

FORMATION

COMPRENDRE ET METTRE EN ŒUVRE LA MÉTHODE HACCP DANS MON ENTREPRISE



PRÉREQUIS :

- Être un professionnel de la filière viticole
- Avoir entamé une réflexion sur les démarches qualité de la filière.

OBJECTIFS :

- Acquérir les bases de la méthode HACCP, saisir son utilité dans la filière vigne-vin et réussir à la déployer dans son entreprise.

CONTENU :

- HACCP : origine, définition, obligations réglementaires
- Les 12 étapes de la méthode HACCP
- Le périmètre d'action, les dangers et les risques, les points critiques, les 5M, l'analyse de risque, le contrôle
- Les outils de contrôle et surveillance
- La base documentaire
- La dynamique du plan HACCP
- L'application dans mon entreprise

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Echanges, retours d'expérience
- Ateliers et exercices collectifs, en sous-groupes
- Mise en situation, visite
- Exposés théoriques

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Quizz, questionnaires, exercices

PUBLIC CONCERNÉ :

Vignerons ou salariés de domaines viticoles
ou de caves coopératives.

Durée : 1 jour (7h)

Dates et Lieux : Dates à fixer avec vos responsables
de stage :

- **Champagne, Bourgogne & Beaujolais :**
Responsable de stage : Bérangère JEANNIN
- **Bordeaux / Sud-Ouest :**
Responsable de stage : Violaine GIRAUD
- **Provence – Vallée du Rhône – Languedoc :**
Responsable de stage : Marine BALUE

ACCESSIBILITÉ :

Afin que cette formation soit accessible à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'un aménagement à nous le signaler en contactant directement notre Référent Handicap au 07 77 39 85 82.

TARIF :

252 € TTC

La prise en charge par votre OPCO est possible (VIVEA, OCAPIAT, etc.).

NOUS CONTACTER POUR PLUS D'INFORMATIONS.

CONTACT ET INSCRIPTIONS

(7 jours minimum avant le début de la formation)

Violaine GIRAUD :
vgiraud@vitivalor.com – 07 77 39 85 82

Marine BALUE :
mbalue@vitivalor.com – 06 15 01 89 47

Vitivalor Solutions,
Conseils et Services De la Vigne au Vin
Retrouvez nos prestations ici : www.vitivalor.com

