

FOOD SAFETY CULTURE

COMMENT DÉVELOPPER ET STRUCTURER UNE CULTURE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS AU SEIN DE MON ENTREPRISE?

Référence : QSA 003



DURÉE

3 jours
(24 heures)



TYPE DE FORMATION

En présentiel : oui
À Distance : oui
Mixte : non



MODE D'APPRENTISSAGE

Synchrone : oui
E-learning : non
Mixte : non



ELIGIBLE AU CPF

non

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation vous serez capable de :

- ▶ Expliquer les enjeux de la Food safety Culture
- ▶ Comprendre et expliquer La food safety culture selon les 5 piliers de la GFSI
- ▶ Evaluer la food safety culture de l'entreprise
- ▶ Développer un plan d'amélioration de la culture qualité et de la sécurité des aliments conforme aux exigences de vos référentiels de certification
- ▶ Déployer des actions pour améliorer la food safety culture de l'entreprise

Les plus :

- ▶ La formation est animée par une consultante expérimentée réalisant des audits de certification en secteur agro-alimentaire (IFS, BRC, FSSC22000)
- ▶ Outils pour évaluer la food safety culture
- ▶ Fiches Outils pour déployer la food safety culture

PUBLIC CONCERNÉ

Direction générale, directeurs(trices) de site, directeurs(trices) et responsables des services qualité, membres du comité de direction

Prérequis : être impliqué dans le management de la qualité et de la sécurité des aliments.

Modalités d'évaluation initiale des prérequis : aucune.

Condition d'accessibilité : nous nous attachons à donner l'accès à nos formations à tous les publics y compris les collaborateurs en situation de handicap. Afin d'envisager cette faisabilité dans les meilleures conditions pour le participant, nous vous remercions de nous contacter.

TARIFS

Formation inter-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 6 personnes)

1500€ HT/personne

Formation intra-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 8 personnes)

à partir de
3500€ HT/session

Dossier de financement auprès des OPCO possible.



Contact : DFConseil / 02 40 72 13 64 /
florence.rige@dfconseil.com
Référénte Technique : Florence Rigé /
06 88 08 70 97 / florence.rige@dfconseil.com
Siret : 439 607 466 00042 / NDA : 52 44
07225 44 / 30 rue Rouches - BP 31 - 44240
La Chapelle sur Erdre

CONTENU DE LA FORMATION

Séquence 1 (4h)

- ▶ Accueil et présentation de l'organisation de la formation
- ▶ Expliquer les enjeux de la Food safety Culture : Qu'est-ce que la food safety culture? Quelle est son origine ?
- ▶ Comprendre et expliquer La food safety culture selon les 5 piliers de la GFSI
- ▶ Intégrer les exigences réglementaires et les exigences des référentiels en matière de Food safety culture (BRC, IFS, FSSC22000...)
- ▶ Evaluer la food safety culture de l'entreprise : Comment réaliser un diagnostic ? Qui interroger ? Sur quels sujets ? Comment évaluer et mesurer la food safety culture (Questionnaires ou indicateurs) ?
- ▶ Travail individuel des apprenants dans le contexte de leur entreprise (2h) : Evaluation de la food safety culture

Séquence 2 (2h)

- ▶ Développer un plan d'amélioration de la culture qualité et de la sécurité des aliments conforme aux exigences de vos référentiels de certification
- ▶ Travail individuel des apprenants dans le contexte de leur entreprise (2h) : Développement d'un plan d'amélioration de la food safety culture

Séquence 3 (1h) : bilan individuel intermédiaire avec la formatrice

Séquence 4 (4h)

- ▶ Déployer des actions pour améliorer la food safety culture de l'entreprise
- ▶ Levier 1 : Définir les Missions et valeurs
- ▶ Levier 2 - Travailler sur les comportements
- ▶ Levier 3 - Communiquer sur la qualité et la food safety
- ▶ Travail individuel des apprenants dans le contexte de leur entreprise (2h) : Réalisation d'un challenge parmi un choix de propositions en lien avec le développement de leur plan d'amélioration

Séquence 5 (4h)

- ▶ Déployer des actions pour améliorer la food safety culture de l'entreprise
- ▶ Levier 4 : Former à la qualité et la food safety
- ▶ Levier 5 : Impliquer les collaborateurs
- ▶ Travail individuel des apprenants dans le contexte de leur entreprise (2h) : Réalisation d'un challenge parmi un choix de propositions en lien avec le développement de leur plan d'amélioration

Séquence 6 (1h)

- ▶ Bilan de la formation et clôture

ÉVALUATION

Modalités d'évaluation finale des acquis de la formation :

- ▶ Exercices de validation des acquis en cours de formation.
- ▶ Questionnaire final à effectuer à la fin de la formation.
- ▶ Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DOMAINES ET CODES DE COMPÉTENCES

- ▶ Domaine(s) de formation :
- ▶ Domaine de spécialité (NSF) :
- ▶ Groupe formation emploi (GFE) :
- ▶ Codes ROME (métiers) :
- ▶ Type d'emplois accessibles :

Lien avec MonCPF :

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes :

Cette formation repose sur :

- Une mise en situation des participants dans le contexte de leur entreprise
- Apports théoriques sous forme de diaporama, vidéos
- Exercices
- Groupes de travail
- Autodiagnostic

Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées.
- ▶ Outils pour évaluer la food safety culture.
- ▶ Outils pour déployer la food safety Culture.

Équipement ou matériel à apporter :

- ▶ En E-learning : plateforme LMS, outil en ligne interactif.
- ▶ Formation à Distance : pour suivre la formation en ligne dans de bonnes conditions, il faut au minimum :
 - un ordinateur avec haut-parleur/micro ou casque/micro et une webcam,
 - une connexion internet stable.
- ▶ Formation en présentiel :
 - salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ou papier,
 - pour les stagiaires : ordinateur individuel ou smartphone.

Préparation conseillée : aucune.