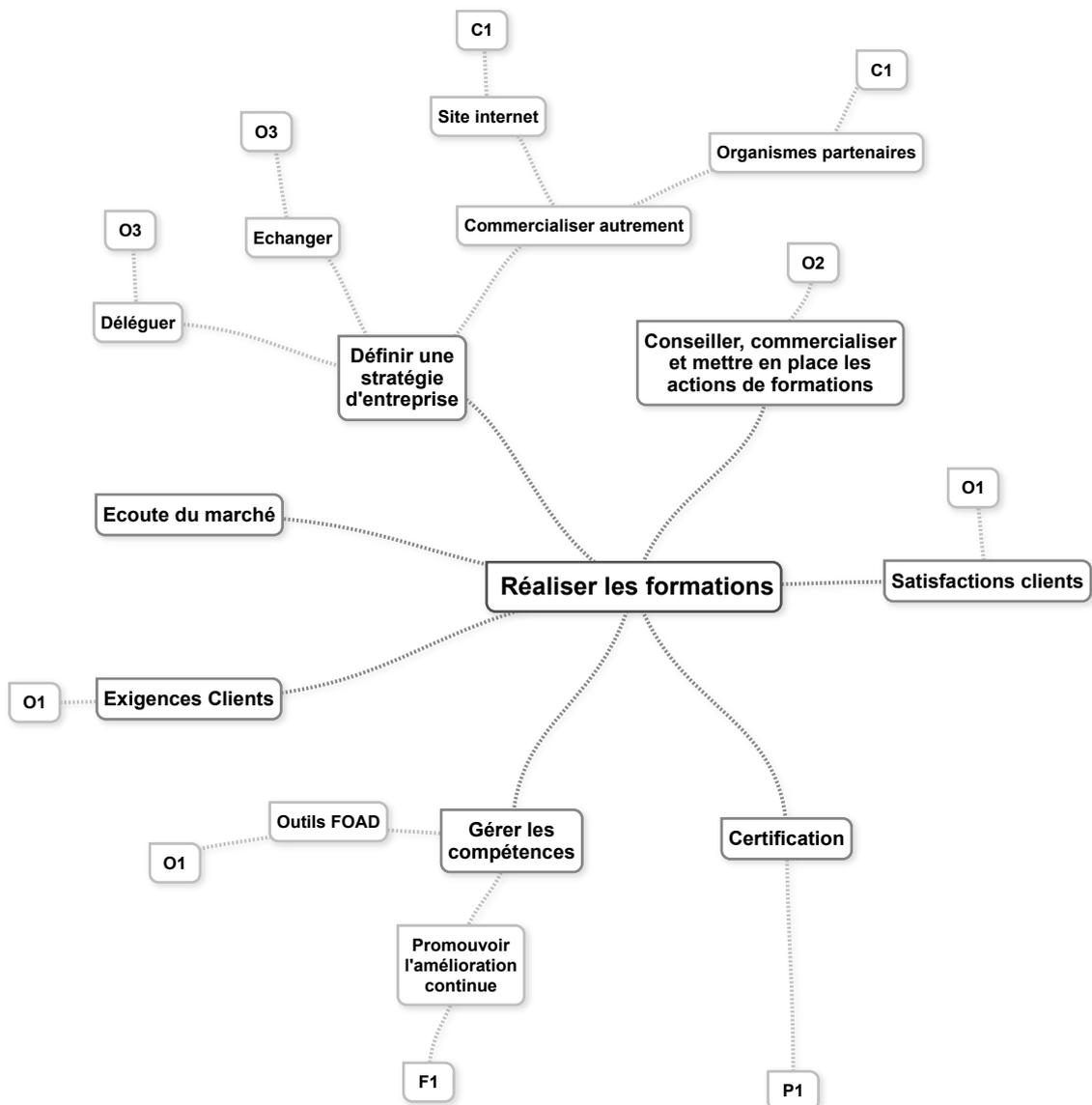
4 - Organisation du système qualité

4.1- Domaine d'application

Le système qualité de l'Ecole du vin Muscadelle s'applique à toutes les activités relatives à la Formation Professionnelle Continue mis en place par l'Ecole du vin Muscadelle, en direct ou en sous-traitance. Il s'applique également à ses autres activités hors formation : Animations de salons ou de soirées et journées œnologiques privatives mais cette partie n'est pas détaillée ici.

4.2 - Schéma des processus

Le système qualité se caractérise par une organisation définie dans le schéma ci-dessous :



Chaque processus est décrit dans une fiche d'identité. Toutes ces fiches de processus liées au présent manuel sont intégrées au dossier « Qualité » sous dossier « Organisation Qualité », sous-sous dossier « processus » de l'entreprise.

4.3 - Détermination des responsabilités

L'école du vin Muscadelle étant une entreprise unipersonnelle, la totalité des fonctions et des responsabilités sont assumées par Isabelle Roberty, formatrice indépendante, œnologue diplômée d'état et pouvant justifier de 16 ans d'activités de formation (conception, commercialisation, administration et animation).

Les différentes fonctions occupées par la formatrice indépendante :

- définir la stratégie générale,
- mettre en place la politique et les objectifs Qualité ;
- définir et planifier la mise en œuvre du système qualité ;
- rédiger et réviser la documentation qualité qui doit être opérationnelle et veiller à sa bonne conservation ;
- appliquer les procédures du système qualité ;
- rédiger des fiches d'amélioration ;
- suivre le traitement des fiches de non-conformité, des actions correctives et préventives engagées.
- concevoir les produits de formations ;
- valider et classer l'ensemble des supports pédagogiques dans des espaces dédiés ;
- rédiger les progressions pédagogiques ;
- informer les clients sur les dispositions relatives à la qualité au sein de l'Ecole du vin Muscadelle.

5. Suivi du système et amélioration continue

Le système qualité est amené à évoluer afin de permettre une optimisation des résultats.

5.1 Suivi des objectifs

La mise en œuvre des objectifs de la politique Qualité et d'objectifs de résultat fait l'objet d'un suivi attentif. Tout objectif non atteint fait l'objet d'une fiche d'amélioration suivie par le biais du tableau de "Suivi des non-conformités et améliorations".

5.2 Suivi des actions correctives

Afin d'éviter la répétition d'écarts entre la planification du système qualité et sa mise en application effective, les non-conformités détectées dans la pratique de terrain par la formatrice sont enregistrées dans le dossier de « Maitrise des non-conformités ». De même, les clients ont la possibilité d'exprimer leur niveau de satisfaction via les questionnaires à chaud et à froid, mais aussi de signaler directement les non-conformités constatées en en parlant directement avec la formatrice, ou par mail, ou par téléphone, ou en utilisant le site-internet du centre de formation.

5.3 - Audit interne

Un audit interne est planifié et réalisé au moins une fois par an par la formatrice.

5.4 - Amélioration continue

Dans un souci d'amélioration continue, tous les partenaires de l'Ecole du vin Muscadelle et tous les clients sont encouragés à émettre des propositions d'amélioration.