

<i>Accessible aux personnes en situation d'handicap</i> 99,75 % d'atteinte des objectifs en 2025 99,80 % de satisfaction en 2025	 Objectifs Les stagiaires seront capables de : • Identifier le contexte et l'impact de la fraude alimentaire • Evaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude • Construire son plan de prévention • Maintenir et mettre à jour son plan de prévention  Programme De 9H00 à 12H30 : • La fraude alimentaire dans le contexte historique • Panoramas des cas de fraudes emblématiques - Fraude et sécurité des aliments • Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000) De 13H30 à 17H00 : • La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention • Panoramas des sources d'information et des outils
Public visé : Qualité, Achats	
Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire	
Intervenant(e) Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliments au Critt IAA SUD	 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'émargement <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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i>
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	 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 de formation
 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 13/11/2025	€ Tarifs Documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO) Adhérent 2026 : 550,00€ HT Non adhérent 2026 : 750,00€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - 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 03/03/2026, 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