
Food Safety Culture

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Expliquer 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 des services qualité, sécurité des aliments et production
Personnel d'encadrement tout service

Programme

- A. Définition de la Food safety culture / culture sécurité des aliments**
- B. Contexte et enjeux de la démarche**
- C. Les exigences des référentiels et de la réglementation**
- D. Le guide du GFSI : les 5 lignes directrices**
- E. Comment construire son plan de développement et d'amélioration de la culture sécurité des aliments ?**
- F. Quels sont les concepts associés ?**
- G. L'outil d'autodiagnostic Food safety culture**
- H. 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
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	7 et 8 octobre 2026	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.