

Module 8. — Le réseau d'alerte et les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) :

- * Notions de base en microbiologie ,
- * Notions de base en toxicologie ,
- * Le réseau d'alerte mis en place par le secteur du commerce.

- Son fonctionnement ,
- Son rôle ,
- Méthode d'approche.

Objectif :

- Prendre connaissance du dispositif d'alerte en matière de risque alimentaire .

Module 9. — L'organisation mondiale du commerce (OMC) :

- * Système et organisation : présentation de l'organisation avec un aperçu général et historique sur le système mondial du commerce.

- * Notions de base sur les différents accords de l'OMC régissant le commerce en particulier, celles qui touchent à la qualité telles que les accords sur les OTC et ADPIC,

- * Etude de cas sur le règlement des différends.

Objectif:

- Prendre connaissance des règles de fonctionnement de l'OMC.

Module 10. — Techniques de communication :

- Les nouvelles techniques de communication

Module 11. — La rédaction administrative :

- Les différents modes et techniques de rédaction administrative.

- la rédaction des procès-verbaux aux plans de la forme et du fond.