

Conception hygiénique des locaux



Contexte

En tant qu'architecte, concepteur d'équipement etc... vous pouvez être amené à répondre à des appels d'offres qui concernent l'industrie agroalimentaire. Votre formation initiale ne vous a probablement pas préparée à la spécificité de ce marché. Depuis 25 ans les exigences, les façons de faire ainsi que la réglementation ont énormément évoluées. De plus, la filière Agroalimentaire est extrêmement vaste et les process sont tous différents.

Contenu et atouts

Cette formation abordera l'ensemble du contexte réglementaire en vigueur pour l'ensemble des intervenants de la filière. Nous évoquerons l'ensemble des paramètres à prendre en compte et ainsi que les spécificités de chaque typologie d'entreprise. Pour répondre parfaitement à vos besoins cette formation fera l'objet d'une préparation spécifique. Nous travaillerons soit sur un de vos projets passé soit sur un projet en cours. Nous pourrions également dans ce cadre là être considéré comme un support auprès de vos clients potentiels.

 **Public concerné**
Architecte, concepteur d'équipement ou de locaux. Toutes personnes en lien avec cette problématique.

 **Bénéfices attendus**

- Connaître les obligations réglementaires.
- Démontrer sa connaissance de la filière.
- Répondre parfaitement aux besoins du client potentiel.

 **Durée**
2 jours

Inter / Intra