



Association pour le développement et l'organisation des activités de formation et de conseil pour les Abattoirs et les Industries connexes

ADOFIA

ACCOMPAGNEMENT A LA FONCTION DE CHEF DE CHAINE

12

Public : Chef de chaîne.

Objectifs :

- ✘ Être capable d'assurer la performance du process
- ✘ Savoir piloter et animer l'équipe de production
- ✘ Faire appliquer les normes d'hygiène, qualité, traçabilité, de protection animale et de prévention des risques professionnels
- ✘ Être apte à répondre aux demandes des usagers et des services de contrôle

PROGRAMME

La formation est animée par un moniteur spécialisé et se déroule en deux étapes de 2 jours chacune.

Piloter la production

- Déterminer et/ou finaliser l'ordre de passage et veiller à la traçabilité dès la bouverie
- Gérer les aléas techniques et d'approvisionnement
- Organiser la mise à disposition du petit matériel
- Contrôler de bout en bout l'ensemble du process
- Organiser et placer les postes de travail au long du process
- Réguler le flux d'alimentation du process
- Maîtriser et/ou tenir chacun des postes du process de transformation
- Organiser le nettoyage de l'abattoir.

Animer l'équipe de production

- Développer une cohésion d'équipe
- Reconnaître les bonnes pratiques
- Mettre les salariés dans des conditions optimales de réalisation de leur activité
- Anticiper et gérer les conflits
- Anticiper les baisses de motivation et les analyser
- Faire partager les résultats des contrôles.

Assurer le respect des normes d'hygiène, qualité, traçabilité, de protection animale et de la prévention des risques professionnels

- Informer les opérateurs sur les procédures et les normes et les faire respecter
- Assurer la traçabilité
- Organiser et suivre le nettoyage des locaux
- Entretien de bonnes relations avec la maintenance.

Répondre aux demandes des usagers et des services de contrôle

- Ecouter les besoins des usagers dans un cadre d'exigences réciproques pour la bonne marche de l'outil et la qualité du service.

Modalités pédagogiques

La formation est destinée à aider le stagiaire à prendre ses nouvelles fonctions de chef de chaîne.

Elle porte essentiellement sur l'optimisation de la production et associe apports théoriques et pratiques par le biais de mises en situation dans l'abattoir.

Modalités pratiques

Lieu :
Sur site

Durée : 4 jours
(7 heures par jour).

Coût pédagogique :
5 200 € HT
+ TVA 20 %

Les frais de déplacement, repas et hébergement du formateur sont compris.

Sanction :
Attestation de présence.

Des modulations du programme sont possibles sur demande.