

FOOD DÉFENSE :

COMMENT METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE PRÉVENTION DE LA MALVEILLANCE ?

Référence : QSA 004



DURÉE

1 jour
(7 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 :

- ▶ Identifier et évaluer les menaces
- ▶ Identifier les prérequis food defense applicables à votre activité
- ▶ Réaliser une analyse food defense
- ▶ Développer un plan food defense conforme aux exigences de vos référentiels de certification
- ▶ Évaluer l'efficacité de votre système de protection contre la malveillance

Les plus :

- ▶ La formation est animée par une consultante expérimentée réalisant des audits de certification en secteur agro-alimentaire (IFS, BRC, FSSC22000)
- ▶ Outil EXCEL d'analyse des risques de malveillance

TARIFS

Formation inter-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

600€ HT/personne

Formation intra-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

à partir de

1500€ HT/session

CONTENU DE LA FORMATION

- ▶ Le contexte et les enjeux
- ▶ Quelles sont les exigences normatives des référentiels IFS, BRC, FSSC22000 concernant la lutte contre les malveillances? Comment réaliser une analyse Food Defense ? Présentation de la méthode et des outils
- ▶ Comment déployer un plan de réduction du risque de malveillance ?

Dossier de financement
après des OPCO possible.

PUBLIC CONCERNÉ

Directeurs(trices) de site, directeurs(trices) / responsables des services qualité, personnes membres de l'équipe sureté/ food defense, consultant(e)s

Prérequis : aucun.

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.

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 :

- Apports théoriques sous forme de diaporama
- Exercices
- Une mise en situation des participants dans le contexte de leur entreprise

Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées
- ▶ Outil EXCEL d'analyse des dangers permettant de bâtir l'analyse Food defense

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.