







Se protéger des actes de malveillance

Food defense

04 avril 2024- Aix en Provence - 7h

<p>Nouveauté</p> <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes du Food Defense • Expérimenter une analyse de vulnérabilité • Appréhender les bonnes pratiques de sureté et les mesures de maitrise spécifique
<p>Public visé :</p> <p>Qualité, Production, Direction, Maintenance</p>	<p> Programme</p> <p>9h00 à 12h30</p> <p>La « Food Defense » : historique, travaux et documents de référence, exigences des normes et référentiels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les bonnes pratiques de sureté <p>13h30 à 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation des méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants • Le management du système de gestion de la sureté des aliments
<p>Prérequis :</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	
<p>Intervenant(e)</p> <p>Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliment CRITT Agroalimentaire SUD</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposés suivis de questions-réponses • Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles • Support de formation remis aux stagiaires • Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
<p>Contact(s) Pédagogique(s)</p> <p>Sylvie PERRET sylvie.perret@critt-iaa-paca.com</p>	<p><i>Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i></p>
<p>Contact Administratif</p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p>	<p> Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations • Feuille d'émargement • Attestation de formation <p>€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p>
<p> AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p> <p>Mise à jour : le 18/12/2023</p>	<p>Adhérent 2024 : 500€ HT Non adhérent 2024 : 700€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -</p> <p> Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat Inscription obligatoire sur le site Ociapiat</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 21/03/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud. Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation</p>