

UNE JOURNÉE DE FORMATION

Sensibilisation au précepte du Halal & garantie Halal

La formation comporte des sessions dirigées par des professeurs et des discussions entre les délégués. Les exercices pratiques ont été soigneusement conçus et développés par les meilleurs experts en la matière afin de se concentrer sur les problèmes qui se posent fréquemment lors de la mise en œuvre des exigences Halal. La formation détaille également les outils et les connaissances permettant de s'assurer que le secteur d'activité répond aux exigences Halal.

A qui s'adresse la formation :

Cette formation a été conçue pour toute personne souhaitant acquérir des connaissances qui lui permettront de développer et maintenir un système de gestion basé sur les exigences Halal au sein de leurs organisations respectives.

Méthodologie de la formation :

- 50% Conférences / Diaporama / Présentations multimédias
- 25% Exemples pratiques et exercices
- 25% Discussions et partage d'expériences (session de questions / réponses)

Documents de formation :

Les documents de formation seront fournis conformément au contenu conçu par les experts. Un plan d'animation détaillé, comprenant des diapositives PowerPoint et des copies imprimées, sera élaboré pour chaque session de formation.

Langue de formation :

La formation se déroulera en anglais les 20 juin et 21 novembre et en allemand le 19 septembre.

Frais de formation :

Le prix de la formation s'élève à 300 CHF ou 270 € par participant. (Réduction de groupe disponible à partir de 2 délégués).

Horaires de formation :

De 9h à 17h avec une heure de pause déjeuner. Le déjeuner et les rafraîchissements seront fournis par l'hôte.

Lieu de formation :

Salinenstrasse 18, 4310 Rheinfelden, Suisse.

Thèmes centraux de l'atelier

Règles de base du Halal

- Origine du Halal
- Références tirées du Coran et de la Sunna
- Que signifie Halal ? Que signifie Haram ?
- Que signifie Mushbooh / Makruh / Najs ?
- Les différents niveaux de Najasa
- Zabaha

Les exigences alimentaires Halal au niveau

- du processus de production
- des matières premières
- du stockage
- de l'échantillonnage
- du nettoyage
- de l'emballage

Traçabilité

- En aval
- En amont
- Rappels de produits

Ingrédients problématiques

- Ingrédients d'origine animale
- Ingrédients d'origine végétale
- Ingrédients d'origine minérale
- Ingrédients microbiens
- Ingrédients chimiques
- Ingrédients synthétiques
- OGM
- Alcools

Documentation requise

- Importance du Mastertable
- Mécanisme de la garantie Halal
- Organismes de certification approuvés
- Questionnaire fournisseur
- Engagement Halal

Système de garantie Halal

- Formations
- Audits internes
- Avis

Analyse du marché mondial

- Marché mondial du Halal
- Réglementations d'importation
- Reconnaissances
- Certifications

Témoignage

"J'ai enfin eu une excellente explication complète et détaillée à propos du Halal, ce qui m'a permis de comprendre toutes les exigences du domaine !"

Mlle Stephanie Chami,
Responsable développement de marque
Responsable formation | Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG

Formulaire d'inscription

"A compléter et à retourner par e-mail ou par Fax.
Veuillez noter que le nom et le titre que vous indiquerez sur ce formulaire
seront imprimés sur la liste des participants et sur les certificats."

Titre: Pr. Dr. M. Mme. Autre
 Prénom : _____
 Nom : _____
 Organisation : _____
 Poste occupé: _____
 Adresse professionnelle : _____

 Code postal : _____ Ville : _____
 Pays: _____
 Téléphone : _____ Fax: _____
 E-mail : _____

Frais de formation

	Détails tarifaires
<input type="checkbox"/> 20 juin 2019 <input type="checkbox"/> 19 septembre <input type="checkbox"/> 21 novembre à l'adresse suivante : Salinenstrasse 18, 4310 Rheinfelden, Switzerland veuillez sélectionner une des dates ci-dessus	CHF 300 or € 270

Détails de paiement

Pour la Suisse	
Banque	Raiffeisen Bank Möhlin
IBAN	CH80 8070 6000 0582 5575 6
Pour l'Europe	
Banque	Deutsche Bank AG, 79618 Rheinfelden, Germany
IBAN	DE79 6837 0024 0091 4135 00; BIC DEUTDEDB683

Date: ___ / ___ / ___ Signature: _____