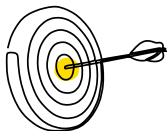


CONTRIBUER À LA MISE EN ŒUVRE DU SMSDA

OBJECTIFS



- Comprendre les exigences d'un système de management
- Connaître les enjeux et les dangers liés à la qualité et la sécurité des aliments en IAA
- Mettre en place des actions pour assurer la sécurité des aliments (Bonnes pratiques d'hygiène, Etude HACCP)
- Utiliser les outils pour assurer la sécurité des aliments en IAA (Audits, Métrologie, Plan de contrôle, Plan de nettoyage, Gestion des non-conformités)

Blended - Nantes/Distanciel - 2900 € HT* - Dates (nous contacter)

Parcours de formation certifiant pour des **animateurs de la qualité**.

Acquérir les compétences de base pour participer à l'animation d'un système de management de la sécurité des aliments.

INTERVENANT

Consultants formateurs ADRIA, experts en management de la qualité et de la sécurité des aliments.

PUBLIC

Futurs assistants qualité, techniciens qualité. Toute personne qui intègre ou qui souhaite intégrer un service qualité en IAA. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise.

PRÉ-REQUIS

Lire, écrire et parler français.

DIPLÔME PRÉPARÉ

Certificat de maîtrise de compétences issus d'un titre enregistré au Registre National des Certifications Professionnelles (RNCP) / Capitalisable avec les autres blocs composant le titre pour une validation de ce dernier.

ÉPREUVE DE CERTIFICATION

En distanciel : étude de cas à réaliser individuellement.

Jury de certification : sous un délai de 1 mois.

CONDITIONS

Avoir le matériel pour participer aux phases distancielles.

ADMISSIONS

Sur dossier d'inscription, tests de positionnement en distanciel et entretien en distanciel.

DURÉE & HORAIRES

41h de formation :

- 13h en distanciel (classes virtuelles & modules de e-learning)
- 28h en présentiel

LE CONTEXTE DE LA QUALITÉ

- Les enjeux de la démarche qualité
- Le contexte réglementaire de la qualité en IAA
- Système de management de la qualité et certifications
- Les rôles et les missions du Service Qualité et ses interactions au sein de l'entreprise Agroalimentaire

LES DANGERS ALIMENTAIRES

- Les principaux dangers et les risques associés
- Les causes d'apparition des dangers
- Mettre en place des actions préventives et correctives

LES FONDEMENTS DU SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Structuration des normes de système de management (Norme ISO)
- Les 7 principes du management de la qualité
- Le vocabulaire associé
- Se familiariser avec les méthodes et outils liés au système de management de la qualité (SWOT, Approche processus, Cartographie)

LES BPH EN IAA

- Appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (les outils d'évaluation, la communication dans l'entreprise)
- Le rôle et les responsabilités du manager de l'hygiène
- Utiliser la méthode des 5M

HACCP LES PRINCIPES FONDATEURS

- Le rôle de l'HACCP
- Les étapes d'une démarche HACCP
- Construire un plan HACCP

LES OUTILS DE LA QUALITÉ

- Rédiger un plan de nettoyage
- Réaliser un plan de contrôle des surfaces
- Les documents d'enregistrement
- Procédure de gestion des non-conformités (logigramme de décision)
- Fiche de non-conformité
- Réclamation client

ACCOMPAGNEMENT À LA CERTIFICATION

- Prendre en main les outils à disposition pour la formation
- Comprendre les attentes de la certification

CERTIFICATION

Réussir la certification

LE +

Ce parcours de formation certifiant est éligible au CPF (Compte Professionnel de Formation)