



Mettre à jour son système HACCP

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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.

PUBLICS

Maître de chai, opérateur en cave, exploitant.

PREREQUIS

Connaître l'environnement et la traçabilité des produits dans l'entreprise.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation avec alternance de supports d'apports et d'exercices pratiques,
- Mise à disposition d'outils,
- Mise en situation.

FORMATEUR(S)

Auditeur et consultant dans un laboratoire d'analyse œnologique, il a une expérience de plus de 20 ans dans la qualité, l'hygiène et la sécurité en cave vinicole.

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.

DUREE DE LA FORMATION 14 h sur 2 jours



[Voir les sessions et tarifs](#)



MODALITE PEDAGOGIQUE



Au centre ou en entreprise



En présentiel



En groupe

FINANCEMENT POSSIBLE



=> Prise en charge à 100%, information sur le [lien suivant](#)



=> Prise en charge à hauteur de 175 € TTC par journée, selon les modalités de financement de Vivea en vigueur.

ACCESSIBILITE

L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.

Inscription



07 67 48 44 86 | contact@ng-vin.fr



FORMATIONS VIN

NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS

VENTE . EXPORT . COMMUNICATION . LANGUES . VITICULTURE . OENOLOGIE

SUIVI ET EVALUATION DE
LA FORMATION

- ✓ Feuille d'émargement
- ✓ Evaluation en fin de formation
- ✓ Enquête de satisfaction stagiaire et client
- ✓ Obtention d'une attestation de fin de formation.

Inscription

07 67 48 44 86 | contact@ng-vin.fr

