

PROGRAMME DE FORMATION

FoodScan 2 - Bonnes Pratiques d'utilisation et Ajustement de calibration

Durée de la formation : 1/2 journées (4 heures)

Lieu : En Ligne via Teams

Formateur : Responsable produit ou Ingénieur application FOSS

Destinataires : Utilisateurs du matériel FoodScan 2™
Responsables Laboratoires/Qualité



Objectifs :

- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Utilisation
- Analyser une carte de contrôle
- Calculer un ajustement d'un modèle prédictif de l'appareil
- Comprendre une Carte de contrôle
- Mettre en place un plan de contrôle des modèles prédictives de l'appareil
- Mettre en place l'ajustement dans l'appareil

Prérequis :

Savoir réaliser des analyses sur l'appareil

Accessibilité : Foss France adaptera la prestation en fonction des situations

Moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre :

Formation en ligne via système de visioconférence (Microsoft Teams) + prise en main sur l'appareil via TeamViewer ou Microsoft Assistance Rapide.

Présentation remise aux stagiaires sous format électronique sur leur espace en ligne.

Exercices pratiques sur le PC de pilotage de l'appareil à l'aide d'un fichier type ou d'un fichier d'analyse fourni par le client. Dans ce cas les analyses devront avoir été réalisées sur l'appareil et en méthode de référence préalablement.

Durée : 4 H

Rappel des Bonnes Pratiques d'Utilisation (BPU)

Suivi des résultats

- Mise en place d'un plan de contrôle
- Suivi des résultats à travers des cartes de contrôle

Ajustement d'un produit

- Correction pente et biais
- Intégration des corrections
- Validations de l'étalonnage

Exercice de validation

Suivi de la Formation : Feuille de Présence à signer par les participants.

Modalités d'Évaluation : QCM, Exercices et cas pratiques en cours de formation

Validation de la Formation : Attestation de fin de formation remis à chaque participant.

ANALYTICS BEYOND MEASURE

FOSS France SA
Ecoparc de Nanterre – 97, Rue Martha Desrumaux
92000 NANTERRE

Tel : 01 46 49 19 19
E-mail : formations@foss.fr

FOSS