









Gérez une alerte sanitaire selon le nouveau guide de la DGAL 28 mars 2024- Avignon - l'après midi 4h

<p>Nouveauté Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• *Identifier les modalités de gestion des alertes sanitaires
<p>Public visé : Qualité, laboratoire, Direction</p>	<p> Programme 13H30 à 17H30</p> <ul style="list-style-type: none">• Présentation de la police sanitaire unique (DDPP 84)• Présentation du guide de gestion des alertes (DDPP 84)• Aspects juridiques de la gestion des alertes (Antoine De Brosse)• Retour d'expériences de la gestion des alertes (Hervé Gomichon)• Outils à disposition des entreprises : solution de communication tracée
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none">• Exposés suivis de questions-réponses• Travaux d'application individuels : quizz, exercices pratiques• Support de formation remis aux stagiaires• Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur• Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement <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>Intervenant(e) Stephane LARRECHE, Chef du service hygiène et sécurité alimentaires (DDPP 84) Antoine DE BROSSES, avocat au Barreau de Paris, Cabinet Product Law Firm Hervé GOMICHOIN, ancien directeur qualité CARREFOUR</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>Contact(s) Pédagogique(s) Catherine LEVESQUE catherine.levesque@critt-iaa-paca.com catherine.levesque@critt-iaa-paca.com</p>	<p>€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2024 : 300€ HT Non adhérent 2024 : 400€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -</p>
<p>Contact Administratif Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p>	<p> Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</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>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 13/03/2024, 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> <p>Mise à jour : le 07/02/2024</p>