



### Mettre en œuvre la sécurité alimentaire

#### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Comprendre les référentiels, les normes et les applications des référentiels IFS, BRC, HACCP. Comprendre et mettre en œuvre le référentiel lié à la sécurité alimentaire.

#### PUBLICS

Responsable qualité.

#### 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)

Responsable d'un laboratoire d'analyse œnologique et de mesures physiques et perméabilité bouchons, il a une expérience de plus de 10 ans dans le domaine de la filière vinicole.

#### PROGRAMME

1. Comprendre le contexte réglementaire en vigueur et les référentiels IFS, BRC et HACCP.
2. Sécurité sanitaire, risques de fraudes, risques de malveillance et/ou sabotage.
3. Mise en œuvre de l'hygiène et de la sécurité en cave : plan d'hygiène, maîtrise des achats, du rangement et du stockage, maintenance préventive, traçabilité, le rappel du produit.
4. Mettre en œuvre les différents référentiels en cave vitivinicole : bonnes pratiques d'hygiène sur la ligne de conditionnement (Locaux, cuveries, séparation des produits, Vestiaires, sanitaires, Plan d'hygiène, produits d'hygiène, Gestion du SO<sub>2</sub>, Risque bris de verre, Gestion des intrants, Plan de maintenance, Traçabilité).

**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



=> information sur le [lien suivant](#)

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

#### 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.

#### SUIVI ET EVALUATION DE LA FORMATION

- ✓ Feuille d'émargement
- ✓ Evaluations théoriques et pratiques tout au long de la formation

Inscription



07 67 48 44 86 | [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)



FORMATIONS VIN

# NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS

VENTE . EXPORT . COMMUNICATION . LANGUES . VITICULTURE . OENOLOGIE

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

Inscription

07 67 48 44 86 | [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)

