
Food Safety Culture

Prérequis

- Connaissance des référentiels sécurité alimentaire

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

Personne 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 ?
- L'outil d'autodiagnostic Food safety culture conçu par le le CTCPA
- Comment communiquer, former et responsabiliser son personnel ?

Méthodes et supports pédagogiques


- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

Food Safety Culture

L'intervenante

Christine DECANIS, Formatrice CTCPA.

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (9h à 12h30)	16 mars 2021 18 mars 2021	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

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 en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

