

# MANAGER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISON - 2026 (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



<u>Version en-ligne</u>

## 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 ddu 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.