

## L'équipe maintenance: Acteurs majeurs de la sécurité alimentaire et de l'amélioration continue (INTRA)

### Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de participer aux projets d'amélioration avec une vision globale de leurs impacts positifs : motivation des collaborateurs, sécurité alimentaire, productivité, sécurité des personnes ou encore économie d'eau et d'énergie.

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre son rôle pour garantir la sécurité sanitaire des produits : Food Safety Culture
- Connaître les exigences des certifications IFS et BRC pour le service Maintenance/Méthode

### Public

- membres du service maintenance, méthodes et amélioration continue
- groupe de 6 à 12 personnes environ pour faciliter les échanges

### Pré-requis

- Avoir été sensibilisé par l'entreprise à la sécurité sanitaire des aliments

### Durée de la formation

7.00 heures (1.00 jour)

### Lieu de la formation

Dans vos locaux

### Tarif

Sur devis

#### MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

## Méthode et moyens pédagogiques

- Quiz en équipe: justifications des mesures à appliquer face à des situations précises du quotidien
- Echanges des pratiques et propositions d'amélioration
- Travail autour d'un exemple de sujet d'amélioration continue
- Boitiers de vote
- vos téléphones portables
- Tous les moyens sont bons pour apprendre dans une ambiance conviviale!

## Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice Madame Christelle Le Cloerec.

Formatrice depuis 18 ans et ancienne responsable qualité en agroalimentaire, elle réalise ses formations "sur mesure", très orientées terrain et surtout participatives!

## Programme détaillé de la formation

- Les risques pour les produits lors des intervention de maintenance
  - Rappel de la démarche HACCP et du Food Safety Culture
  - Justification des règles en place pour la maîtrise de ces risques et échanges
- Les certifications IFS/BRC
  - Les exigences pour les services techniques
  - Les attentes de l'auditeur
  - Votre rôle lors des audits
- Les projets d'amélioration continue au cœur des préoccupations des référentiels et de tous les services de l'entreprise
  - Amélioration des conditions de travail
  - Qualité
  - Economies d'énergie, d'eau, de consommables, ...
  - Comprendre les enjeux et savoir communiquer autour des avancés des projets

## Modalités d'évaluation

- Validation des acquis par un test à l'aide de boîtiers de vote

### MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

*Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.*

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

### Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

### Qualité et indicateurs de résultats

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 8.7/10
- Nombre de stagiaires ayant participé à la formation : 7
- Pourcentage de stagiaires qui recommandent cette formation : 100%
- Pourcentage de stagiaires qui pensent pouvoir appliquer ce qu'ils ont appris : 95%

#### MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com