

Food Safety Culture

Objectifs de la formation

Comprendre le concept et l'intérêt de la Food Safety Culture.

Etre capable de participer à l'évolution de son système.

Comprendre les attendus de l'auditeur.

Modalités

Interentreprises

Lieu : LA FOUILLOUSE
(15 mn de St Etienne)

Durée : 0.5 jour.

Horaires :
9H00 → 17H00

Dates* :
Cf planning annuel.

Coût :
240 € 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

- Le Management de la Sécurité des Aliments (SMSA)
 - Le contexte
 - Les raisons des évolutions
 - Le positionnement des différentes normes et référentiels

- La Food Safety Culture
 - Les points clés
 - La construction d'un système
 - Les attendus
 - La communication
 - La formation
 - Les commentaires des employés
 - La mesure des performances

1/2

Pre requis	Connaissance de base des systèmes de management de l'hygiène
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.*