ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Optimisez la conservation de vos produits

DUREE : 14,00 h		**PUBLIC** Responsable R&D, responsable qualité
	Mixte	**PRE-REQUIS** Bases en microbiologie alimentaire

OBJECTIFS DE FORMATION

- Caractériser les particularités de ses produits et de son entreprise.
- Identifier les différents leviers d'amélioration de la durée de vie de ses produits alimentaires (méthode des 5M).
- Élaborer un plan d'actions d'amélioration de la durée de vie, à partir des leviers identifiés au sein de son entreprise (audit de l'atelier).
- Surveiller la mise en œuvre des actions du plan à l'aide d'un plan de contrôle.
- Ajuster son plan d'actions dans une démarche d'amélioration continue, à partir du retour d'expérience (leviers avec ou sans effet).

DESCRIPTION & CONTENU

La formation s'articulera autour de 3 séquences au cours desquelles seront abordés les points spécifiques :

1ère séquence (Présentiel) : Méthode et Etat des Lieux – 1 jour

Durée de vie microbiologique :

- Définition
- Textes règlementaires
- Spécificités du produits

Amélioration de la durée de vie microbiologique et méthode des 5 M :

- Comment travailler sur les 5M en lien avec la durée de vie de son produit ?
- Matériel : quels matériels utilisés pour la fabrication de son produit, quelles spécificités, quelles contaminations possibles
- Méthode : quel process de fabrication ? quel point critique lors du process ?
- Main d'œuvre : quelle formation au BPH ? BPF ?
- Matières premières : quelles matières utilisées pour quelles recettes ? quelles contaminations possibles ?
- Milieu : Quel milieu de fabrication ?

Audit de l'atelier de fabricationA l'aide des notions vues dans la première partie :

- Identifier les points d'amélioration pour la prolongation de la durée de vie microbiologique par la

réalisation par l'apprenant d'un audit de l'atelier de transformation
- Savoir identifier les endroits clés de l'atelier pour la réalisation de prélèvements microbiologiques

2nde séquence (Visio) : Mise en place d'un plan d'actions – 0.5 jour

Echange et rédaction d'un plan d'actions

Suite aux retours des analyses microbiologiques et à l'audit de l'atelier, réalisation d'un plan d'actions d'amélioration de la durée de vie des produits avec :

- Identification des leviers les plus prometteurs
- Mise en place d'actions correctives

3ème séquence (Visio) : Retour plan d'actions, amélioration continue – 0.5 jour

Validation de la méthode

- Retour sur la mise en place du plan d'actions
- Les leviers avec effets
- Les leviers sans effets
- Propositions de pistes pour amélioration continue

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation sur un cas pratique de produits fabriqués par l'entreprise
- Echange sur les ressources et les pratiques au sein de l'entreprise
- Visite de l'atelier de fabrication
- Elaboration d'un plan d'actions

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Questionnaire de satisfaction
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

FORMATEURS


Caroline LEROY

Consultante formatrice en R&D innovation

Curieuse & enthousiaste, Caroline LEROY aime relever chaque jour de nouveaux défis ! Aider les entreprises à créer des produits innovants tout en respectant les contraintes réglementaires, c'est le cœur de son métier. Consultante passionnée, Caroline LEROY accompagne les entreprises dans leurs projets de développement produit, d'étiquetage (règlement INCO) & de valorisation nutritionnelle.


Yann DEMARIGNY

Consultant formateur en microbiologie alimentaire, technologie alimentaire et analyse sensorielle

Enseignant-chercheur en microbiologie alimentaire, technologie alimentaire et analyse sensorielle, Yann Demarigny est également responsable du laboratoire de microbiologie alimentaire et d'analyse sensorielle.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr