

HACCP : MAITRISE DES RISQUES EN VITICULTURE

Durée : 2 jours

OBJECTIFS :

Mettre en place une démarche HACCP complète et cohérente sur son entreprise viticole afin de répondre aux exigences réglementaires de la filière et des acheteurs.

Enjeux définis :

- Déployer les principes de l'HACCP de façon très concrète sur son entreprise
- Avoir identifié les principaux facteurs de risques à maîtriser
- Produire un document personnalisé HACCP

PROGRAMME :

Jour 1

- Connaître les principes et la méthode HACCP
- Acquérir les outils pour réaliser son analyse HACCP
- Savoir identifier les risques et les moyens de maîtrise et de surveillance associés

Jour 2

- Acquérir les outils pour réaliser les plans de contrôle et les documents d'enregistrement
- Savoir bâtir des outils pertinents et opérationnels
- Maîtriser la mise à jour des procédures en interne

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Diaporama, support papier
- Paperboard et visualisation internet

MODALITES D'EVALUATION :

- QCM
- Mise en situation / exercices

TAUX SATISFACTION : 88%



HORAIRES :

9h00 – 12h30
14h00 – 17h30

Dates à définir



LIEU :

Agence Cerfrance Gironde



PUBLIC VISE :

Exploitations en chai
particulier (viticulteurs chefs
d'exploitation, salariés
responsables d'exploitation)

INTERVENANT :

Conseiller d'entreprise

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

De 8 à 10 personnes

PREREQUIS :

Avoir un ordinateur portable

TARIF :

A partir de 443€ HT les 2j
Prise en charge possible
par votre fonds de
formation ou votre OPCO
(VIVEA, OCAPIAT...)

DÉLAI D'ACCÈS AUX FORMATIONS : Inscription possible jusqu'à 3 jours ouvrés avant le début de la formation.

ACCESSIBILITE : Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En amont de la formation, nous définissons ensemble comment vous proposer le parcours le plus adapté.

RESPONSABLE DE STAGE : Antony CARARON, Responsable Pôle Conseil

CONTACT & PRE-INSCRIPTION

Janique JENNEQUIN
05 57 54 26 66 - 5090
formationconseil@33.cerfrance.fr
[Formulaire de pré-inscription](#)