

Food Defence : sécuriser votre site contre les actes malveillants

Qualité et sécurité des aliments – Réf QSA 03 – V1 – Sept 2024

Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de concevoir un programme de Food Defence en évaluant les menaces et en développant des mesures préventives contre les actes malveillants, conformément aux exigences des référentiels GFSI en vigueur dans l'entreprise.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les fondamentaux de la Food Defence
- Lister les prérequis pour protéger les denrées alimentaires des risques intentionnels
- Evaluer les menaces potentielles sur le site
- Définir des mesures de maîtrise adaptées aux risques de malveillance identifiés.

Public :

- Personnes faisant partie de l'équipe Food Defence (Directeurs, encadrement)
- Nombre de participants limité à 10 personnes.

Prérequis :

Avoir des connaissances sur les produits et les activités de l'entreprise.



Durée de la formation : 1 jour (7h)

Format et modalités :

Intra-entreprise :

7h en présentiel dans vos locaux

Inter-entreprise :

7h en présentiel (Rennes ou Nantes)

Tarif :

650 € HT / personne en inter-entreprise (repas offert, boissons chaudes et froides incluses).

Des réductions peuvent s'appliquer en fonction du nombre de participants.

Sur devis en intra-entreprise.

Action de formation éligible au financement par les OPCO.

Note attribuée par les apprenants :

Nombre de participants :

Taux de satisfaction :

(nombre de sessions insuffisant pour établir des statistiques)



OFFRE DE FORMATION (suite)

Méthodes pédagogiques :

Participation active. Alternance d'apports théoriques et d'activités (quiz, exercices pratiques, travaux dirigés individuels et/ou en groupes), partages d'expériences. Utilisation de supports visuels tels que des vidéos, des images, des schémas pour renforcer les concepts abordés. Proposition d'une trame modèle pouvant servir comme outil de méthodologie TACCP. En intra, une visite du site pendant la formation permettra aux apprenants de consolider les notions abordées par une mise en pratique.

Test d'intrusion

En intra-entreprise, un test d'intrusion sera réalisé sur le site par la formatrice le matin avant le début de la formation. Le debriefing aura lieu lors de la session de formation. Un compte-rendu de ce test sera transmis après la formation.

En inter-entreprise, un exemple de test d'intrusion sera présenté lors de la formation.

Moyens pédagogiques :

Vidéoprojecteur, Paperboard

Support de formation personnalisé sur la base :

- des informations et documents de l'entreprise qui seront transmis à la formatrice avant la formation : plan du site, diagrammes des flux (produits, personnel, visiteurs, déchets...), schéma d'implantation des équipements, analyse des dangers, PRP, CCP, PRPO de l'étude HACCP,...) étude en place si existante
- du référentiel GSFI en place dans l'entreprise
- des besoins exprimés par les apprenants.

Modalités d'évaluation de la formation :

Quiz d'évaluation des connaissances en début de formation. Validation des connaissances par les mises en situation des participants tout au long de la formation.

Questionnaire de validation des acquis à compléter en fin de journée de formation.

Enquête de satisfaction à chaud. Enquête de satisfaction à froid envoyé dans les 3 à 6 mois après la formation pour suivre l'efficacité et la mise en pratique des notions acquises, le retour

d'expérience des apprenants et identifier des pistes d'améliorations.

Enquête de satisfaction entreprise (employeur).

Intervenant :

Auditrice, formatrice et consultante en qualité et sécurité des aliments. Plus de 17 ans d'expériences en industrie agroalimentaire. Auditrice IRCA FSSC 22000 / ISO 22000 :2018. En cours de qualification sur le référentiel IFS FOOD V8. Certificat « Préparer et animer une séquence présentielle » disponible sur demande.

Inscription :

Bulletin d'inscription disponible en téléchargement sur le site internet <https://www.conseiliaa.com/>.

Après positionnement et validation des prérequis et du profil de l'apprenant (par téléphone ou par mail), validation de l'inscription par signature d'un devis et de la convention de formation sur la base des besoins exprimés et du programme détaillé.

Contact par mail ou par téléphone pour toute information ou demande d'un devis personnalisé :

Sophie GIACOBBE - Formatrice, Responsable administratif et pédagogique

Email: sophie.giacobbe@conseiliaa.com – Tél : 06 21 11 93 16

Activité de formation enregistrée sous le numéro 53220935822. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Organisation de la formation :

En intra-entreprise : planning à définir avec le commanditaire, au moins 2 mois avant la date de formation souhaitée. Fiche de recueil des attentes / besoins des participants transmis avec la convocation.

En inter-entreprise : planning choisi parmi les prochaines sessions organisées.

Plan d'accès au lieu de formation transmis avec la convocation.

Accessibilité des personnes en situation de handicap :

Possibilité d'aménager le contenu de la formation pour les personnes en situation d'handicap.

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Sophie GIACOBBE, coordinatrice handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation.