

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

- Connaître les particularités de ses produits et de son entreprise
- Connaître les différents leviers pour l'amélioration de la durée de vie de ses produits alimentaires
- Mettre en place un plan d'actions durée de vie : savoir identifier au sein de son entreprise les leviers d'actions et les mettre en place
- Surveiller les actions par un plan de contrôle
- Mettre en place une démarche d'amélioration continue

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 fabrication A 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

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 :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr