





Programme de la formation

ISO 22000 v2018

-  Formation tutorée à distance
-  14 heures sur 2 jour(s)
-  Salarié en poste · De 1 à 5 participants
-  Sur devis

Profil des participants

Assistants et responsables qualité, Direction, Encadrement

Prérequis

Connaitre la structure de la norme ISO 9001 v2015

Objectifs

- Connaître les différents référentiels qualité en agro-alimentaire
- Connaître les points clefs des normes ISO 22000 v2018
- Comprendre la méthodologie HACCP et ses évolutions

Aptitudes et compétences visées / attestées

- Mettre en œuvre la norme ISO 22000 en entreprise
- Mener une analyse de dangers adaptée à son environnement de travail

Pédagogie et organisation

Exemples concrets et exercices de mise en situation

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

QCM

Financements possibles

OPCO

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : (*mise en place de compensation...*)

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 49 75 97 71 / elodiefaure@cadresenmission.com

Intervenant

Murielle Fraisse