

Bonnes pratiques d'hygiène pour les vigneron



Contexte

Comme toutes les denrées alimentaires, les vins pourraient contenir des agents susceptibles d'avoir des effets préjudiciables à la santé du consommateur. La seule obligation en matière d'hygiène est une obligation de résultats et non de moyens, l'exploitant a donc besoin de s'approprier les règles et mesures pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé.

Nouvelle formation en partenariat avec le SYNVIRA

Objectifs de la formation

Mettre à jour et approfondir ses connaissances en hygiène alimentaire et les adapter aux spécificités de son établissement

Amener à la mise en œuvre des bonnes pratiques pour les vigneron

Public concerné

Chef(fe)s d'entreprise et salariés d'exploitation viticole Alsace

Prérequis des participants

Aucun

Contenu

Jours 1

Appliquer la procédure de gestion de crise et savoir traiter les états de non-conformité

Responsabiliser chaque individu à ses tâches quotidiennes

Redéfinir les contraintes spécifiques de la réglementation " HACCP " et mise en application du PMS

Vérifier la compréhension des procédures et surveillance mise en œuvre dans le cadre de la production de cuisine au quotidien (rappel et précisions PMS/HACCP)

Appréhender et comprendre les exigences en matière de traçabilité des produits (actions correctives...)

Maîtriser les risques et les dangers encourus, consolider et améliorer la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise

Jour 2

Découvrir les enjeux de l'hygiène pour les accords mets-vin

Adapter ses connaissances en hygiène alimentaire aux spécificités de son établissement

Mettre en œuvre des bonnes pratiques pour les vigneron

Le traitement des produits et ses contraintes légales

Le nettoyage et la désinfection dans le cadre de la réglementation

Méthodes et moyens

Formation alliant des analyses de documentation, des études de cas concrets, des travaux pratiques démonstratifs et participatifs

Les apports théoriques seront complétés par des échanges entre stagiaires et, entre stagiaires et formateur

Les stagiaires appliqueront directement leurs connaissances en posant les bases de leur Plan de Maitrise Sanitaire durant la formation

Bilan de la formation (questionnaire et tour de table)

Mode de validation des acquis

Attestation de formation et certificat de réalisation.

Nouvelle formation

Intervenants

Bertrand DUPONT, consultant Chef Sommelier

Coordinatrice des formations courtes : Murielle LEPINOY



2 jours
14 heures



SYNVIRA à Colmar



2 et 3 avril 2024

Tarifs 2024

448€ net* par participant

*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut.

Nous contacter

Jessica SAMSON : 03 89 78 73 07 - jessica.samson@educagri.fr