



Educaform-ESG

PRODUCTION/
MAINTENANCE

MAN 40

Durée

3 JOURS

Dates des sessions :
Nous consulter

Modalités d'évaluation :

L'évaluation des acquis se fait tout au long de la session au travers de multiples ateliers pratiques.

Compétences du Formateur :

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des thématiques abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque formation qu'ils dispensent. Ils ont au minimum cinq à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

Moyens pédagogiques et techniques d'animation :

Les moyens pédagogiques et les méthodes d'animation utilisés sont principalement :

- Aides audiovisuelles, documentation et support de cours, exercices pratiques d'application et corrigés des exercices pour les ateliers pratiques, études de cas ou présentation de cas réels pour les séminaires de formation.
- A l'issue de chaque formation ou séminaire, l'ESG fournit aux participants un questionnaire d'évaluation qui est ensuite analysé par nos équipes pédagogiques.
- Une feuille d'émargement par demi journée de présence est fournie en fin de formation ainsi qu'une attestation de fin de formation si le participant a bien assisté à la totalité de la session.

LA TRACABILITE DES PRODUITS

Publics concernés: Equipe HACCP ; magasiniers chargés des matières premières.

Objectifs

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- 1- Comprendre la réglementation liée à la traçabilité des produits, notamment alimentaires ;
- 2- Se mettre en conformité ou optimiser son système de traçabilité ;
- 3- Réduire les risques liés à un système de traçabilité défaillant ;
- 4- Assurer un retrait/rappel efficace de tout produit jugé impropre à la consommation ou non conforme aux exigences réglementaires, tout en renforçant les valeurs de transparence et de proximité envers les clients ;
- 5- Savoir anticiper et répondre en cas de nécessité (audit, contrôle, ...etc).

Programme

- Généralités : qu'est ce que la traçabilité, ...etc ;
- Les normes et réglementations en vigueur relatives à alimentaires ;
- Le rôle et la place de la traçabilité dans le processus

*les différents objectifs de la traçabilité ;

*Retrait /Rappel ;

- Les types de traçabilité ;
- Les contrôles.

Contact

Tél. : 023 72 72 96 - Fax : 023 72 71 89 Mob : 0560 50 50 25
E-mail : educa@esgalgerie.com / esg.group@hotmail.fr - Site web :
www.esgalgerie.com