

🕒 Durée

Une demi-journée, 4h

📅 Dates, lieux

Consultez notre site web

👤 Public visé

- Responsable QHSE
- Responsable qualité GMS
- Responsable Hygiène
- Animateur QHS
- Auditeurs et fournisseurs
- Responsable établissement
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Référent food défense
- Référent certification

👥 Nombre de stagiaires

5 stagiaires minimum

🎓 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation

Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

📝 Évaluations des connaissances acquises

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

📄 Validation de la formation

Remise d'une attestation de formation

📚 Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

👤 Intervenants

Experts et formateurs consultants métiers

♿ Accessibilité

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



Objectifs

- + Comprendre les enjeux de la Food Defense
- + Maîtriser la gestion de crise
- + Être capable de développer un système de Food Defense répondant aux exigences des référentiels de type IFS, dans son entreprise

📖 Contenu

Food Defense : pourquoi ?

Les exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000

Les méthodes disponibles : analyse des risques de type VACCP ou CARVER

Les dangers raisonnablement attendus : comment les déterminer ?

L'évaluation des risques : comment faire pour ne garder que ceux qui nécessitent une (des) mesure(s) de maîtrise spécifique(s) ?

Mise en place des mesures de maîtrise : comment ne pas en faire trop ?

- Quel lien avec la gestion de crise ?
- Comment faire vivre le système mis en place ?
- Quand revoir le système ?

Mes résolutions et mon plan d'action

- Éviter les intrusions sur le site
- Prévenir la malveillance interne
- Sécuriser les aires de stockage et le transport
- Gérer les flux matières entrantes et sortantes
- Sécuriser les process de production et protéger les données

💰 Tarifs

• Tarifs public et financement OPCO

- coût inter : **450,00 €/stagiaire (4h)** / Taux horaire : 112,5 €
- coût intra : sur demande de devis

• Tarif Pôle Emploi

- coût inter : **450,00 €/stagiaire (4h)** / Taux horaire : 112,5 €

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)