

Déroulé du cours

REF : SD4587

Prérequis

Connaissances de base en sécurité des aliments.

Durée 7h

Profil animateur

Formateur spécialisé en Sécurité des Aliments, et mise en œuvre de système de management et d'audit.

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.

Tarifs

Tarif centre : à partir de 400 € HT

Tarif sur site : à partir de 1200 € HT

Tarif visio : à partir de 500 € HT

Les prix peuvent varier, pour plus de détails, nous vous recommandons de vous rapprocher de l'équipe commerciale.

Public visé

Responsable qualité,
responsable de service....

Objectifs de la formation

Savoir réaliser et formaliser
l'analyse de la vulnérabilité face
aux actes de malveillance des
sites de production ou de
stockage de
denrées alimentaires.

Programme

Introduction

Objectifs de la formation

Contexte international et Normatif (IFS V6, Guide interministériel français, PAS96 britannique, méthode CARVER FDA)

Les enjeux de la sécurité des aliments

Définitions

Impacts de la malveillance

Food Defense : la méthodologie VACCP

Constituer l'équipe VACCP

Effectuer une évaluation nécessaire à l'analyse de risques

Déterminer les points critiques pour la maîtrise de la sûreté de votre organisation

Déterminer les actions de surveillance de chaque point critique pour la maîtrise de la sûreté des aliments

Déterminer les mesures correctives à mettre en œuvre le cas échéant

S'assurer que les actions correctives restaurent la maîtrise. Réviser les procédures de contrôle et de surveillance en conséquence et les tester

Formaliser les protocoles internes via des procédures et enregistrements

Auditer le système en place pour rester dans la démarche d'amélioration continue

Les bonnes pratiques liées à la Food Defense

Mesures de protection physique des accès

Contrôle des flux de circulation

Sûreté liée au personnel

Gestion des stocks

Process

Sûreté informatique

La mise en œuvre d'un plan de gestion de la sûreté alimentaire

Direction et organisation

Conception et mise en place du plan

Formation

Surveillance

Gestion des alertes

Communication

Evaluation et adaptation permanentes

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