MANAGER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISON – 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 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.