

Programme de formation FOOD SAFETY CULTURE - 7H

Objectifs :

- Connaitre les spécificités de la FOOD SAFETY CULTURE-Comprendre les enjeux réglementaires, normatifs et commerciaux de la FOOD SAFETY CULTURE
- Appréhender les différentes composantes de la FOOD SAFETY CULTURE
- Faire émerger une FOOD SAFETY CULTURE dans un organisme

Public concerné et prérequis :

- Restauration traditionnelle et commerciale (restaurants, snacks, pizzerias, point de vente...)
- Restauration collective (établissement de santé, séniors, social, cantines scolaires, cuisines centrales...)
- Producteurs (éleveurs, pêcheurs...)
- Artisans des métiers de la bouche et industries agroalimentaires (boucher, traiteur, boulanger, atelier de découpe, abattoir...)
- Distribution (GMS, libre-service, transport ...)
- Prérequis : Initiation à la Sécurité des denrées alimentaires

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en Sécurité des denrées alimentaires

Moyens pédagogiques et techniques :

- Questionnaire initial
- Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie

Durée :

7 heures.

Programme :

1. La sécurité des denrées alimentaires
 - Une nécessité sanitaire
 - Une méthode éprouvée
 - Une responsabilité morale
 - Une responsabilité réglementaire
2. Culture ?
 - Définition de la culture
 - Définition de la FOOD SAFETY CULTURE
 - Enjeux de la FOOD SAFETY CULTURE
3. Exigences réglementaires et normatives de la FOOD SAFETY CULTURE
 - Exigences réglementaires
 - Exigences normatives

4. Composantes de la FOOD SAFETY CULTURE
 - Science (savoir)
 - Bonnes Pratiques (savoir-faire)
 - Communication faire savoir
5. Mettre en œuvre la FOOD SAFETY CULTURE
 - Top management : définir une politique
 - Middle management : mettre en œuvre un plan d'action
 - Collaborateurs : s'impliquer au quotidien
6. Freins à l'émergence d'une FOOD SAFETY CULTURE (et moyens de les lever)
 - Manque de temps pour organiser des formations
 - Mauvaises habitudes, croyances erronées
 - Turnover du personnel
7. Mesurer l'intégration de la FOOD SAFETY CULTURE dans un organisme
 - Les différents degrés de maturité
 - Savoir identifier les incitateurs (incentives) du personnel (conviction intime ou règlement intérieur ?)
 - Marteler pour ancrer
 - Les indicateurs

Modalités d'évaluation des acquis :

QCM de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée 1 fois par trimestre - sous condition de 6 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.

Lieu

En distanciel
En présentiel Sur site

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

350,00 €