

COACHING MATÉRIAUX CONTACT ALIMENTAIRE

Objectif:

Développer vos compétences techniques et réglementaires afin que vous puissiez maîtriser les enjeux du contact alimentaire. Vous accompagner et vous former sur des sujets spécifiques à vos besoins.

Avantages:

- Montée en compétence durable
- Module de formation personnalisés
- Études de cas concrets, pédagogie par l'action

Livrables:

- Mise à disposition du focus évolutions réglementaire et des références documentaires évoquées
- Suivi et synthèse des sujets abordés et décompte

Exemples :

- Suivi des actualités réglementaires
- Formations sur des sujets techniques (NIAS, Plastiques recyclés, encres d'impression...)
- Accompagnement à l'analyse critique de documents fournisseurs
- Etude de cas concrets, situations de non-conformité
- Stratégies et analyses de risques de plans de contrôle

Créneaux de 3h environ, à répartir 2, 3 ou 4 fois par an
Echanges en visio, Ordre du Jour fixé à l'avance, valables 1 an

Nous contacter pour un devis