

Intégrez des critères de durabilité dans vos approvisionnements Bio Sécurisez vos achats pour plus de durabilité, en prévenant les fraudes 3 et 5 décembre 2024 (matinées) - Distanciel - 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"> • Comprendre et de partager les principes fondamentaux et règlementaires de la Bio • Orienter leurs choix d'ingrédients en fonction de différents critères de durabilité • Identifier les risques de fraude • Evaluer leurs fournisseurs pour faire des choix éclairés
<p>Public visé</p> <p>Achats, R&D, Qualité, Dirigeant</p>	<p> Programme</p> <p>JOUR 1 - de 9h à 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le rôle clé des achats pour une entreprise agroalimentaire Bio et durable • Rappel des principes fondamentaux et valeurs de la Bio • Achats Bio : ce que la réglementation encadre • Critères de durabilité et engagements des entreprises Bio • Risques de fraude : les identifier et les limiter <p>JOUR 2 - de 9h à 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Critères de durabilité pour aller plus loin <ul style="list-style-type: none"> - Quels critères pour sécuriser ses achats ? - Quels outils pour pratiquer ? • Evaluations des fournisseurs en pratique • Bonnes pratiques pour consolider sa politique achats durables
<p>Prérequis</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	
<p>Intervenant(e)</p> <p>Gaëlle FREMONT, directrice INGREBIO</p>	
<p>Contact(s) Pédagogique(s)</p> <p>Audrey LESTURGEON experte Bio CRITT IAA SUD Audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposés suivis de questions-réponses • Travaux d'application individuels /en sous-groupes : quizz, exercices et/ou jeux de rôles • Support de formation remis aux stagiaires • Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
<p>Contact Administratif</p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.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> 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 05/09/2024</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 / certificat de réalisation <p>€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2024 : 500€ HT soit 600€ TTC Non adhérent 2024 : 700€ HT soit 840€ TTC 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>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 19/11/2024, 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>