LA DEMARCHE HACCP DANS LE DOMAINE VITICOLE

- **POINTS CLÉS**
  - Contexte règlementaire
  - Définitions (point critique ou CCP, danger, risque…)
  - Principes de l'HACCP
  - Les étapes de l'HACCP
  - Travaux pratiques
- **PUBLIC**
  - Viticulteurs, négociants, commerciaux, cavistes…
- **PRÉ-REQUIS**
  - Aucune exigence spécifique
- **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**
  - Théorie et applications pratiques. Remise d'un dossier complet sur le cours
- **DURÉE**
  - 2 jours (14 h)
- **VALIDATION** : Attestation de suivi
- **TARIF PAR PARTICIPANT**
  - Session en inter-entreprises* à Reims, par participant : 199 €HT, dégustations comprises (pouvant être pris en charge dans le cadre du DIF). Nous consulter pour connaître les prochaines sessions ou pour une formation en intra-entreprise.

**Sous réserve d'un nombre suffisant de participants (minimum 4 participants)*

www.lessecretsduvin.net

Inscription et renseignements au 06 50 38 93 69 ou lessecretsduvin@wanadoo.fr

Organisme de formation enregistré sous le n°21510127451 auprès du préfet de région Champagne Ardenne