

FORMATIONS QUALITE, ET SECURITE SANITAIRE :

Contribuer à faire évoluer les compétences et les systèmes de management ...

Préambule

La sécurité alimentaire constitue un enjeu majeur et un défi croissant pour le secteur Halio-Industriel et plus personne ne peut se permettre d'ignorer son importance. Dans ce contexte les industries de pêche sont toutes confrontées à la question des normes de la qualité et de la sécurité alimentaire exigée de plus en plus par les distributeurs et les grandes bannières internationales , elles sont donc appelées à s'inscrire dans un système normalisé tels que IFS et BRC qui garantit la qualité et la sécurité de leurs produits et leur offre un certain nombre d'avantages concurrentiels sur les marchés Européens et anglosaxons . En effet ;une implémentation réussie des référentiels IFS & BRC dans une entreprise envoie un signal fort à ses clients et surtout favorise les chances et les opportunités d'accès à de nouveaux marchés.

Dans leur plan d'action commun, HALIOPOLE ET ACOPMER ont inscrit cette session de formation qui vise le renforcement de la compétitivité des produits halieutiques marocains sur les marchés extérieurs tout en répondant aux exigences réglementaires internationales en matière de sécurité et qualité alimentaire et par conséquent la protection des consommateurs.

Objectif Général

Les formations proposées permettent aux participants d'acquérir les compétences et les capacités nécessaires qui leur permettront de réussir la mise en place et la mise à niveau du système qualité de leurs entreprises respectives afin de réussir l'audit de certification selon le(s) standard(s) choisis .

Objectifs spécifiques

L'objectif étant d'appréhender chaque norme. Les exigences de chaque norme seront expliquées et interprétés pour mieux comprendre chaque point. La présentation des exigences sera axée sur une mise en reliefs des changements par rapport à la version précédente, cette lecture va reprendre le résumé de chaque exigence et l'interprétation des nouveaux prérequis

Approche Pédagogique

Des études de cas issus de situations réelles vont être traitées pour mieux appréhender et assimiler les nouvelles versions ; telles que la culture qualité, de la surveillance environnementale ; les évaluations de risque....

En se basant sur l'expérience du formateur comme auditeur approuvé, des situations concrètes seront prises comme exemple pour permettre à la présence de cerner les contraintes et éviter les erreurs.

POST- FORMATION

1- Une évaluation des connaissances sera réalisée sur la base d'un questionnaire (QCM) que chaque participant doit remplir et remettre au formateur

2- Une évaluation de la formation (et du formateur) sera aussi remise également aux participants,

3- Une synthèse de la formation sera remise, avec les évaluations, lors de la remise du rapport final de la formation

4- Une attestation de participation à la formation sera remise à chaque participant

Public visé

Toute personne ayant une connaissance des fondamentaux de la qualité et une connaissance de base en hygiène alimentaire : Responsable et technicien qualité ; Dirigeant ;

Date et Lieu :

Du 21 au 24 Décembre de 9H00 à 16H30 à la cité d'innovation