ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Qualité

Sécurité alimentaire - HACCP -Malveillances

Auto évaluer et actualiser son système HACCP-Sécurité Alimentaire

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS

- Pratiquer en groupe, sur le terrain, l'évaluation de son système HACCP-Hygiène et sécurité alimentaire.
- Echanger en commun sur le retour des évaluations.
- Planifier les actions à entreprendre pour la mise à jour du système.

PROGRAMME

- **Se questionner sur les bonnes pratiques en matière de :**
  - 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.
  - Risque de malveillance.
- **Autoévaluation des pratiques de l'entreprise en équipes (dans les locaux de production) à partir d'une grille fournie par le formateur (minimum 1h30).**
- **Mise en commun des évaluations réalisées par les équipes.**
- **Bilan des pratiques, planification des actions**

QUI EST CONCERNÉ ?

- Responsable de production
- Responsable qualité
- Tout opérateur
- Exploitant

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges
- Livret stagiaire
- Etudes de cas
- Travail sur documents internes et photos prises sur le terrain
- Quizz ludique d'évaluation des connaissances en fin de journée

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Florence GRAS
- Patrice MONTAGNE
- Sébastien NARJOUD
- Charlotte SLINGUE
- Eric DELABRE

1 JOUR

TERRAIN

INTRA
1420 € H.T. / groupe

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31