

Vendredi 6 janvier, les étudiants 2A de la formation ont visité le site de conditionnement des épices de l'Entreprise internationale McCormick à Montoux (84), accompagnés de leurs professeurs Stéphane Sammartino et Frédéric Gas. McCormick, connue par ses marques Ducros et Vahiné en France, est une entreprise américaine, leader des saveurs, qui emploie près de 9000 personnes dans le monde. C'est un leader mondial de la fabrication et distribution d'herbes et épices dont les produits sont vendus dans plus de 100 pays sous de nombreuses marques.

Cette visite a été organisée pour compléter la formation dispensée dans le cadre du module de cours "Contrôle des emballages et des produits emballés". Visite de l'Entreprise par M. Mastorino (Responsable Qualité, Environnement & Systèmes) et par M. Julien (Responsable des Flux Physiques) selon le programme le suivant :



- Présentation de l'Entreprise McCormick en salle
- Présentation des contrôles à réception
- Présentation des contrôles « on-line »
- Film de présentation du site
- Visite du site
- Retour en salle pour les questions

