

RGPD DE LA CONFORMITÉ À L'ATOUT CONCURRENTIEL

Voie d'accès

Formation continue

Éligible au CPF

Oui

Non

PUBLIC

- Toute personne en charge du traitement des données personnelles

PRÉ-REQUIS

- Aucun prérequis n'est nécessaire

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entrée possible en fonction de la demande
- Effectif minimum de 4 personnes et 12 personnes maximum
- Inscription possible toute l'année selon le calendrier en cours

OBJECTIFS

- Appréhender les enjeux du traitement des données à caractère personnel
- Identifier les impacts du RGPD pour l'entreprise
- Se mettre en conformité

DURÉE

- 1 journée : 7 heures

TARIFS

- **Tarif intra** : nous consulter

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Cette formation est animée par un formateur spécialisé dans la cybersécurité.

- Méthodes transmissives et interrogatives
- Alternance de contenus théoriques et cas pratiques
- Echange d'expériences à partir de situations propres aux participants

Contact

FORMATION CONTINUE
fc.cciwf@campus120.cci.fr
05 49 37 44 68

Lieux de formation

Site de Poitiers

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Site de Montmorillon

Immeuble Eco espace
70 rue de la Concise
86500 Montmorillon

Site de Loudun

Espace formation
1 avenue de la Coopération
86200 Loudun

NOUVEAUTÉ 2026

PROGRAMME & CONTENU

I- Appréhender les enjeux du traitement des données à caractère personnel

- Historique, périmètre, nouveaux enjeux de la protection des données, objectifs du RGPD
- RGPD
- Cadre légal et sanctions CNIL
- Présentation des acteurs de la mise en conformité

II- Identifier les impacts du RGPD pour l'entreprise

- Définitions clés
- Connaître les obligations du responsable de traitement : preuve de la conformité, droits et informations des personnes, protection des données, durée de conservation etc.
- Consentement et droit à l'image, prospection commerciale et cookies

III- Se mettre en conformité

- Organiser la mise en conformité, le rôle du DPO
- Créer les différents registres
- Mettre en place les mentions légales

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Le stagiaire est soumis à des mises en situations, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.
- Evaluation des acquis tout au long de la formation
- Délivrance d'une attestation de formation



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

