

FORMATION A LA SECURITE DES ALIMENTS

Hygiène et sécurité des aliments – Réf HSA 03 – V1 – Sept 2024

Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les risques sanitaires associés aux aliments et les enjeux pour l'entreprise afin de mettre en œuvre efficacement les bonnes pratiques d'hygiène à son poste de travail.

Objectifs pédagogiques :

- Situer les exigences réglementaires et les attendus des référentiels GFSI (IFS, BRC, FSSC 22000)
- Identifier les 4 types de dangers alimentaires, leurs causes et conséquences
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en situation de travail (5M)
- Analyser comment son comportement contribue à la food safety culture de l'entreprise

Public :

- Toute personne chargée de manipuler ou de traiter des denrées alimentaires et/ou des produits issus du secteur alimentaire
- Nombre de participants limité à 10 personnes.

Prérequis :

Aucun prérequis



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, ateliers pratiques, travaux dirigés individuels et/ou en groupes, mises en situation, partages d'expériences.

Utilisation de ressources micro-learning visualisées. Chaque unité de micro-learning repose sur un contenu traduisant un message clé lié à une compétence.

Animation de la formation sous forme de vidéos, d'images, de schémas pour renforcer les concepts abordés.

Moyens pédagogiques :

Vidéoprojecteur, Paperboard

Formation personnalisée sur la base :

- des informations et documents transmis à la formatrice en amont de la formation : référentiels en vigueur dans l'entreprise, liste des PRP, CCP et PRPO en place, éléments de validation, surveillance et de vérification de leur efficacité, le rôle et responsabilités des participants en matière de qualité et sécurité des aliments
- 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.