



Fiabilisez votre système qualité en développant une culture positive de la sécurité des aliments

La Food Safety Culture : un atout pour votre entreprise

25 mars 2025 Avignon 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Qualité, Production, Direction

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Stéphanie LEMAITRE, consultante référentiel de management de la sécurité des aliments, gérante Leansafe

Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR089888-1

Mise à jour : le 26/11/2024



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Expérimenter le concept de Food Safety Culture
- S'auto-évaluer et définir un plan d'actions concret sur la Food Safety Culture, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
- Connaître les exigences de Food Safety Culture dans les référent



Programme

9H00 à 12H30

- Les piliers de la Food Safety Culture
- Méthodologies d'auto-évaluation
- Les exigences des référentiels IFS Food v7, BRC Food v8 et FSSC 22000 V6 sur la Food Safety Culture et comment s'y conformer

13H30 à 17H00

- Déploiement d'un plan d'actions et d'une stratégie d'amélioration en matière de Food Safety Culture
- Retour d'expérience : bonnes pratiques



Moyens pédagogiques et techniques

- 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
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- 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 et certificat de réalisation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 550€ HT

Non adhérent 2025 : 750€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 10/03/2025, 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