



Présentation

Code interne : PAI5-QUALI

Description

Maîtriser les exigences d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	24h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Niveau bac+2 en agro-alimentaire / compétences en microbiologie des aliments

Syllabus

Qualité et non qualité en IAA qualité et implication du personnel, qualité et communication, qualité et croissance industrielle (1h30)
 Les pouvoirs en place et les textes réglementaires (1h30)
 Présentation d'un modèle d'IAA et étude des PRP (Programmes pré-requis) (5h)
 Présentation orale des apprentis: exercice sur les PRP à partir d'expériences des usines d'accueil (2h)
 La méthode HACCP (7h)
 La traçabilité, la gestion des non-conformes, la libération de lots et les conséquences d'une crise alimentaire (3h)
 Retour écrit des apprentis d'un travail de groupe sur HACCP
 Les séances sont organisées afin d'intercaler au moins une alternance en entreprise. Les étudiants peuvent ainsi, sur des thèmes/exigences précises, rapporter des éléments tirés de leur entreprise d'accueil afin d'illustrer les moyens mis en œuvre dans la gestion d'un PMS.

Informations complémentaires

Bibliographie

Paquet Hygiène
ISO-TS 22002

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Oral	15		0.67		
Contrôle en cours de Semestre	Dossier			0.33		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Oral	20		1		

Infos pratiques

Contacts

Martine Sarrette
✉ Martine.Sarrette@bordeaux-inp.fr

