



## 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
- Avantages
- Faire vivre
- Application terrain

### ↳ HACCP socle des référentiels Qualité

### ↳ Mon étude HACCP

- Démarrage de votre étude
- Outil Skill Pro HACCP

## Une formation en deux temps

Phase théorique : outils et pédagogie

Phase pratique

**Démarrage de votre étude HACCP**

### Public

Membres équipe HACCP  
Ensemble du personnel

### Durée

Session : 2 jours  
Groupe 1 à 8 personnes

### Tarif

700 € ht la journée par groupe.

### Intervenant

Nicolas Morel

Consultant Management Qualité  
Auditeur

- Chargé de modules Qualité,  
Audit Fonctionnel  
IFAG Nîmes

- Intervenant projet HQEL  
Ecole des Mines d'Ales

- Chargé module Management  
Qualité  
CNAM

Expert Filière Vin

### Atouts formation

Une méthode pédagogique

Participative : - Echanges  
Audit pratique  
- Evaluation

Un intervenant professionnel issu de  
l'entreprise

### Plus d'infos ...



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

1950 Avenue Maréchal JUIN

30900 Nîmes

04 30 96 60 23 - 06 34 50 12 54

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

Siret : 503 838 526 000 13

N° organisme de formation : 91300261430