



LES SYSTEMES D'AGREAGE ET DE CONTROLE QUALITE

OBJECTIFS :

Etre capable de mettre en place un système d'agrèage et de contrôle ou d'auto contrôle qualité des fruits et légumes afin de faciliter les exportations

PEDAGOGIE :

Exposés théoriques et échanges avec les participants

Illustration par diaporama et films adaptés

Contrôle des connaissances en fin de formation par exercice de mise en application et un test théorique.

Remise d'un document récapitulatif à chaque stagiaire.

PUBLIC CONCERNE:

Toute personne en charge de la qualité dans l'établissement ou de la préparation des commandes de fruits et légumes.

PRE REQUIS:

Aucun

DUREE :

2 jours, soit 14 heures

PARTICIPANTS :

Minimum : 4 personnes

Maximum : 10 personnes

INTERVENANT :

Ingénieur en agriculture

Formateur en HACCP

Salariés de H2S Formation (Formateur Santé, Infirmier, Responsable Qualité...)

ou sous-traitant (Vacataires, Indépendants, Of Partenaires...)

VALIDATION

Questionnaire des connaissances

Attestation de fin de formation

LIEU DE LA FORMATION :

En intra : sur site uniquement

L'agrèage et le contrôle qualité

- La définition de l'agrèage
- Les responsabilités de l'entreprise
- Les règles de commercialisation françaises, européennes
- La norme CEE-ONU
- L'importance de l'agrèage
- Quel système d'agrèage choisir
 - ✓ Les produits bruts
 - ✓ Les stocks
 - ✓ Les produits en cours de transformation
 - ✓ Les produits conditionnés
 - ✓ L'étiquetage

La conception et la pratique d'un système de contrôle

- La mise en œuvre de la méthode
- La planification
- Les lots
- L'échantillonnage
- L'enregistrement des données
- Les différents contrôles
- Les non-conformités
- L'exploitation des résultats
- La communication dans l'entreprise
- L'auto contrôle qualité

Mise en pratique et validation

- Exercice de mise en application sur un produit

Synthèse

- Test théorique de validation, type QCM
- Questionnaire de satisfaction
- Bilan

