

**Nouveau**

## Soyez efficace dans une situation de crise Anticiper et réagir face à une crise 2 et 3 février 2023 les matinées en distanciel - (7h)



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

**Public visé :** Service Qualité et dirigeant

### Prérequis :

Travailler en entreprise agroalimentaire

### Intervenant



Bruno SECHET -  
Intégralim  
Expert en sécurité des aliments

### Contact(s) Pédagogique(s) Pédagogiques



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les étapes de la gestion de crise et les rôles des membres de la cellule de crise
- Connaître les exigences des référentiels de sécurité des denrées alimentaires sur la gestion des incidents et les rappels
- Apprendre à se préparer à la crise
- Apprendre les règles clefs de la communication en période de crise
- Savoir préparer les exercices de simulation de crise



### Programme

2 février 2023 : 9h00 à 12h30

Présentations - Ice Breaker  
Comprendre les incidents et les crises  
Panoramas des risques et crises  
Les phases de gestion de crise : Préparation - Anticipation/Alerte - Gestion - Après crise - REX

3 février 2023 : 9h00 à 12h30

Exercice de simulation de crise  
Médiatisation et communication  
Les Exigences des référentiels  
Résumé et conclusions



### 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
- Utilisation de l'outil Klaxoon pour le quiz et les interactions et d'outil de simulation de crise
- **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

*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](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.*

**Nouveau**

## Soyez efficace dans une situation de crise Anticiper et réagir face à une crise 2 et 3 février 2023 les matinées en distanciel - (7h)

### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@  
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



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

**Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)**

**Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)**

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Documentation comprise



**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 16/01/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :  
93840083884 -  
N° Datadock 0001409  
N° de Certificat  
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
14/11/2022