

Se protéger des actes de malveillance

Food defense

22 Mai 2025 - Avignon - Présentiel - 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Qualité, Production, Direction, Maintenance

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Sylvie PERRET,
Catherine LEVESQUE
expertes sécurité des aliments CRITT
Agroalimentaire SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

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



Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Mise à jour : le
16/12/2024



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les principes du Food Defense
- Expérimenter une analyse de vulnérabilité
- Appréhender les bonnes pratiques de sureté et les mesures de maitrise spécifique



Programme

9h00 à 12h30 :

La « Food Defense » : historique, travaux et documents de référence, exigences des normes et référentiels

- Les bonnes pratiques de sureté

13h30 à 17h00 :

- Présentation des méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants
- Le management du système de gestion de la sureté des aliments



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
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- 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
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergement

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'émergement
- Attestation 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

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 07/05/2025, 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