

AMÉLIORER LA TRAÇABILITÉ DE SES PRODUITS EN ABATTAGE-DÉCOUPE



BOZEC Arnaud
Ingénieur d'étude - Expert
HACCP en abattage-découpe

Présentiel

1 jour

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Etat des lieux de la traçabilité au niveau de l'atelier

Echanges sur les problèmes rencontrés : Identification des contraintes liées aux différents postes de production et aux cahiers des charges fournisseurs et clients

Analyse : Repérage des points forts et des axes de progrès du système de traçabilité en place

Recherche de solutions au regard des axes de progrès identifiés – Retour sur les observations réalisées

Création d'un numéro de lot de découpe

Gestion et suivi des lots aux différents postes : Réception des matières premières ; Production ; Préparation des commandes

- Données à enregistrer
- Documents supports
- Valorisation des données collectées

Pour qui ?

Le responsable qualité
Le responsable production
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Reprendre en main les principes de la traçabilité
Améliorer l'efficacité de la traçabilité :
Mieux enregistrer les données au fil du process et mieux les valoriser

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)

Pré-requis

Aucun

Méthode pédagogique

La formation s'appuie sur le cas de l'entreprise : phase d'observation sur site et étude de la partie documentaire de l'entreprise avant la formation.