

**Fiche d'inscription à la formation :****« Management de la qualité lié au Référentiel Général  
des Normes de Construction »****Stagiaire****Nom :****Prénom :****Société :**

Votre employeur souhaite, dans le cadre de vos missions actuelles ou à venir et suite aux évolutions réglementaires en cours sur les normes de la construction, vous faire bénéficier d'une formation sur la mise en place des outils de management de la qualité.

Une formation réussie, c'est une formation qui fait appel à l'implication de l'employeur et à la motivation du salarié. Nous vous invitons à communiquer avec votre employeur sur votre parcours.

De notre côté, nous accompagnerons au mieux ce projet d'entreprise qui nécessite l'engagement de tous les acteurs, à commencer par vous. Cette fiche d'inscription vous permet de vous faire connaître à l'organisme de formation, pour qu'il adapte au mieux sa pédagogie à vos attentes et besoins.

**Formation de 6 jours répartis en 4 regroupements d'un jour et demi avec suivi à distance  
et sur site**

Cocher la case de la session retenue	
<b>1<sup>ère</sup> session</b> : Du 29 juin au 15 septembre Les 29 et 30/06 ; 27 et 28/07 ; 24 et 25/08 ; 14 et 15/09	
<b>2<sup>ème</sup> session</b> : Du 6 juillet au 9 octobre Les 6 et 7/07 ; 3 et 4/08 ; 7 et 8/09 ; 8 et 9/10	

**Visa stagiaire :**

**INFORMATION ENTREPRISE**

Raison sociale :

RIDET :

Convention collective d'appartenance :

Coordonnées de la personne en charge de la formation dans l'entreprise :

- Nom :
- Prénom :
- Téléphone :
- Mail

Cette fiche doit être retournée avec L'Attestation sur l'honneur du paiement à jour des cotisations CAFAT

**INFORMATION STAGIAIRE**

Nom et prénom :

Date de naissance et numéro CAFAT :

Fonction dans l'entreprise :

Type de contrat :

Date d'embauche (et pour les contrats à durée limitée, la date de fin de contrat) :

Catégorie professionnelle :

**MOTIVATION** (entourez les réponses)

**Avez-vous demandé à suivre la formation ?**                      *Oui*                      *non*

**Quel est votre niveau d'information sur la formation que vous allez suivre ?**

*Je sais précisément de quoi il s'agit*                      *Je*  
*n'ai aucune idée du contenu de cette formation*



*J'ai eu quelques informations mais j'ai plusieurs d'interrogations*

**Êtes-vous déjà responsable du management de la qualité au sein de l'entreprise ?**

*Oui*

*Non*

**Si oui, de quelle manière intervenez-vous ?**

---



---

**Qu'attendez-vous de cette formation ?**

---



---

**Quels sont vos principaux atouts pour assurer la fonction de management de la qualité ? Sélectionnez 5 mots clés.**

Motivation	Ouverture d'esprit	Dynamisme	Rigueur
Disponibilité	Autonomie	Méthode	Curiosité
Capacité à s'adapter	Capacité de prise de décision	Sait se remettre en question	Ténacité
Sens de l'écoute	Sens du partage et de la transmission	Neutralité	Patience
Créativité	Bonne aptitude de communication	Organisation	Diplomatie

**Pré requis**

Disposez-vous des pré requis suivants ?

	Oui	Non	Je ne sais pas	Commentaires
Maitrise des connaissances de base en mathématiques et en français.				



	Oui	Non	Je ne sais pas	Commentaires
Maitrise à minima des outils bureautiques (Word, Excel, PowerPoint...).				
<b>Projet « fil rouge » :</b> Avez-vous déjà envisagé avec votre employeur un projet "fil rouge" (produit retenu pour mener le projet tout au long des modules de formation) ?				
<i>Si oui, le décrire</i>				

Les moyens minimaux que les chefs d'entreprises devront mettre à disposition des stagiaires sont listés ci-dessous.

**Les avez-vous à disposition ?**

	A disposition	A mettre en place
Ordinateur portable avec possibilité de connexion à internet		
Adresse mail professionnelle		
N° Téléphone professionnel		
Temps consacré à la création et mise en œuvre du projet « fil rouge » (1j minimum entre chacun des 4 regroupements)		
Accès aux zones de production de l'entreprise		

**Informations complémentaires souhaitées sur cette formation :**

---



---

**Les repas étant fournis pour la journée de formation, merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies alimentaires**

