



Maîtriser la qualité de ses approvisionnements en viande de porc

Objectifs

Compétences visées

- Maîtriser et harmoniser les procédures de contrôles de ses matières premières, en cohérence avec les cahiers des charges.
- Construire des indicateurs qualité pertinents (microbiologie, qualité technologique)
- Animer une politique qualité « matières premières », tant en interne (relation achat/direction) qu'à l'externe (relation fournisseur, audit,...)

Pour qui ?

- Equipes Qualité
- Acheteurs
- Auditeurs

Points forts

- Les points abordés concernent les cahiers des charges fournisseurs, les contrôles à réception, la gestion des non conformités, les indicateurs qualité, le reporting interne/externe, les audits.
- Les apports sont illustrés par les éléments transmis par l'entreprise.

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)*

Programme

Analyse du système existant

- Identification des points forts et des axes de progrès
- Hiérarchisation des actions à mettre en place

Mise en place des outils opérationnels du système de maîtrise de la qualité

- Cohérence entre critères du Cahier des Charges et contrôles réalisés à réception
- Plan de contrôle et mesures
- Elaboration des indicateurs Qualité

Gestion des indicateurs qualité

- Modalité de circulation des informations en interne, animation avec les services achats et industriels
- Relation fournisseur : gestion des non conformités, communication des indicateurs qualité et évaluation annuelle
- Audit : planification et grille d'audit

En savoir +

- En fin de formation, le formateur dresse un bilan et conclut par des recommandations pour finaliser le système qualité lié aux approvisionnements.

Formation Pratique

2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

- Qualité des viandes et des matières premières pour la transformation
- Qualité des produits transformés

