

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

À la demande

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

Nous consulter

Public visé :

- animateurs d'ODG ou fournisseur
- Ingénieurs qualité
- Acteurs de filières
- Syndicats
- Fédérations

Objectif :

Répondre aux attentes des animateurs, responsables d'Organismes de Défense et de Gestion (ODG), responsables d'entreprises, responsables de groupements de producteurs, responsables de syndicats qui assurent les missions de gestion et d'animation d'un ODG, qu'il soit détenteur d'un ou plusieurs cahiers des charges AOC/AOP, Label Rouge, IGP, STG.



À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les caractéristiques des SIQO et les différencier des autres mentions valorisantes
- Identifier les acteurs du processus la certification et d'appliquer les procédures associées
- Accompagner les acteurs de terrain, les entreprises, les filières et animer un ODG

Programme :

1. Panorama des SIQO et autres mentions valorisantes

- Présentation des différents SIQO et leurs plus-values
- Comparaison des SIQO avec les autres mentions valorisantes
- Rappel et définitions
- Contexte réglementaire et juridique : Code rural + Code de la consommation + norme NF-EN 45011 / ISO/CEI 17065 + loi d'orientation agricole

2. Processus de certification et les différents acteurs associés

- Logigramme du processus de certification
- Acteurs de la certification (ODG, OC, INAO, COFRAC, opérateurs, services de l'état...) et répartition des

rôles

- Découvrir la méthodologie et les outils liés
- Communiquer sur la démarche

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

- Apprentissage de la méthodologie et des outils de gestion par des exercices réalistes en groupe.
- Explication et mise en situation à l'aide d'études de cas, adaptées aux filières représentées.
- Remise d'un dossier technique.
- Échanges d'expérience entre les participants.

Effectifs :

Mini : 5 personnes

Maxi : 10 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. Formation menée en partenariat avec Certipaq.

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.