

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux Hygiène et Sécurité
- Répondre aux exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires
- Savoir évoluer dans le cadre des exigences réglementaires

Programme

➤ Le concept Hygiène et Sécurité

- Définition
- Hygiène et réglementation
- Mieux maîtriser l'hygiène
- Optimiser la surveillance produit

➤ L'hygiène selon vous ?

- Quizz et vocabulaire
- Hygiène et sécurité au poste de travail

➤ Les dangers potentiels

- Les locaux
- Les machines
- Les gestes et postures

cas pratique

➤ Les mesures préventives

- Les règles d'hygiène et sécurité
- Le plan HACCP

cas pratique

➤ Le triple enjeu

- Sécurité du produit
- Contraintes légales
- Satisfaction client

Les atouts formation :

- Phase théorique : outils et pédagogie
- Phase pratique : « adopter les bons réflexes »

Public

Ensemble du personnel

Durée

Session : 2 jours
Groupe : 1 à 10 personnes

Tarif

900 € 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 ...