
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

Personnes du service qualité sécurité des aliments

Programme

- Définition de la Food safety culture / culture sécurité des aliments ;
- Contexte et enjeux de la démarche ;
- es 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, exercices pratiques.
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires.
- Remise de documentation et supports de cours.
- Evaluation des acquis des stagiaires par questionnaire ou étude de cas
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenante

Christine DECANIS, Ingénieure experte du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (14 h 00 à 17 h 30)	20 + 24 juin 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 / 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.

