ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Qualité

Sécurité alimentaire - HACCP -Malveillances

NOUVEAU !

Déployer votre culture «sécurité alimentaire» : Food Safety Culture

INITIATION

OBJECTIFS

- Connaitre la nouvelle exigence réglementaire en termes de culture de la sécurité alimentaire.
- Définir les clefs et les outils pour autoévaluer son entreprise.
- Appliquer un plan culture de la sécurité alimentaire adapté à sa structure.
- Répondre aux exigences normatives.

PROGRAMME

- Présentation et explication du **contexte réglementaire** lié à la culture de la sécurité des aliments.
- Définitions de la **culture d'entreprise.**
- Définition de la **FSC** dans un premier temps, de la sécurité des aliments dans un second temps.
- Présentation de la FSC et de son application dans le cadre de l'entreprise.
- Exercices d'auto-évaluation (WOOCLAP) du niveau atteint par l'entreprise en termes de Food Safety Culture.
- Mise en commun et **exercices** de groupe pour initier un plan d'actions d'amélioration en termes de FSC.
- Proposition de quelques outils ou **solutions** pour répondre aux différents standards et normes en agroalimentaire (BRC, IFS, SQF et FSSC 22 000).

QUI EST CONCERNÉ ?

- Tout opérateur
- Exploitant

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges
- Etude de cas et mise en situation
- Sondage Wooclap des stagiaires (smartphones et connexion internet requis)
- Exercices par groupe de travail
- Livret stagiaire.

LES FORMATEURS :

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

0,5 JOUR

INTRA
800 € 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