



Programme de formation

Le rôle de l'encadrement intermédiaire dans l'amélioration de la culture qualité et sécurité des aliments

PROGRAMME DE FORMATION

Personnes concernées :

- Chefs d'équipe et encadrement intermédiaire du personnel d'une entreprise agroalimentaire

Prérequis : Aucun

Objectifs :

Pour les participants :

Connaître la politique qualité et les objectifs

Connaître et faire appliquer les impératifs de l'Hygiène et la sécurité des aliments au quotidien

Comprendre et connaître et faire réaliser les contrôles de la qualité en production

Favoriser la communication avec les équipes

Pour l'entreprise

Conforter la qualité des produits et la maîtrise de la sécurité des aliments

Optimiser le suivi quotidien de la maîtrise de la sécurité des aliments, des contrôles en production et de l'Hygiène appliquée dans le cadre de votre démarche Qualité

Développer la FSC dans l'entreprise

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Méthode pédagogique participative ; Exposés-débats, Tableau de papier, Powerpoint, Tests et démonstrations, Dossiers aide-mémoire

Type de formation :

- Intra entreprise en présentiel : groupe de 6 à 8 personnes

Durée du stage :

- 1 jour : 9h-12h30 ; 14h-17h30
- 1300 € HT /session d'une durée de jour + forfait frais déplacement -restauration /jour d'intervention

Intervenant :

- Laurence ARMARY

CONTENU DE LA FORMATION

Politique qualité de l'entreprise

Les axes majeurs

Les objectifs et indicateurs de surveillance

La méthode HACCP

Rappels : Principe et objectifs

Les différentes familles de dangers

L'origine des contaminations

Les moyens de maîtrise

Les contrôles à réception et en production

Les différents contrôles et leur origine

Les spécifications

Les enregistrements

Les corrections et actions correctives

Favoriser la communication

Sur quoi communiquer et comment

De l'encadrement intermédiaire vers le personnel

Du personnel vers la direction

APPLICATIONS

- Jeu « Questions pour un champion » pour ancrer les connaissances dans les divers domaines abordés
- Ateliers pratiques à partir de situations concrètes vécues dans l'entreprise (Non conformités, réclamations) et sur des documents appartenant à l'entreprise (plans de contrôles, traitement des NC..)
- Réflexion sur un moyen simple de communiquer la politique qualité et les objectifs auprès des équipes

MODALITES D'ORGANISATION

Modalités d'accès et délais d'accès

- En présentiel sur site
- 1 mois avant le début de la formation (durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation)

Moyens techniques

- Vidéoprojecteur ou écran pour projeter la présentation

Accessibilité aux personnes handicapées

- Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant toute inscription. Nous pourrions ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Pédagogie

- Équilibre entre la théorie riche et accessible, et des exercices de mise en application en groupe

Ressources pédagogiques

- Dossier aide-mémoire par participant, un bilan pédagogique ainsi que divers documents pédagogiques

Modalités d'organisation

- En groupe (6 à 8 personnes)
- Pendant ou hors temps de travail.
- Nombre de stagiaires : 8 participants maximum

Modalités d'évaluation

- En amont de la formation : questionnaire de positionnement
- Fin de formation : questionnaire de validation des acquis

Satisfaction des bénéficiaires

- Questionnaire de satisfaction réalisé en fin de formation

Assiduité

- Fiches de présence
- Attestation individuelle de formation

PRESENTATION DE L'INTERVENANT

LAURENCE ARMARY

Consultante-Formatrice en qualité sécurité des aliments forte d'une expérience de plus de 31 ans au sein d'un groupe d'embouteillage, elle accompagne des entreprises agroalimentaires dans la mise en place et le suivi de leur système qualité, sécurité des aliments et certifications.