



APPLICATION DE LA CULTURE SECURITE DES ALIMENTS EN ENTREPRISE

- Réaliser une actualisation des connaissances des opérateurs et de l'encadrement en hygiène alimentaire, en réponse aux exigences réglementaires
- Permettre aux collaborateurs de s'approprier les piliers de la culture sécurité des aliments au travers des différentes dimensions applicables en entreprise
- Inculquer une culture « sécurité des aliments » spécifique à l'entreprise à l'aide d'illustrations et exemples vécus

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de:

- Connaître l'ensemble des éléments essentiels qui constituent la culture sécurité des aliments et comprendre la place de la culture sécurité des aliments au sein de son entreprise
- Comprendre l'intérêt des différents autocontrôles réalisés dans les différents secteurs au regard des enjeux de sécurité des aliments et les conséquences en cas de défaillance
- Être capable de comprendre et d'appliquer les standards de l'entreprise en autonomie pour réaliser des produits conformes et comprendre l'intérêt de s'impliquer au quotidien pour partager et renforcer ses connaissances
- Être capable de déclarer toute non-conformité à son responsable en cas de situation à risque (contrôle produit, comportement anormal) et être force de proposition pour améliorer le système en place.

CONTENU DE LA FORMATION

- Partie 1 : phase théorique en salle de cours.
Durée : 30 minutes
 - Présentation des résultats de l'enquête interne sur la culture sécurité des aliments
 - Apport théorique sur les exigences de la culture sécurité des aliments
- Partie 2 : travaux dirigés en sous-groupes. Exercices d'appropriation des concepts et enseignement sur la base du questionnement et partage d'expériences.
Durée : 2 heures 30 minutes. Domaines concernés :
 - Gestion des risques,
 - Autocontrôles et traçabilité,
 - Communication et information,
 - Formation et éducation,
 - Implication et résolution de problèmes
- Retour des travaux de construction sur la frise de la culture sécurité des aliments.
Durée : 30 minutes
 - Restitution des difficultés rencontrées sur le terrain
 - Détermination des actions prioritaires
 - Apports théoriques complémentaires
 - Echanges et discussions.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active et participative basée sur la construction d'une frise de la culture sécurité des aliments
- Exposés interactifs, échanges d'expérience et discussions
- Travaux dirigés : appréhender l'application de la culture sécurité des aliments sur le terrain
- Livret stagiaire : suivi de la formation basé sur les jeux de questions réponses au cours des travaux dirigés

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (dont les référentiels reconnus par le GFSI) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz de positionnement en cours de formation et fin de formation
- Séances de Travaux Dirigés dédoublés avec restitution en fin de formation
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition par l'entreprise d'accueil et supports de travail (tableau papier, papier blanc...) si besoin
Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.
Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Connaissance de base des bonnes pratiques d'hygiène, formation dispensée pour tout nouvel arrivant. Aucun prérequis sur la conduite de la culture sécurité des aliments

PUBLIC VISE :

Responsables de secteurs ou d'ateliers
Ensemble des personnels travaillant dans l'entreprise, tous secteurs confondus (administratif, technique,...) dont les ateliers de production

DUREE :

Durée de 3h30 heures par groupe d'apprenants

MODALITES D'ORGANISATION :

Sessions de 12 à 14 personnes maximum par groupe
Sous-groupes de 6-7 personnes pour les Travaux Dirigés

LIEU DE LA FORMATION :

Salle de formation sur site

TARIFS

1 100 € HT par journée de formation
Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques et des études de cas estimé à 1 journée

CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir

CX.01.02 Ed02
APPLICATION DE LA
CSA EN ENTREPRISE
Version 16/01/2023

Cerex Agro SARL au capital de 1000€ - SIREN (SIRET) 841 981 509 (00026) - code APE 7022 Z
RCS : 841 981 509 R.C.S. Bourg-en-Bresse - n° de TVA Intracommunautaire : FR 34 841 981 509
Siège Social : 53 Chemin de Bussière 01140 SAINT DIDIER SUR CHALARONNE (France)
Numéro de déclaration d'activité : 84010269201