

Food Defense et Food Fraud

Objectifs de la formation

Etre sensibilisé aux mécanismes de la Food Defense et de la Food Fraud.

Comprendre les exigences de l'IFS/du BRC.

Etre capable de mettre en place des moyens de gestion.

Modalités

Interentreprises

Lieu : LA FOUILLOUSE
(15 mn de St Etienne)

Durée : 1 jour.

Horaires :
9H00 → 17H00

Dates* :
Cf planning annuel.

Coût :
470 € HT / pers.
(Inclus : pauses et repas
de midi)

Pour une formation en
intra entreprise,
contactez-nous par
mail ou téléphone pour
un devis détaillé.

Contenu

La Food Defense

- L'évaluation de la protection
 - Le plan de gestion de la sécurité (analyse des risques)
 - Méthodes d'évaluation des risques
 - Les données de sortie de l'analyse des risques
 - Evaluation et adaptation du plan
- La sécurité du site
 - Protection des accès au site et aux zones sensibles
 - Gestion des stocks
 - Process
 - Sureté informatique
- Sécurité du personnel et des visiteurs
 - Recrutement
 - Accueil des nouveaux salariés
 - Formation du personnel
 - Départ des salariés

La Food Fraud

- Le plan de gestion de la sécurité (analyse des risques)
- Méthodes d'évaluation des risques
 - Les facteurs de risque et de vulnérabilité
 - Les éléments de garantie et de réassurance
- Les données de sortie de l'analyse des risques
- Evaluation et adaptation du plan

Résultats attendus	A l'issue du stage, les participants seront invités à évaluer leur compréhension et l'atteinte des objectifs pédagogiques à l'aide d'un questionnaire.
Moyens Pédagogiques	Cette formation a été conçue à travers des supports de formation power point, alternance d'apport pédagogique avec participation active des stagiaires (Exemples concrets ; Partage d'expérience) En intra : possibilité de travailler à partir des documents et outils de l'entreprise
Moyens techniques	PaperBoard / Projecteur (<i>En formation intra, mis à disposition du matériel par le client.</i>)
Support	Dossier du participant (pdf) contenant les principes théoriques énoncés pendant la formation et les supports d'exercices. Emargement digital par Edusign. Questionnaire de satisfaction à chaud et à froid (en digital par Edusign). Remise d'une attestation de formation individuelle.
Durée	En inter : 1 module théorique de 7h. En intra : La durée et le contenu de la formation peuvent être adaptés et modulés en fonction des besoins et demandes spécifiques des apprenants dans le respect des objectifs de formation visés.
Nbre de stagiaires	En inter : Groupe de 3 à 6 personnes. En intra : Il est préconisé un groupe de 8 personnes maximum.
Public Concerné	Responsables ou techniciens qualité. Chefs de projets. Membre d'une équipe HACCP...
Lieu de réalisation	Interentreprises à La Fouillouse ou intra-entreprise sur site client.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	Notre organisme de formation est à votre écoute afin de permettre à chacun l'accès à la formation. Une étude de vos besoins sera réalisée afin de coconstruire et adapter notre formation en lien avec les experts mobilisables.

*La société B-Consultants se réserve le droit de modifier les dates en fonction du nombre d'inscription.