
Food Safety Culture

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le concept de Food Safety Culture
- Savoir mettre en place les principes dans son entreprise
- Savoir utiliser les outils d'autodiagnostic
- Mettre en place un plan d'actions

Public visé

Personnes du service qualité sécurité des aliments

Programme

- Définition de la Food Safety Culture / Culture sécurité des aliments
- Contexte et enjeux de la démarche
- Les exigences des référentiels
- Le guide du GFSI : les 5 lignes directrices
- Comment construire son plan de développement et d'amélioration de la culture sécurité des aliments ?
- Quels sont les concepts associés ? : qu'est-ce que être compétent ?
- L'outil d'autodiagnostic Food Safety Culture conçu par le CTCPA
- Comment communiquer, former et responsabiliser son personnel ?

Food Safety Culture

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, quizz
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Chef de projet management de la sécurité alimentaire, salarié du CTCPA, il accompagne au quotidien les entreprises agroalimentaires dans la mise en place de la réglementation, des référentiels en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	29 septembre 2020	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite