

METTRE EN PLACE SON SYSTÈME HACCP

Hygiène, Qualité, Traçabilité
A distance, En entreprise

Durée : 14 h

Prix intra-entreprise : 2 500 € H.T. / groupe

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux du système HACCP hygiène sécurité alimentaire.
Créer ou mettre à jour la documentation HACCP : logigrammes de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

Le public

Prérequis

Maître de chai, opérateur en cave, exploitant, gérant.

Aucun.

Déroulé du programme

1. Comprendre le contexte réglementaire et l'évolution de l'HACCP. 2. Historique / Définitions / Objectifs de la méthode HACCP. 3. Les bonnes pratiques sur différentes thématiques :

- Locaux, cuveries, séparation des produits, vestiaires, sanitaires, plan d'hygiène, produits d'hygiène, gestion du SO₂, risque bris de verre, gestion des intrants,
- plan de maintenance, traçabilité.

4. Savoir mettre en œuvre un système HACCP. 5. Mise en œuvre de l'hygiène et la sécurité en cave : plan d'hygiène, maîtrise des achats, du rangement et du stockage, maintenance préventive, traçabilité, le rappel du produit, créer les documents. 6. Rédiger, gestion et suivi la documentation : le Manuel HACCP.

Suivi, évaluation et certifications

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées, d'une évaluation en fin de formation et d'une enquête de satisfaction stagiaire et client. A l'issue de la formation le stagiaire obtient une attestation de fin de formation.

Taux de satisfaction

99.03%

L'équipe pédagogique

Cédric M.

Qualiticien et Auditeur ICA/COFRAC, je travaille depuis 2002 au sein du Laboratoire Aix-Œnologie, partenaire historique de NG Vin depuis 2022. J'interviens dans les formations NG Vin dans l'amélioration

des processus qualité, dans l'application des référentiels normatifs ISO, COFRAC, HACCP, BIO, HVE.

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérants. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Les sessions inter-entreprises

Aucune date session n'est connue. Merci de nous contacter.