Programme de Formation

Intégrer un service qualité et sécurité des aliments en IAA : consolidez vos connaissances et gagnez en opérabilité (réf : QE035)

Organisation

Durée : 30 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Futurs assistants qualité. Toute personne intégrant un service qualité en IAA. Personne changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise, techniciens, ingénieurs, responsables qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une IAA.

Objectifs pédagogiques

- Décrire le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires
- Identifier les connaissances structurantes sur les méthodologies les outils et les techniques utilisées par les services qualité en IAA
- Identifier et définir les missions et les métiers de la qualité

Description

Évolution de poste, mobilité interne ou nouvelle opportunité professionnelle... Vous devez prendre rapidement en main les responsabilités en qualité et sécurité des aliments ?

Cette formation est conçue pour accélérer votre montée en compétences. Elle vous apporte des connaissances structurantes, les méthodologies et les outils nécessaires pour assurer vos nouvelles missions. Gagner en assurance et en impact dès votre prise de fonction !

Contenu :

- Comprendre le contexte de la qualité en industrie agroalimentaire (IAA)
  - Définir les enjeux de la démarche qualité et des certifications
  - Résumer le contexte réglementaire
  - Distinguer les différents systèmes de management de la qualité et des certifications
  - Lister les rôles et les missions d'un service qualité

- Connaitre les principaux dangers en IAA
  - Différencier les types de dangers
  - Expliquer le développement microbien
    Distinguer les principales bactéries pathogènes et d'altération

- Appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
  - Définir l'hygiène et la méthode des 5M
  - Appliquer les BPH selon les 5M
  - Animer et encadrer le management de l'hygiène

- Construire un plan HACCP
  - Définir l'HACCP et expliquer le rôle d'un plan HACCP
  - Construire les 12 étapes d'une démarche
  - Identifier les CCP et PrPo
  - Mettre en place un plan de surveillance des points critiques

- Réaliser un plan de nettoyage désinfection
  - Lister les techniques de nettoyage désinfection
  - Identifier les étapes du nettoyage désinfection
  - Bâtir un plan de nettoyage désinfection
  - Mettre en place les contrôles pour vérifier l'efficacité

- Gérer le quotidien d'un service qualité
  - Mettre en place un plan de contrôle
  - Contrôler les équipements et maîtriser les mesures
  - Analyser et exploiter les résultats d'autocontrôles
  - Maîtriser le produit non-conforme
  - Gérer le système documentaire
  - Planifier et gérer les audits internes et externes
  - Suivre et gérer les réclamations clients
  - Appréhender la gestion des alertes

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Parcours mixant modules à distance et journées de regroupement pour travailler sur des études de cas et des travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Positionnement via un QCM sur la plateforme LMS avant le début de la formation
- Evaluation formative et sommative en cours de formation
- Evaluation finale des connaissances à la fin du parcours (sur LMS)
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr