



Manager la sécurité des produits de charcuterie-salaison

Formation Pratique

Objectifs

Compétences visées

- Identifier les points faibles de son atelier en matière de sécurité des produits et des procédés
- Intégrer l'exigence d'exemplarité de l'encadrant
- Mettre en évidence et corriger les mauvaises pratiques dans son atelier
- Réaliser des argumentaires simples et faciles à comprendre pour expliquer les règles d'hygiène à ses opérateurs

Pour qui ?

- L'encadrement de production des entreprises de charcuterie-salaison : responsable en production, chef d'atelier et d'équipe
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Mise en pratique
- Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise avec retour en atelier en conditions réelles de production

Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

Programme

Analyse des pratiques constatées dans les ateliers

- Visualisation des bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène dans les différents ateliers du site de production
- Mise en perspective au regard des risques encourus, des procédures écrites de l'entreprise, des exigences réglementaires et des exigences clients (IFS, BRC, ISO 22000 ...)
- La responsabilité de l'encadrement : l'exemplarité et la pédagogie
- Les argumentaires « terrain » de choc pour renforcer les bonnes pratiques

Réalisation d'un audit hygiène en atelier - Mise en pratique

- Les règles de l'audit hygiène en atelier
- Quand, comment, quoi regarder dans son atelier ?
- Exercice pratique d'audit hygiène avec débriefing et synthèse des pièges et difficultés rencontrés

En savoir +

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.

Déroulement conseillé : 2 demi-journées de formation espacées de une à deux semaines.

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Etienne Pierron (Ifip)

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

