

EDITION 2026



AGENCE BURKINABÈ DE NORMALISATION, DE LA MÉTROLOGIE ET DE LA QUALITÉ

CATALOGUE DE FORMATION

ACCREDITÉE ISO 17065 : 2012



CERTIFIÉE ISO 9001 : 2015



*Exigez la qualité,
soyez dans les normes !*

ABNORM/Pr-PRQ/CAT01/V03

Avant-propos



L'Agence Burkinabè de Normalisation, de la Métrologie et de la Qualité (ABNORM) est chargée de la mise en œuvre de la politique nationale en matière de normalisation, de certification, de contrôle et de promotion de la qualité, de métrologie et d'accréditation.

La qualité, instrument au cœur du développement et de la croissance économique de notre pays, s'impose comme une alternative majeure pour bâtir une économie forte et compétitive, dans un contexte marqué par de multiples défis.

C'est avec un grand plaisir que je vous présente ce nouveau catalogue de formation pour l'année 2026, dédié au domaine du management de la qualité, de la métrologie et de la certification. Les offres proposées sont adaptées aux besoins des entreprises publiques et privées et sont dispensées par des experts rigoureusement sélectionnés.

Notre objectif commun est de renforcer la compétitivité des entreprises en relevant les multiples défis du quotidien : améliorer la satisfaction des clients, réduire les non-conformités, accroître l'efficacité opérationnelle, assurer la conformité réglementaire, et consolider l'image et la réputation de votre organisation.

L' ABNORM reste à votre entière disposition pour répondre à tous vos besoins en formation dans les domaines du management de la qualité, de la métrologie et de la certification, qu'ils figurent ou non dans le présent catalogue. N'hésitez pas à nous contacter pour personnaliser nos offres selon vos attentes.

Le Directeur Général

A handwritten signature in blue ink is written over a circular official stamp. The stamp contains the text 'Agence Burkinabè de Normalisation, de la Métrologie et de la Qualité' around the perimeter, 'Le Directeur Général' in the center, and 'ABNORM' at the bottom with two stars on either side.

Habraham SOMDA

Chevalier de l'Ordre du Mérite

Sommaire

AVANT-PROSPOS	2
MODALITES D'INSCRIPTION POUR LES FORMATIONS	4
NOS TARIFS	5
REGLEMENT ET ANNULATION/REPORT	6
ATTESTATION DE FORMATION	7
NOS OFFRES DE FORMATIONS	8
NOS CONTACTS	24

MODALITES D'INSCRIPTION POUR LES FORMATIONS

o INSCRIPTIONS

Toute inscription ne sera considérée comme valide qu'après réception par l' ABNORM du bulletin d'inscription dûment remplie, signé et portant le cachet de l'organisme, le cas échéant. Des réservations peuvent être effectuées par téléphone ou par courriel électronique. Toutefois, la confirmation définitive doit impérativement se faire par l'envoi du bulletin d'inscription renseigné, au plus tard trois (03) semaines avant la date prévue de la formation par mail à l'adresse honore.poyga@abnorm.gov.bf ou par courrier à l' ABNORM.

NB : Tout participant inscrit après ce délai sera accepté en fonction des places disponibles.

o CONFIRMATION DE L'INSCRIPTION PAR L' ABNORM

Dès réception du bulletin d'inscription dûment remplie, l' ABNORM transmet au demandeur, une facture pro-forma lui permettant de prendre les dispositions nécessaires au règlement des frais de formation.

L'inscription est officiellement confirmée au plus tard **deux (02) semaines** avant la date de démarrage de la formation, par l'envoi d'un courrier de confirmation précisant :

- l'intitulé de la formation,
- les nom et prénom(s) du participant,
- la dénomination de l'organisme commanditaire,
- le chronogramme détaillé de la session.

NOS TARIFS

Les frais mentionnés dans le présent catalogue s'appliquent exclusivement aux formations programmées et aux personnes dûment inscrites.

Toutes les formations présentées peuvent également être adaptées et mises en œuvre à la demande de toute entreprise, publique ou privée. Dans ce cas, un bulletin d'inscription est envoyé à l' ABNORM, précisant le thème souhaité ainsi que le nombre de participants à former.

REGLEMENT ET ANNULATION/REPORT

o REGLEMENT

Le règlement des frais de participation peut se faire en espèce, par virement bancaire ou par chèque à l'ordre de l' ABNORM dans les régies de recettes de l' ABNORM à Ouagadougou ou à Bobo-Dioulasso au plus tard dix (10) jours avant la date de début de la formation.

NB: Aucun remboursement ne sera effectué sur les sommes versées.

o ANNULATION OU REPORT DU FAIT DE L'ABNORM

L' ABNORM se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session de formation dans les cas suivants :

- le nombre minimum requis de participants par session de formation n'est pas atteint ;
- les conditions organisationnelles, relevant de facteurs extérieurs à l' ABNORM, ne permettent pas d'assurer le bon déroulement de la formation.

Dans tous les cas, une notification est adressée au client au moins **une semaine** avant la date prévue de la réalisation pour l'informer du report ou de l'annulation. Une nouvelle date est ensuite communiquée.

o ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

Toute annulation d'inscription par le client doit être formulée par écrit (e-mail ou courrier adressé à l' ABNORM) au plus tard **dix (10) jours** avant le début de la formation. En cas d'empêchement, le participant inscrit peut :

- être remplacé par une autre personne,
- ou reporter sa participation à une autre session organisée par l' ABNORM.

Ces ajustements sont possibles dans le respect des dispositions tarifaires en vigueur.

ATTESTATION DE FORMATION

À l'issue de chaque session de formation, une attestation de participation est délivrée à tout apprenant ayant suivi l'intégralité de la session (100% de présence obligatoire).



NOS OFFRES DE FORMATIONS

Nos offres de formation couvrent douze (12) thématiques, réparties en trois domaines spécifiques :

- six en management de la qualité,
- cinq en métrologie,
- une en certification.



MANAGEMENT DE LA QUALITE

THEME 1 : SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE SELON LA NORME ISO 9001 : 2015

Durée : 4 jours

**Période : 07 au
09 Avril 2026**

**Lieu :
Ouagadougou**

**Coût : 200 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Se familiariser aux concepts de la qualité et aux principes du management de la qualité ;
- Connaître la structure de la norme ISO 9001 ;
- Comprendre les exigences de la norme ISO 9001 et les liens entre ses articles ;
- Identifier les étapes clés pour mettre en place un système de management de la qualité conforme à la norme.

Public cible :

Tout professionnel souhaitant s'initier ou approfondir ses connaissances des exigences de la normes ISO 9001.

Prérequis : Néant

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Définitions et Concepts relatifs à la Qualité ;
- Enjeux de la qualité ;
- Principes du management de la qualité ;
- Exigences de la norme ISO 9001 ;
- Étapes de mise en œuvre d'un système de management de la qualité.



THEME 2 : SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES (SMSDA) SELON LA NORME ISO 22000 : 2018

Durée : 4 jours	Période : 20 au 23 octobre 2026	Lieu : Bobo-Dioulasso	Coût : 250 000 FCFA HT/personne
------------------------	--	----------------------------------	--

Objectifs de la formation :

- Se familiariser aux concepts de la qualité et aux principes du management de la qualité ;
- Connaître la structure de la norme ISO 22000 : 2018 ;
- S'appropriier les exigences de la norme ISO 22000 : 2018 ;
- Repérer les actions à entreprendre pour la mise en place d'un SMSDA dans son organisme.

Public cible :

- Responsables qualité et sécurité alimentaire ;
- Chefs de production ;
- Auditeurs internes ou externes ;
- Consultants en gestion de la qualité et sécurité alimentaire ;
- Toute entreprise dans le domaine agroalimentaire.

Prérequis :

- Bonnes connaissances des BPH/BPF ;
- Bonnes connaissances du système HACCP.

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Définitions et Concepts relatifs à la Qualité ;
- Enjeux de la qualité ;
- Principes fondamentaux de la sécurité des denrées alimentaires ;
- Exigences de la norme ISO 22000 : 2018 ;
- Processus de certification ;
- Étapes de mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires ;
- Etude de cas de Non-conformités.



THEME 3 : SYSTEME DE MANAGEMENT DES ORGANISMES D'EDUCATION ET DE FORMATION (SMOE) SELON LA NORME ISO 21001 : 2018

Durée : 3 jours

Période : 14 au 16 juillet 2026

Lieu : Ouagadougou

Coût : 200 000 FCFA HT/personne

Objectifs de la formation :

- Maîtriser les principes de la norme ISO 21001 : 2018 ;
- Comprendre et interpréter les exigences clés du système de management éducatif ;
- Connaitre les étapes de mise en place d'un SMOE.

Public cible :

- Responsables qualité des organismes d'éducation et de formation ;
- Directeurs d'établissements scolaires, centres de formation ou instituts spécialisés ;
- Consultants et auditeurs intervenant dans le secteur éducatif ;
- Toute personne impliquée dans la mise en œuvre ou l'amélioration d'un système de management éducatif.

Prérequis : Néant

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Enjeux du SMOE ;
- Principes d'un système de management des organismes d'éducation ;
- Exigences de la norme ISO 21001 : 2018 ;
- Etapes de mise en place d'un SMOE.



THEME 4 : GESTION DU SYSTEME DOCUMENTAIRE QUALITE SELON LA NORME ISO 9001 : 2015

Durée : 3 jours

**Période : 17 au
19 mars 2026**

**Lieu :
Ouagadougou**

**Coût : 150 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Comprendre les exigences documentaires de la norme ISO 9001 : 2015 et leur rôle dans le système de management de la qualité ;
- Identifier les types de documents et d'enregistrements requis, ainsi que les modalités de maîtrise documentaire ;
- Savoir structurer, rédiger et mettre à jour les documents qualité.

Public cible :

- Responsables qualité ;
- Auditeurs internes et consultants en management de la qualité ;
- Toute personne chargée de la gestion d'un système documentaire qualité.

Prérequis : Connaissance de la norme ISO 9001

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Exigences en matière de documentation selon la norme ISO 9001 : 2015 ;
- Structuration et rédaction des documents qualité ;
- Gestion du cycle de vie documentaire.



THEME 5 : APPROCHE PROCESSUS

Durée : 3 jours

**Période : 22 au 24
Septembre 2026**

**Lieu :
Ouagadougou**

**Coût : 150 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Comprendre les fondements de l'approche processus ;
- Identifier, cartographier et formaliser les processus clés d'un organisme ;
- Mettre en œuvre un système de management des processus orienté performance et amélioration continue.

Public cible :

- Responsables qualité et chefs de service impliqués dans l'amélioration des performances ;
- Auditeurs internes et consultants en systèmes de management ;
- Toute personne chargée de formaliser, piloter ou évaluer les processus au sein d'un organisme public ou privé.

Prérequis : Néant

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Fondements de l'approche processus ;
- Identification et cartographie des processus ;
- Pilotage et management des processus ;
- Suivi, évaluation et amélioration des processus.



THEME 6 : LA SATISFACTION CLIENT ET LE TRAITEMENT DES RECLAMATIONS SELON LES NORMES ISO 10002 : 2018 ET ISO/TS 10004 : 2018

Durée : 3 jours

**Période : 24 au 27
Novembre 2026**

**Lieu :
Ouagadougou**

**Coût : 150 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Comprendre les principes directeurs des normes ISO 10002 : 2018 (gestion des réclamations) et ISO/TS 10004 : 2018 (mesure de la satisfaction client) ;
- Savoir structurer un processus de traitement des réclamations conforme à ISO 10002 ;
- Identifier les méthodes de mesure, d'analyse et d'amélioration de la satisfaction client selon ISO/TS 10004.

Public cible :

- Responsables qualité et auditeurs internes ;
- Agents en charge de la relation client ou usager ;
- Cadres techniques et administratifs ;
- Toute personne participant à l'amélioration des services ou à la gestion des réclamations.

Prérequis :

- Connaissance de base en gestion de la qualité.

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Principes généraux de la satisfaction client et des réclamations ;
- Présentation des normes ISO 10002 : 2018 et ISO 10004 : 2018 ;
- Processus de traitement des réclamations ;
- Méthodes de mesure de la satisfaction client ;
- Outils et indicateurs de suivi.





METROLOGIE



THEME 1 : DISPOSITIF INTERNE DE CONTRÔLE DES PRÉEMBALLAGES

Durée : 3 jours

**Période : 22 au
21 mai 2026**

**Lieu :
Ouagadougou**

**Coût : 150 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Comprendre les principes des préemballages (contenu nominal, contenu effectif) ;
- S'approprier les règles du conditionneur ;
- Mettre en place un système interne de contrôle des quantités en entreprise (100 % ou échantillonnage) ;
- Définir la quantité cible et les réglages de la ligne de conditionnement ;
- Utiliser et vérifier les moyens de mesure (balances, trieuses pondérales) ;
- Élaborer les documents internes : instructions, fiches d'enregistrement, rapports, actions correctives.

Public cible :

- Conditionneurs, transformateurs, unités de production agro-alimentaire ;
- Responsables qualité, chefs d'ateliers, contrôleurs qualité ;
- Responsables métrologie internes et responsables production.

Prérequis : Aucun

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Introduction et principes de base ;
- Exigences métrologiques (quantité et étiquetage) ;
- Méthodes de contrôle et organisation industrielle ;
- Gestion des non-conformités et optimisation du processus ;
- Études de cas.



THEME 2 : MISE EN PLACE DE LA FONCTION METROLOGIQUE EN ENTREPRISE

Durée : 3 jours

**Période : 16 au
18 juin 2026**

**Lieu :
Ouagadougou**

**Coût : 200 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Savoir identifier les besoins métrologiques ;
- Savoir Intégrer la fonction métrologique dans le système qualité ;
- Maîtriser la gestion des équipements en entreprise ;
- Savoir mettre en place un service métrologie en entreprise.

Public cible :

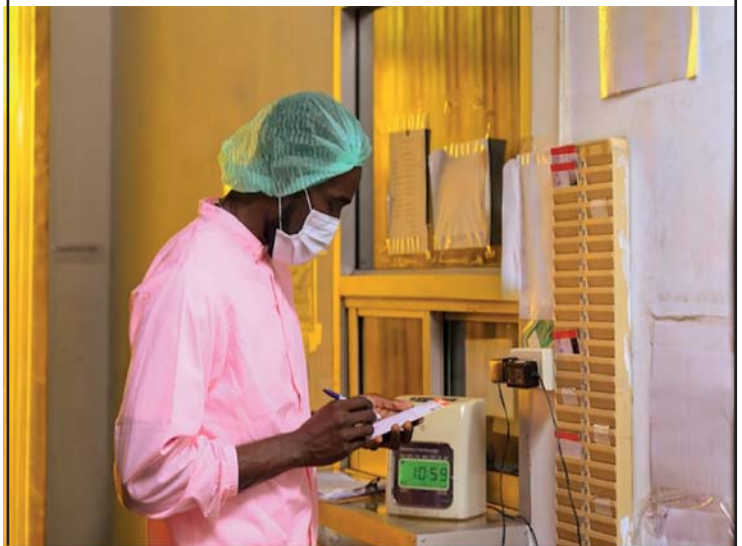
- Responsables métrologiques ;
- Responsables qualité ;
- Toute personne impliquée dans la gestion d'instruments de mesure ;
- Réparateurs et installateurs d'instruments de mesure.

Prérequis : Aucun

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Introduction à la métrologie ;
- Cadre normatif de la fonction métrologie ;
- Gestion d'un parc d'instruments de mesure ;
- Notions d'étalonnage et de vérification ;
- Rôle et responsabilités du responsable métrologue en entreprises ;
- Gestion des moyens de mesure en entreprise ;
- Mise en place de la fonction métrologique au sein d'une entreprise.



THEME 3 : METROLOGIE DES INSTRUMENTS DE PESAGE

Durée : 3 jours

**Période : 25 au
27 août 2026**

**Lieu :
Bobo Dioulasso**

**Coût : 200 000 FCFA
HT/personne**

Objectifs de la formation :

- Maitriser la réglementation des instruments de pesage ;
- Connaître les caractéristiques des étalons de masse, des balances, bascules et pont-bascule ;
- Maîtriser les différents essais et les critères de conformité pour la vérification des instruments de pesage ;
- Connaître les bonnes pratiques d'utilisation des instruments de pesage.

Public cible :

- Responsables métrologiques ;
- Responsables des laboratoires ;
- Techniciens de laboratoire ;
- Réparateurs et installateurs d'instruments de pesage ;
- Opérateurs de pesée.

Prérequis : Aucun

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Introduction à la métrologie appliquée aux instruments de pesage ;
- Type d'instruments de pesage et leurs caractéristiques ;
- L'étalonnage et la vérification des instruments de pesage ;
- Les facteurs influençant la précision des mesures de pesée ;
- Normes, réglementations et certification des instruments de pesage ;
- Entretien et maintenance des instruments de pesage ;
- Gestion de la traçabilité des résultats de pesées ;
- Application pratique de rédaction des constats de vérification.



THEME 4 : ESTIMATION DES INCERTITUDES DE MESURE ET D'ESSAI SELON LE GUM

Durée : 3 jours	Période : 09 au 11 septembre 2026	Lieu : Ouagadougou	Coût : 200 000 FCFA HT/personne
------------------------	--	---------------------------	--

Objectifs de la formation :

- Comprendre les principes du Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure (GUM) ;
- Identifier les composantes d'incertitude dans un processus de mesure ;
- Construire un modèle de mesure adapté aux essais du laboratoire ;
- Calculer l'incertitude combinée et l'incertitude élargie ;
- Appliquer les principes dans le cadre de l'ISO/IEC 17025.

Public cible :

- Ingénieurs, techniciens et chercheurs impliqués dans des processus de mesure et d'analyse de données ;
- Responsables métrologie ;
- Personnes en charge de l'évaluation des incertitudes dans des laboratoires d'essais et d'étalonnage.

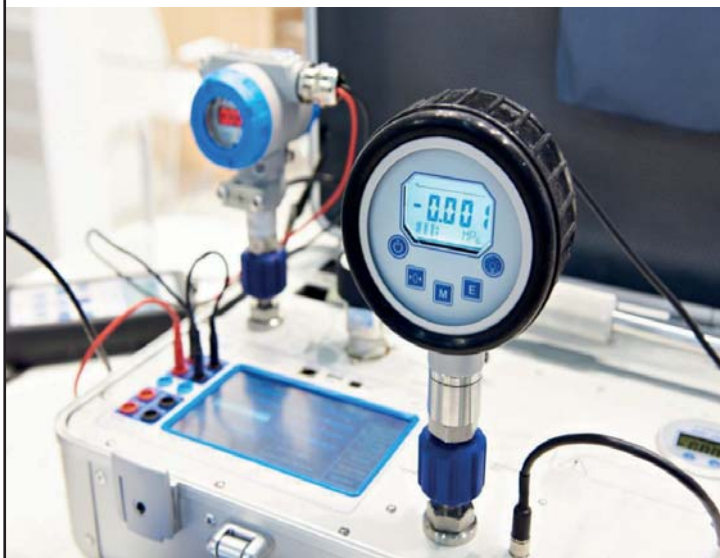
Prérequis :

Notions de base en statistique et en mathématique

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Rappels statistiques ;
- Identification des sources d'incertitude ;
- Modélisation de la mesure : variables d'influence et propagation ;
- Calcul de l'incertitude combinée (méthode du GUM) ;
- Calcul de l'incertitude élargie : facteur k, couverture, interprétation ;
- Exercices pratiques sur des essais réels (masse, volume, température, pression).



THEME 5 : UTILISATION ET GESTION INTERNE DES BALANCES EN ENTREPRISE

Durée : 2 jours	Période : 11 au 13 Août 2026	Lieu : Ouagadougou	Coût : 150 000 FCFA HT/personne
<p>Objectifs de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Adopter les bonnes pratiques d'utilisation des balances dans les ateliers ;- Réaliser les tests de routine pour détecter les dérives ;- Définir les critères d'aptitude à l'usage dans un système qualité ;- Mettre en place un plan de surveillance interne : fréquence, responsabilités, enregistrements ;- Interpréter les résultats et gérer les anomalies sur les balances. <p>Public cible :</p> <ul style="list-style-type: none">- Industriels ;- Techniciens de laboratoire ;- Techniciens de pesé ;- Responsables qualité ;- Chefs d'ateliers ;- Responsables métrologie. <p>Prérequis : Aucun</p> <p>Langue de formation : Français</p>		<p>Contenu de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Choix de la balance adaptée (classe, résolution, portée) ;- Environnement de mesure et conditions critiques ;- Tests internes : répétabilité, pesées successives, tests de charge, tests rapides ;- Gestion des dérives : quand agir, quand contacter un réparateur / laboratoire d'étalonnage ;- Documentation : fiches de contrôle, enregistrements, plans de surveillance ;- Études de cas pratiques (pesées en réception, formulation, production). 	



CERTIFICATION

THEME 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET REFERENTIEL HACCP

Durée : 3 jours	Période : 28 au 30 avril 2026	Lieu : Bobo Dioulasso	Coût : 150 000 FCFA HT/personne
	Période : 15 au 17 décembre 2026	Lieu : Ouagadougou	

Objectifs de la formation :

- Comprendre les BPH/BPF ;
- Comprendre les principes de la HACCP ;
- Apprendre à élaborer un plan HACCP ;
- Connaître le cadre réglementaire ;
- Connaître la structure du référentiel HACCP ;
- S'approprier des techniques de mise en place du référentiel ;
- Acquérir des compétences pratiques.

Public cible :

- Responsables techniques des entreprises de transformation agroalimentaire ;
- Personnel technique ;
- Chefs cuisiniers et restaurants ;
- Toute personne impliquée dans la chaîne de production alimentaire ;
- Responsables qualité et sécurité.

Prérequis : Aucun

Langue de formation : Français

Contenu de la formation :

- Cadre général de l'hygiène alimentaire ;
- Rôles et responsabilités des entreprises ;
- Introduction à la sécurité alimentaire ;
- Prérequis de HACCP ;
- Maîtriser les 7 principes HACCP ;
- Bonnes pratiques ;
- Etudes de cas et exercices pratiques ;
- Mise en place d'un système HACCP.



NOS CONTACTS

STANDARD

Tél : (+226) 25 37 14 43

(+226) 25 33 06 53

Centre d'appel : (+226) 53 94 30 30

Email : info@abnorm.gov.bf

Site web : www.abnorm.bf

DIRECTION DE LA PROMOTION DE LA QUALITÉ

Service de la formation

Tél : 55-43-62-13

Email : honore.poyga@abnorm.gov.bf



**Agence Burkinabè de Normalisation,
de la Métrologie et de la Qualité**

-  ZAD, Avenue des Arts
BP 01 BP 19 Ouagadougou 01
-  (+226) 25 37 14 43
-  (+226) 53 26 27 27 / 52 94 30 30
-  Email : info@abnorm.gov.bf
-  Site web : www.abnorm.bf
-  <https://www.facebook.com/abnorm.bf>
-  <https://www.youtube.com/@abnormburkina>
-  <https://www.tiktok.com/@abnormburkina226>

PARTENAIRES



Bureau
International des
Poids et
Mesures



RNF
Réseau Normalisation
et Francophonie