

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 sans prise en charge :
350 € HT / 420 €
Tarif/pers/jour
Groupe 4-10 personnes.

Tarif intra-entreprise :
Nous consulter.

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

*Tarifs 2026

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.

INTÉRESSÉ(E) ? Contactez-nous !

Tél: 07 48 11 88 00- Mail: contact@planete-safe.fr

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