

Formez vos opérateurs aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Formation sur-mesure en intra entreprise

OBJECTIFS

- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Prendre conscience de l'enjeu du respect des règles en matière d'hygiène
- Être sensibilisé aux différents risques sanitaires et comprendre les conséquences de mauvaises pratiques
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques adaptées à son activité

PLUS-VALUE

- Une amélioration de la prise de conscience par des exemples concrets dans les ateliers (photos réalisées en amont)
- Un apprentissage ludique par la réalisation de jeux par équipe et le visionnage de vidéos
- Des interlocuteurs privilégiés pour le suivi complet de la prestation
- Les valeurs d'une structure professionnelle au service de votre entreprise : efficacité, écoute active, objectivité, confidentialité et réactivité

ACCOMPAGNEMENT

Optionnel : reportage photo sur le site industriel (en amont de la formation)

Prise de photos sur le site de production pour agrémenter le support de formation et pour récupérer les documents qualité à présenter lors de la formation.

Formation intra-entreprise, par groupe de 12 personnes maximum

Exemple de programme de formation : (en fonction du besoin de l'entreprise : de 2h de formation à 1 journée)

- Contexte réglementaire
- Les dangers associés aux denrées alimentaires (biologiques, physiques, chimiques et allergènes)
- Les moyens de maîtrise et règles définies dans l'entreprise
- Jeux de questions / réponses par équipe

- ✓ La formation est agrémentée d'exemples, de vidéos, de photos (éventuellement de l'entreprise si un reportage photo a été réalisé en amont).
- ✓ Un Quizz d'évaluation des connaissances est proposé en fin de formation (sous forme de photos si besoin).
- ✓ Un mémo de synthèse est remis à chaque stagiaire en fin de formation.

TÉMOIGNAGE



ETS Ribot

Jennifer VILLEGA, Responsable qualité de la société Ets Ribot - Abattoir et atelier de découpe de lapins (PME)

« Nous avons utilisé les services du CRITT car nous n'avons pas suffisamment de temps en interne pour former l'ensemble du personnel. De plus, une personne extérieure a un regard plus critique par rapport à un salarié.

La formatrice est très dynamique et il y a eu de nombreux échanges entre elle et les opérateurs.

Les photos prises sur le site pour étayer le support de formation sont une réelle plus-value de l'intervention du CRITT



Sylvie PERRET : sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Catherine LEVESQUE : cathetine.levesque@critt-iaa-paca.com

Audrey LESTURGEON : audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

