

Objectif :

Mettre en place et de faire vivre une démarche Qualité

- **Public** : Tout public
- **Prérequis** : Aucuns
- **Durée** : 2 jours (14h)
- **Tarif** : Nous consulter
- **Délai d'accès à la formation** : Nous consulter
- **Accessibilité aux personnes en situation de handicap** : Nous consulter

➤ Cette formation peut être adaptée en fonction de votre activité et de vos besoins, contactez-nous !

Méthodes :

Il s'agit d'une formation privilégiant la communication orale. Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des supports visuels, mises en situation et simulations qui permettent une application rapide. Un questionnaire de validation des acquis est réalisé en fin de formation

Contenu :

Première partie (1j) : Le management qualité, outils et réglementation

- Réglementation applicable
- Hygiène alimentaire :
 - Les dangers alimentaires
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - La méthode HACCP
- Les outils de management qualité : Brainstorming, diagramme d'Ishikawa, la méthode des 5M...

Deuxième partie (1j) : HACCP

- Notions de dangers et de risques
- Méthode HACCP.
- Equipe HACCP, rôles, fonctions et compétences.