

L'équipe maintenance: Acteurs majeurs de la sécurité alimentaire et de l'amélioration continue

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.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

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

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 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

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

- Quizz 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 Cloerrec.

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

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 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

Modalités d'évaluation

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

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

Qualité et indicateurs de résultats

Au 17/07/2026:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 8.7/10
- Pourcentage de stagiaires qui recommandent cette formation : 100%
- Pourcentage de stagiaires qui pensent pouvoir appliquer ce qu'ils ont appris : beaucoup : 70% // un peu : 30% // pas du tout : 0%

Calculs réalisés en fonction des réponses reçues aux questionnaires de satisfaction à chaud depuis janvier 2023

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 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