

PROGRAMME DE FORMATION

La Food Safety Culture

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Connaître et comprendre la Food Safety Culture**
- **Appréhender les exigences des référentiels et de la réglementation concernant la Food Safety Culture**
- **Etre capable d'intégrer la Food Safety Culture à son système de management de la sécurité des denrées alimentaires**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employé en charge de la qualité, auditeur interne.

Dispositions d'accessibilité : *En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.*

PRE-REQUIS :

- ▶ Aucun

DUREE :

- ▶ 1 jour soit 7 heures – horaires : de 9h00 à 12h30 – 13h30 à 17h00 (aménageable si besoin)

FORMAT

- ▶ Interentreprises – Inter – 360 HT/participant
Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprise
Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées
- ▶ Intra – nous consulter pour plus d'infos

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires (en intra) :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.
- ▶ **Dispositions matérielles en cas de formation à distance :** Un ordinateur fonctionnel, une bonne connexion internet, un logiciel de visioconférence (ex : Teams), un microphone.

INTERVENANT :

- ▶ Formateur spécialisé en management de la sécurité des denrées alimentaires.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation à l'issue de la formation – Analyse des informations obtenues – remise d'une attestation de validation des acquis à l'issue de la formation pour chaque participant.

DEROULE DE LA FORMATION

■ INTRODUCTION DE LA FORMATION :

- Tour de table
- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation du déroulé de la formation
- QCM de positionnement des acquis à l'entrée

→ **Tout au long de la formation, le formateur reste à l'écoute de chaque participant et alterne des activités heuristiques, démonstratives et applicatives afin de garder un rythme dynamique**

■ PARTIE 1 : LA FOOD SAFETY CULTURE, C'EST QUOI ?

Définition de la Food Safety Culture

- Présentation de la définition et du concept de la Food Safety Culture

■ PARTIE 2 : LA FOOD SAFETY CULTURE, VUE PAR ...

Présentation des différents acteurs traitant de la Food Safety Culture

- Le Codex Alimentarius
- La réglementation européenne
- La GFSI
- La Food Standard Agency
- Les normes de sécurité des aliments :
 - L'IFS
 - Le BRCGS
 - Le FSSC22000

■ PARTIE 3 : MAIS CONCRETEMENT, ON FAIT COMMENT ?

Présentation de la démarche en 5 étapes pour manager et améliorer la Food Safety Culture

- 1. Diagnostiquez votre culture actuelle
- 2. Créez votre vision pour demain
- 3. Co-construisez votre programme d'amélioration de la culture food safety
- 4. Déployez votre programme
- 5. Ancrez les nouvelles pratiques

Mise à disposition d'un outil « évaluation Food Safety Culture » sous format Excel.

Cet outil très simple permet de manière très pragmatique d'évaluer le niveau de maturité en matière de Food Safety Culture et de définir les actions à envisager.

■ **BILAN DE LA FORMATION**

- Questions / Réponses - Echanges –débat
- Evaluation des acquis à la sortie de la formation par QCM
- Evaluation de la formation