

# FOOD FRAUDE :

## COMMENT METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE PRÉVENTION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE ?

Référence : QSA 005



### 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 :

- ▶ Comprendre les enjeux liés à la fraude alimentaire
- ▶ Mettre en place une veille des risques de fraude alimentaire
- ▶ Identifier et évaluer les risques de fraude alimentaire
- ▶ Réaliser une analyse des risques de fraude alimentaire
- ▶ Développer un plan de réduction des risques de fraude alimentaire conforme aux exigences de vos référentiels de certification

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 dangers de fraudes

## 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
- ▶ Comment réaliser une veille des risques de fraude alimentaire ?
- ▶ Quelles sont les exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC22000 concernant la fraude alimentaire? Comment réaliser une analyse Food Fraude ? Présentation de la méthode et des outils
- ▶ Comment déployer un plan de réduction des fraudes ?

Dossier de financement auprès des OPCO possible.

## PUBLIC CONCERNÉ

Responsables, ingénieur(e)s et technicien(ne)s des services qualité, achats, développement, 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 fraude

**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.