

# Gestion de crise : anticiper pour réagir efficacement

Qualité et sécurité des aliments – Réf QSA 04 – V1 – Sept 2024

## Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de préparer, gérer et répondre efficacement face à des situations de crise.

## Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître les concepts fondamentaux de la gestion de crise
- Identifier les types de crises potentielles, leurs impacts sur la chaîne alimentaire pour mieux les prévenir
- Construire un plan de gestion de crise conformément à la réglementation et aux exigences des référentiels GFSI
- Développer des compétences en communication en cas de crise.

## Public :

- Directeurs, Responsable qualité et sécurité des aliments, Gestionnaires de la chaîne d'approvisionnement, Équipes de communication
- Responsables de processus amenés à intervenir en cas de gestion de crise
- Nombre de participants limité à 10 personnes.

**Prérequis :** Avoir des connaissances de base en gestion des risques.



**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 :

800 € 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, 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.

Mise à disposition d'un kit documentaire pour un test gestion de crise.

### 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 : procédures de traçabilité, indicateurs qualité (réclamations clients, non conformités internes,..)
- du référentiel GSFI en place dans l'entreprise
- des besoins exprimés par les apprenants.

Proposition de modèles pour réaliser l'exercice de gestion de crise.

### 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](mailto: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.