

Traçabilité, qualité et certification d'entreprise dans la filière agricole



Contexte

Produire un vin de qualité suppose une grande rigueur dans le suivi de production. La traçabilité des différentes interventions, la qualité et les différentes certifications autour de la sécurité des denrées alimentaires sont abordées dans cette formation particulièrement adaptée aux agents de cave.

Ce module s'inscrit dans un parcours de formation destiné aux agents de caves coopératives. Il est accessible à toute personne qui souhaite comprendre les principes de la maîtrise des fermentations des mouûts.

Ce module peut être réalisé indépendamment des autres modules du parcours.

Objectifs de la formation

Appréhender la pertinence d'une démarche qualité
Connaitre les étapes et actions inhérentes à la démarche qualité de l'entreprise
Identifier les actions qualité relevant des missions du caviste

Public concerné

Tout professionnel de la vinification

Prérequis des participants

Aucun

Contenu

La qualité du produit

- les différents critères de qualité du vin
- la surveillance des critères qualité, la détection des non-conformités et la mise en place d'actions correctives

Hygiène

- les obligations réglementaires
- noiton de dangers et risques de sécurité des denrées alimentaires
- les dangers microbiologiques, allergènes, chimiques et physiques

Traçabilité en filière vinicole

- traçabilité amont, aval, totale
- obligation de traçabilité : réglementaire, contractuelle, référentiels de certification
- traçabilité des composants en cuverie et à l'embouteillage

Système qualité en entreprise

- système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire
- documents du système qualité
- rôle de chaque salarié
- plan de maîtrise sanitaire
- audits internes

Référentiels IFS / BRC / ISO 22000

- présentation des référentiels de la grnade distribution et de l'ISO 22000
- enjeux pour les entreprises viticoles
- exigences liées au travail de l'opérateur en production

Méthodes et moyens

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices
- Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques

Mode de validation des acquis

Attestation de formation et certificat de réalisation

Nouvelle formation

Intervenants

Michel HABERSTRAU, Directeur de l'IFRIA BFC, ingénieur ENSIA et formateur métiers de l'industrie.



7 heures



Rouffach



24 janvier 2024

Tarifs 2024

245€ 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