

Formation du personnel à l'Hygiène et à la Qualité en entreprise

Objectifs

A partir des audits Hygiène et Qualité et des observations du service qualité, construire le déroulement de la formation afin de progresser tous ensemble.



Intérêts pour l'entreprise

- Intégrer la formation dans une démarche d'amélioration continue en Hygiène et Qualité
- Sensibilisation des nouveaux (remise du guide de bonnes pratiques d'hygiène et qualité), méthodologie des M
- Application au quotidien des règles liées à son environnement IAA
- Rappel régulier à l'ensemble du personnel des bonnes pratiques d'hygiène et Qualité, présentation des 4 dangers et risque nuisibles
- Formation aux systèmes de management de la qualité en cours (IFS, BRC, ISO 22000, ...)

Formation appliquée (en salle et en ateliers)

- Possibilité de travailler en se référant au livret d'accueil
- A partir des observations de terrain, rappel des obligations
- Par thème, travail avec les salariés sur les points d'amélioration ou d'évolution en lien avec les référentiels qualités
- Validation des acquis en cours de formation
- Préciser les bonnes pratiques d'hygiène et expliquer les nouvelles mesures concernant l'hygiène et la qualité



Contact : Bruno SIMONNET
Tel 05.65.98.18.60 – 06.32.51.60.05
email : bruno.simonnet@mfr.asso.fr
www.centredeformationvalrance.com