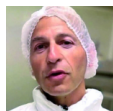


# MANAGER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAIISON - 2025 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## 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

## Objectifs / Compétences —

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

## 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 —

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



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### 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.