ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE 2021

QUALITÉ

Sécurité alimentaire - HACCP - Malveillances

INITIATION

S'initier à la démarche HACCP-Sécurité Alimentaire en cave particulière

NOUVEAU !

LES OBJECTIFS :

- Connaître les origines et les **objectifs** de la méthode HACCP.
- Acquérir la **méthode** d'analyse des risques.
- Être capable d'identifier les **sources de contamination** potentielles lors de l'analyse des dangers.
- Mettre en pratique les **grands principes** de bonnes pratiques en matière d'hygiène.

QUI EST CONCERNÉ ?

Exploitant
Salarié d'exploitation.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Exercices pratiques.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

Eric DELABRE
Charlotte SLINGUE

PROGRAMME :

- Rappel du contexte réglementaire et son évolution.
- Historique / Définitions / Objectifs de la méthode HACCP.
- Les 12 étapes de mise en œuvre d'un système HACCP.
- Caractérisation des dangers et des risques de la filière vin.
- Exercice pratique pour l'identification des points critiques.
- Bonnes pratiques :
  - Maîtrise du stockage : séparation des locaux et méthodes de stockage des intrants.
  - Maîtrise des achats pour les intrants, adjuvants & prestations de services.
  - Planification saisonnière et annuelle de l'hygiène (vendanges, conditionnement...).
  - Maîtrise de la maintenance préventive réalisée en interne et/ou par des prestataires.
  - Traçabilité des vins et des intrants tout au long du cycle de fabrication du produit.
  - Procédure de rappel produit (gestion de crise).
- Panorama des référentiels hygiène et sécurité alimentaire.

PRÉ-REQUIS :

Il est nécessaire qu'un système HACCP et une traçabilité soient déjà en place dans l'entreprise.

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- **Nîmes : 18 mai 2021**

INTRA
1400 € 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 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.

Qualification des Services Intellectuels IsQ OPQF

CONTACTEZ-NOUS > formation@icv.fr > tél 04 94 37 01 97 • Inscriptions sur www.icv.fr