

VOTRE FORMATION :

Les bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place de l'HACCP

LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène par lieu ou poste sur le site d'exploitation



Concevoir un diagramme des opérations

Identifier les dangers et concevoir son tableau d'analyse

LES THÈMES DU PROGRAMME (programme complet sur demande)

- ✓ Rappels règlementaires et présentation des **bonnes pratiques d'hygiène**
- ✓ **Méthode HACCP** : analyse des dangers et mesures de maîtrise
- ✓ Le **diagramme** des opérations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Présentiel
- ✓ Formation en salle équipée, salle formation ou directement sur site de production
- ✓ Si formation sur site, possibilité de mise en pratique avec visite d'un chai
- ✓ Contenu de formation adapté selon les retours des tests de positionnement
- ✓ **Modalités d'évaluation** : évaluation avec réalisation du diagramme des opérations en fin de journée ; observations et conseils du formateur tout au long de la formation
- ✓ Échange récapitulatif à la fin de la formation
- ✓ Attestation de suivi délivrée à l'issue de la formation

INFORMATIONS PRATIQUES

Public visé :
Salarié ou exploitant agricole, œnologue, ouvrier vinicole, responsable QSE

Prérequis :
Aucun

Durée :
1 jour – 7 heures

Lieu :
Sur site / salle de formation

Tarif inter-entreprise :
300 € HT / 360 € TTC sans prise en charge*

Tarif/pers/jour
Groupe 4-10 personnes

Tarif intra-entreprise :
Nous consulter

Prises en charge possibles :
VIVEA / OCAPIAT
Se renseigner auprès de SAFE.

Délais d'accès : cette formation est généralement réalisée en périodes creuses, hors vendanges et vinifications. Le délai d'accès à la formation est de 2 mois maximum.

*Tarifs 2024

Votre formatrice : CINDY BIAIS

Aura le plaisir de vous accueillir pour cette journée !

INTÉRESSÉ(E) ? Contactez-nous !

Cindy BIAIS : cbiais@planete-safe.fr / 07.85.75.06.45

Retrouvez tous nos accompagnements et formations sur www.planete-safe.fr