

NESTLÉ France

Lieu du stage : NOISIEL 77

Dates : du 27/06/2011 09h30 au 30/06/2011 17h00

Nombre de places offertes : 20

10NECO3261



<http://www.nestle.fr>

HÔTELLERIE-RESTAURATION La démarche qualité chez Nestlé France.

Professeurs concernés : Professeurs d'Économie & gestion des lycées technologiques, des lycées professionnels et des sections BTS. Professeurs de la filière hôtellerie-restauration-alimentation.

Connaissances de base nécessaires : Relatives à la discipline enseignée.

Objectifs : Sensibiliser les professeurs à la démarche Qualité dans un Groupe alimentaire.

Programme :

Présentation du groupe Nestlé France :

- Enjeux, défis, avenir,
- La démarche nutrition de l'entreprise.

La démarche Qualité (NQMS) :

- principe,
- organisation,
- application.

La réglementation et la législation alimentaire.

Le contrôle qualité :

- les matières premières ; premier maillon de la chaîne qualité :
 - . les emballages,
 - . les objets promotionnels.

La démarche qualité en usine (avec visite d'usine).

La démarche qualité auprès des consommateurs :

- le centre de contacts et les remontées consommateurs,
- la gestion de crise.

Qualité et développement durable.

Qualité et management.