

Distribution

Management de la sécurité des aliments



ERQGMS

Devenir responsable hygiène qualité en GMS

Contexte : Le responsable qualité en grande distribution est devenu au fil des années un maillon essentiel pour assurer la sécurité des aliments en GMS. Au-delà de son rôle technique, c'est un véritable animateur qui doit savoir construire, faire vivre et faire appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire du magasin ou de l'entrepôt.



Les objectifs

Objectif principal :

- Acquérir les bases réglementaires et microbiologiques pour comprendre les principes Hygiène et Qualité essentiels à la pratique professionnelle
- Savoir comment mettre en application ces principes en magasin

Objectifs opérationnels :

- Acquérir les compétences techniques, microbiologiques et organisationnelles nécessaires pour assurer la mission de responsable qualité
- Savoir coordonner, animer et mettre en œuvre un système de maîtrise de la sécurité des aliments
- Connaître les moyens et les outils de la qualité nécessaires pour pérenniser le projet en impliquant les collaborateurs



Pour qui ?

Public :

- Responsable ou coordinateur qualité souhaitant se former davantage aux problématiques hygiène
- Dirigeant

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments
- Responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en distribution
- Sécurité, Hygiène
- Conformité, Étiquetage, Information consommateur
- Le PMS outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Rôles et missions de responsable qualité dans l'animation de la sécurité en magasin indicateur de suivi de la qualité
- Animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Plan d'action individuel



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Explications orales
- Apports théoriques et méthodologiques par des exercices de réflexion et de mises en situation
- Fascicule de formation synthétique

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

- Inspecteurs/auditeurs senior
- Formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 2 jours (14h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



ERQGMS

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

