

Savoir gérer les crises

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le contexte réglementaire et normatif de la gestion de crise
- Rédiger la procédure de gestion de crise
- Savoir se préparer à la gestion de crise

Public visé

Service Qualité, Service Communication, Direction

Programme

1/ Le contexte de crise

- Définition
- Contexte réglementaire
- Exemples de crises récentes et retour d'expérience

2/ La procédure de gestion de crise

- Exigences des référentiels de certification (BRC, IFS, FSSC 22000)
- Identification des risques majeurs
- Contenu de la procédure
- Comment tester la procédure

3/ Bonnes pratiques de gestion de crise

- Les responsabilités et rôles
- La traçabilité
- Comment communiquer
- Le journal de crise, les indicateurs de suivi
- Le plan de continuité de l'activité

4/ Après la crise

- Les enseignements à retenir

Savoir gérer les crises

Méthodes et supports pédagogiques

- Moyens techniques audiovisuels
- Pédagogie active et participative
- Des apports d'informations
- Des exercices et des études de cas
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Evaluation des acquis par QCM
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Pierre MARCHAND – Responsable de Région, Consultant, HACCP Expertise.
17 ans d'expérience au service des professionnels de l'agroalimentaire au sein de Mérieux NutriSciences.

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions-de 3.5h (soit 7h) (13h30 – 17h)	12 + 13 février 2024	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
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

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.

