

Dates : **14 et 15/12**

Lieu : Artigues-près-Bordeaux

**Coûts : 350 € TTC / personne pour 2 jours (présence obligatoire les deux jours)** Financement possible par vos fonds de formation, OCAPIAT pour les salariés, VIVEA pour les exploitants

**25% THEORIE, 75% PRATIQUE**

*Nombre de stagiaires maximum : 8*

- **Objectifs pédagogiques** : connaître les bases réglementaires applicables à la production de vin en termes de sécurité alimentaire. Acquérir une bonne compréhension de la méthode HACCP en l'appliquant à sa structure. Savoir mettre en place et faire vivre son système de prévention et de maîtrise des risques alimentaires.
- **Programme** :
- Sensibilisation à la méthode HACCP et à la notion de sécurité alimentaire, historique et exigences réglementaires.
- Application de la méthode par étapes
- Mise en place du système documentaire
- Définition d'un plan de surveillance et des enregistrements nécessaires
- Gestion des non-conformités, de la boucle d'amélioration et des mises à jour.

**Profils concernés** : gérant/dirigeant d'exploitation viticole, responsable technique, maître de chai, chef de culture.

**Prérequis** : aucun.