
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 ? Qu'est-ce que être compétent ?
- 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'intervenant

Un ingénieur ou technicien du CTCPA

Durée, date et lieu

| Durée | Date | Lieu |
|------------------------|-------------------|---------------------------------|
| 1 jour (7h) – 9h à 17h | 22 septembre 2022 | Cité de l'Agriculture – Orléans |

- 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.

Qualiopi
processus certifié 

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE