

Déroulé du cours

0 811 261 732 Service 0,06 € / min + prix appel

REF : VS8124

Prérequis

Connaissance de base des principes de sécurité alimentaire et avoir une expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire.

Durée 35h

Profil Animateur

Le formateur est un expert en systèmes de management de la sécurité des aliments avec plus de 15 ans d'expérience dans l'accompagnement d'entreprises agroalimentaires. Il possède une solide expérience dans la mise en place de systèmes HACCP et dans la formation des professionnels du secteur.

Accessibilité

Au cours de l'entretien préalable à la formation, nous aborderons la question de l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Nous nous engageons à faire tout notre possible pour adapter les modalités de la formation en fonction des besoins spécifiques de chaque stagiaire, que ce soit en termes de lieu, de durée, de déroulement ou de supports pédagogiques. Nous sommes déterminés à garantir une expérience de formation inclusive et accessible pour tous.

Public visé

Cette formation s'adresse aux responsables qualité, aux managers de la sécurité des denrées alimentaires, aux auditeurs internes, et aux professionnels de l'industrie agroalimentaire souhaitant approfondir leurs connaissances des systèmes de management de la sécurité des aliments.

Objectifs de la formation

L'objectif de cette formation est de permettre aux stagiaires de maîtriser les exigences des référentiels FSSC 22000, HACCP et ISO 22000, afin de mettre en place et piloter efficacement un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans leur organisation.

Programme

1. Introduction aux systèmes de management de la sécurité alimentaire

- Contexte réglementaire international
- Enjeux de la sécurité alimentaire
- Vue d'ensemble des référentiels

2. Comprendre la norme ISO 22000

- Structure de haut niveau (HLS)
- Principes fondamentaux
- Programmes prérequis (PRP)
- Exigences de documentation
- Responsabilité de la direction
- Engagement et politique sécurité des aliments

3. Maîtriser la méthode HACCP

- Les 12 étapes de la méthode
- Les 7 principes fondamentaux
- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Évaluation des risques
- Détermination des points critiques (CCP)
- Établissement des limites critiques
- Système de surveillance
- Actions correctives
- Procédures de vérification
- Documentation et enregistrements

4. Le protocole FSSC 22000

- Structure et exigences spécifiques
- Gestion des allergènes
- Prévention de la fraude alimentaire
- Food Defense

Déroulé du cours

0 811 261 732 Service 0,06 € / min
+ prix appel

- Surveillance environnementale
- Formulation des produits

5. Mise en œuvre du système de management

- Planification et objectifs
- Gestion des ressources
- Communication interne et externe
- Maîtrise opérationnelle
- Traçabilité
- Gestion de crise et rappel produit

6. Surveillance et amélioration

- Validation des mesures de maîtrise
- Vérification du système
- Analyse des données
- Revue de direction
- Actions correctives et préventives
- Amélioration continue

7. Préparation à la certification

- Réalisation d'audits internes
- Gestion de la documentation
- Indicateurs de performance
- Préparation aux audits externes

Le programme alterne entre théorie et pratique avec des études de cas réels, des exercices d'application et des mises en situation permettant aux stagiaires de s'approprier les concepts et outils présentés.

Modalités, lieux, moyens techniques, pédagogiques, et d'encadrement



Atova Conseil s'engage à adapter ses formations aux besoins réels du ou des stagiaire(s).

Modalités et lieux des stages

Nous proposons de nombreuses formations dont certaines pouvant être réparties en journées sur plusieurs semaines.

- Au centre : dans des salles adaptées pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite.
- En entreprise : nous dispensons nos formations sur tout le territoire national (France) mais également en Belgique, Suisse et Luxembourg.
- En distanciel synchrone (FOAD) : le formateur et le stagiaire se connectent via une plateforme de visioconférence et disposent d'un partage d'écran bidirectionnel, d'un système audio intégré à l'application. Cela permet d'effectuer la formation dans les mêmes conditions qu'une formation en présentielle sur site mais s'avère moins éprouvante pour le stagiaire qui peut évoluer dans un environnement connu avec son propre équipement.

Moyens techniques

Lors des formations à distance, le formateur a à sa disposition un ordinateur équipé – accès à un système de visioconférence - Logiciels appropriés - ou équipements particuliers – Une connexion Internet haut débit - Supports de cours au format dématérialisé. Le client s'engage à disposer d'un ordinateur (PC ou Mac), d'une connexion Internet haut débit, un micro casque est conseillé mais pas obligatoire.

Lors des formations en présentiel (en centre), le centre met à la disposition du stagiaire tout le matériel de formation nécessaire : Salle de formation équipée - Ordinateur(s)équipé(s) - Logiciels appropriés - ou équipements particuliers – Une connexion Internet haut débit - Supports de cours au format dématérialisé. Pour les formations nécessitant une pratique obligatoire, le centre fournira également l'équipement et l'espace nécessaire.

Lors des formations en présentiel (sur site client), le client met à la disposition du formateur tout le matériel de formation nécessaire (sauf ordinateur du formateur) : Salle de formation équipée - Ordinateur(s)équipé(s) - Logiciels appropriés ou équipements particuliers – Une connexion Internet haut débit - Pour les formations nécessitant une pratique obligatoire, le client fournira l'équipement ou l'espace nécessaire.

Moyens pédagogiques

- Alternance d'exposés, de travaux dirigés et de travaux pratiques.
- Pédagogie inversée et active
- Mise en situation professionnelle et exposée
- Tours de table réguliers.

Moyens d'encadrement

- **Administratifs**
 - Feuilles de présence signées par les apprenants et par le formateur par demi-journée
 - Remise d'une attestation de présence individuelle
- **Appréciation de la formation :**
 - Questionnaires d'évaluation de la satisfaction en fin de formation par les stagiaires
 - Questionnaires d'évaluation de la satisfaction en fin de formation par les entreprises clientes
 - Questionnaires d'évaluation de la satisfaction en fin de formation par les formateurs
 - Questionnaire individuel d'évaluation de l'impact de la formation après 3 mois.

Modalités d'évaluation

- **Evaluation diagnostique** avant l'entrée en formation :
 - Recueil de l'analyse des besoins adressé lors de la convocation
 - Questionnaire d'auto-évaluation
- **Evaluation formative** : questionnaire d'auto-évaluation et mise en situation professionnelles simulées
- **Evaluation certificative** : 3 mises en situation simulées via un ERP