

ORGANISATION

DATE :	4 au 07 décembre 2012 – Semaine 49
DUREE :	3 jours - 24 heures
PUBLIC :	Cadres et agents de maîtrise techniques
ANIMATEUR :	Stéphane MARTIN stephane.martin99@educagri.fr
TARIF :	840 € HT par stagiaire, hors restauration et hébergement
LIEU :	ENIL de Besançon-Mamirolle Grande Rue - 25 620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS

Chantal MENOUD

Tel 03 81 55 92 00

Fax 03 81 55 92 17

Email enil.mamirolle@educagri.fr

INSCRIPTIONS

ANFOPEIL

Tel 03 84 37 27 24

Fax 03 84 37 08 61

Email anfopeil.enils@wanadoo.fr

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- La formation est animée par des enseignants de l'ENIL de Mamirolle ayant une expérience confirmée en qualité et IAA.
- Les mises en situations des stagiaires se font sur les ateliers de production de l'ENIL de Mamirolle : réception et traitement du lait, pâtes pressées, pâtes cuites, yaourts, beurre

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de

- Mettre en œuvre les différentes étapes de la méthode in situ.
- Situer la méthode dans le contexte normatif IFS, BRC et ISO 22 000.
- Situer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes.
- Animer des groupes HACCP et/ou de former des animateurs en interne

PROGRAMME

Accueil des stagiaires

La méthode HACCP et son environnement

L'Assurance Qualité (Rappels)

L'hygiène alimentaire (Rappels)

Les directives européennes

La méthode HACCP

- Définition
- Historique
- Concept
- Terminologie
- Son déroulement en 12 étapes

Applications : études de cas en sous-groupe sur les ateliers de transformation semi-industriels de l'ENIL de Mamirolle (16 heures)

Approfondissement sur le rôle des animateurs

Mise en pratique de la méthode sur plusieurs ateliers

Rédaction des documents de synthèse

Restitution des études de cas

HACCP, hygiène alimentaire et ISO 22000, IFS et BRC : rapprochement et intégration

Synthèse et bilan de stage

Remarque :

Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant – Organisation possible en intra-entreprise