



Lifelong Learning Programme

FoodDrinks .
Quality Food&Drink European Training
Plan



LA FORMATION AUX TACHES TECHNIQUES DE CONTROLE DE LA QUALITE ET DE SECURITE DES ALIMENTS REpond ELLE AUX BESOINS DES ENTREPRISES ?

Ce questionnaire a été construit dans le cadre du projet européen FOODRINKS auquel l'ANIA est associée.

FOODRINKS est soutenu par le programme d'action sectorielle de la Commission européenne Leonardo Da Vinci pour la formation continue.

Le projet vise, par le développement d'un réseau de partenaires européens, à améliorer la qualité de la formation et donc l'employabilité des étudiants et des stagiaires qui seront affectés aux tâches techniques en lien avec le contrôle de la qualité des produits alimentaires ainsi qu'à la sécurité des aliments.

Cela passe par un échange d'expérience, une comparaison des systèmes nationaux et le développement d'un standard européen de programme de formation professionnelle pour l'acquisition des compétences nécessaires à la réalisation de ces tâches.

Le questionnaire actuel vise à identifier les besoins en nouvelles connaissances et compétences que les stagiaires doivent acquérir pour répondre aux exigences des entreprises agroalimentaires.

C'est pourquoi nous aimerions connaître votre opinion sur cette question d'intérêt commun pour toutes les parties prenantes.

Nous serions très heureux que vous preniez le temps de remplir ce questionnaire dont les résultats seront présentés de manière anonyme.

Organisation:Contact:Telephone:E-mail:

Toutes les informations continues dans ce questionnaire seront traitées de manière confidentielle. Elles seront uniquement utilisées pour mener à bien une analyse globale pour l'ensemble des répondants.

COMPETENCES

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE TECHNICIEN EN QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS

VOS COORDONNEES

Nom:

Organisation:

Entreprise/Pays:

Adresse postale:

Tel:

Fax:

e-mail:

DONNEES GENERALES ENTREPRISE

Taille de l'entreprise / Nombre d'employés

Secteur

ACTIVITE ET PRODUITS

Merci de définir brièvement votre activité principale et vos Produits majeurs.
Activité/Principaux produits:

INFORMATION SUR L'EQUIPE QUALITE:

[illegible]

Sur la base de votre expérience, merci d'évaluer l'importance des compétences suivantes :

COMPETENCES	EMPLOYES MEMBRES DE L'EQUIPE QUALITE ET SECURITE					EMPLOYES IMPLIQUES EN PRODUCTION				
	Très important	Important	Moyennement important	Peu important	Pas important	Très important	Important	Moyenne importance	Peu important	Pas important
1. Respecter des conditions de travail saines et sûres en production										
2. Appliquer des critères de sélection lors du choix des matières premières et des fournisseurs.										
3. Organiser et contrôler les procédés technologiques										
4. Suivre la performance des équipements										
5. Etablir et Contrôler les systèmes de mesure des points de contrôle critiques du plan HACCP										
6. Contrôler les procédures de gestion de la qualité										
7. Assurer le bon fonctionnement des instruments de mesure et de contrôle										
8. Contrôler les étapes d'échantillonnage et de transfert au Laboratoire d'analyse										
9. Définir et superviser la mise en place des meilleures pratiques d'hygiène										

10. Trier, généraliser et stocker des informations sur le process de production, en utilisant les TIC										
11. Connaissance et application des systèmes de traçabilité et des procédures de gestion de crise										

Sur la base de votre expérience, quelles compétences annexes vous paraissent constituer un plus pour les postes en lien avec le contrôle de la qualité et/ou la sécurité des aliments:

Compétences:	OUI	NON	NSP
Capacité à travailler en équipe			
Capacité à faire face en situation de crise			
Compétences en communication			
Innovation			
Traits de personnalité (coordination, observation, précision, autonomie, responsabilité, etc.)			
Autres: préciser			

S'il vous plaît, indiquez les compétences spécifiques émergentes importantes pour les personnes employées en assurance qualité et la sécurité des aliments

Note: Pour cette question, il n'est pas nécessaire d'indiquer pour chaque sous section la nécessité de nouvelles compétences. Vous pouvez vous limiter à spécifier au moins deux nouvelles compétences que vous jugez nécessaires

aux stagiaires ou aux personnes exerçant la profession.

Mise en œuvre de nouvelles technologies, de nouveaux logiciels ou machines et matériel, y compris ceux pour la production durable et écologique et efficiente énergétiquement

évolution du marché et des exigences des consommateurs (principes d'une alimentation saine, impact de nouveaux ingrédients ou substances sur la qualité des produits alimentaires et sur la santé humaine)

Production de nouveaux produits alimentaires, y compris les bio- et éco-produits

Changements dans l'organisation du travail et la culture organisationnelle au sein de l'entreprise

Mise en œuvre de nouveaux modèles et systèmes de gestion

Mise en œuvre des nouvelles réglementations, normes juridiques et normes de qualité, etc.

Autres

....

COMMENTAIRES:

S'il vous plaît, ajoutez tout autre commentaire, recommandation ou suggestion, que vous considérez comme d'intérêt pour améliorer la qualification des salariés impliqués dans le contrôle qualité et la sécurité des aliments et boissons.

References

1. ESCO Stakeholder Survey - Final Analysis - ESCO (2011) SEC 009 FINAL, Document Date: 25/01/2011
2. "New skills for new professional in the European Food Industry" - eTNA Project: LLL-2010-1-ES1-LEO05-21244;

3. Presentation “European training needs assessment. New skills for new professional in the European Food Industry”;
4. Questionnaire for European companies, EVEN project

Au nom de l'équipe de projet « FooDrinks », nous tenons à vous remercier pour votre participation!

Les informations et les données recueillies seront utilisées dans le cadre du projet. Elles ne seront pas partagées ou distribuées à votre insu ni utilisées à d'autres fins.