



Stratégie

Certifications

Se repérer dans la jungle des labels et certifications

INITIATION

OBJECTIFS

- Connaître les différents labels et certifications dans le domaine de la Qualité, Sécurité et Environnement
- Appréhender leur champ d'application et les résultats attendus
- Identifier les différents enjeux de ces labels et certifications, les opportunités et les contraintes dans leur mise en place.

PROGRAMME

- Définition des **grands principes** des labels et certifications dans les différents domaines :
 - Qualité produit.
 - Sécurité.
 - Environnement.
 - Cahier des charges Grande Distribution.
- Connaître leur **champ d'application**, leur type de reconnaissance Française, Européenne ou Internationale et leur niveau d'importance.
- Les labels ou certifications complémentaires.
- Les **contraintes et opportunités** dans leur mise en œuvre.
- Illustration par de nombreux **cas concrets**.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Président
- Administrateur.
- Viticulteur.
- Cadre de cave coopérative.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges
- Livret stagiaire

LES FORMATEURS :

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

0,5
JOUR

INTRA

800 € H.T. / groupe

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 remplie 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.