

## Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux Hygiène et Sécurité
- Maîtriser la démarche HACCP

## Programme

### ➤ **Le concept HACCP**

- Définition
- Hygiène et réglementation
- Optimiser la surveillance produit

### ➤ **Vin et risque Alimentaire**

- Contexte actuel
- Règles de bases
- Risques potentiels

### ➤ **La démarche HACCP**

- HACCP ?
- Etapes : votre mise en place pas à pas
- Avantages
- Faire vivre
- Application terrain

*cas pratique*

### ➤ **HACCP socle des référentiels Qualité**

### ➤ **Mon étude HACCP**

- Démarrage de votre étude
- Outil Skill Pro HACCP

## Les atouts formation :

- Phase théorique : outils et pédagogie
- Phase pratique avec le démarrage de votre étude HACCP

## Public

Membres de l'équipe HACCP  
Ensemble du personnel

## Durée

Session : 2 jours  
Groupe : 1 à 8 personnes

## Tarif

800 € HT la journée par groupe

## Intervenants

**Nicolas MOREL**  
Consultant Management Qualité, Auditeur,  
Expert de la filière vin, Intervenant à l'IFAG,  
l'Ecole des Mines d'Alès, CNAM

**Virginie GOUZE**

Formatrice qualité  
Auditrice  
Spécialiste du secteur agroalimentaire

## Nos atouts

Une méthode pédagogique et participative basée sur l'échange, avec des exemples concrets et des cas pratiques

Des intervenants professionnels issus de l'entreprise

## Plus d'infos ...



[www.terrasyrah.com](http://www.terrasyrah.com)

1950 Avenue Maréchal JUIN  
30900 Nîmes

09 52 11 06 93 - 06 34 50 12 54

E-mail : [contact@terrasyrah.com](mailto:contact@terrasyrah.com)

Siret : 503 838 526 000 13

N° organisme de formation : 91 30 02880 30