FORMATION CONTINUE et mise en conformité réglementaire CERTIPHYTO, HACCP, Document Unique, …

CERTIPHYTO

PUBLIC: personnel opérateur et décideur en exploitation viticole

Dates par catégorie

Décideurs - Validation par test QCM (2 h)

- Mardi 21 novembre 2017
- Ou Mardi 30 janvier 2018
- Ou Mardi 20 mars 2018

écophyto2018
Réduire et améliorer l'utilisation des phytos : moins, c'est mieux

Votre renouvellement de certificat se fait entre 6 et 3 mois avant la date de fin de validité

Opérateurs Financement FAFSEA- validation par formation (14 h de formation)

- Mardi 05 et mercredi 06 décembre 2017

HACCP (Méthode de maîtrise des points critiques ou Hazard Analysis Critical Control Point)

PUBLIC : chef d'entreprises, personnels de production, œnologue, maître de chai…
La méthode HACCP permet de maîtriser les dangers relatifs à la sécurité alimentaire. L'application de cette méthode est obligatoire dans toutes les industries agro-alimentaires, en vertu du règlement RCE 178/2002.

- Jeudi 12 octobre 2017 et 22 décembre 2017 (12 h de formation)

Document Unique

PUBLIC : chef d'entreprises, personnels de production, œnologue, maître de chais…
Le Document Unique de Sécurité, c'est l'évaluation des risques et une démarche de prévention qui consiste à identifier et classer ceux auxquels sont exposés les salariés d'une entreprise.

- Vendredi 26 mars 2018 et Jeudi 5 avril 2018 et Vendredi 4 mai 2018 (9 h)

Connaissances des Vins de France et du Monde-Initiation

PUBLIC : toute personne souhaitant s'initier aux techniques de dégustation
Initiation à la dégustation des vins de France et du Monde, à la lecture d'une étiquette, aux systèmes de classement, au vocabulaire du vin… (7 heures de formation)

Pour plus d'informations contacter a.jarry@mfr-vayres.fr ou 05 57 74 85 30

MFR de Vayres
RN 89 - Sortie 8 - 33870 VAYRES
05 57 74 85 30 - www.mfr-vayres.fr
Formations par Alternance
scolaire, formation continue, apprentissage
Bac - Bac +2 - Bac +3
Commerce / Viticulture-Oenologie / Qualité / Oenotourisme