

Food Safety Culture : comment la développer et l'améliorer

Qualité et sécurité des aliments – Réf QSA 05 – V1 – Sept 2024

Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'évaluer le niveau de maturité de la culture de la qualité et de la sécurité des aliments dans l'entreprise pour établir un plan d'actions visant à améliorer les pratiques.

Objectifs pédagogiques :

- Interpréter les notions clés de la Food Safety Culture
- Appliquer une méthodologie pour évaluer la culture de la qualité et de la sécurité des aliments au sein de l'entreprise
- Définir un plan d'actions pour développer cette culture
- Identifier quelques outils pour améliorer la Food Safety Culture.

Public :

- Directeur, Responsable Qualité et encadrement
- Nombre de participants limité à 10 personnes.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire



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)

Méthodes pédagogiques :

Participation active. Alternance d'apports théoriques et d'activités : quiz, ateliers pratiques, travaux dirigés individuels et/ou en groupes, simulations réalistes, études de cas et partages d'expériences.

Utilisation de supports visuels tels que des vidéos, des images, des schémas pour renforcer les concepts abordés.

Moyens pédagogiques :

Vidéoprojecteur

Paperboard

Support de formation personnalisé sur la base :

- du référentiel GSFI en place dans l'entreprise
- des besoins exprimés par les apprenants.

Utilisation d'un outil de diagnostic de la Food safety culture.

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 et fiche de recueil des attentes / besoins des participants 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.