



APPLICATION DE LA CULTURE SECURITE DES ALIMENTS EN ENTREPRISE

Permettre aux collaborateurs de s'approprier les piliers de la culture sécurité des aliments au travers des dimensions propres à l'entreprise et à l'aide d'exemples vécus
Actualiser les connaissances des collaborateurs sur les différents dangers, en matière de sécurité des aliments

DUREE :

Durée de 3h30 par
groupe d'apprenants

MODALITES D'ORGANISATION :

Session de 10 à 12
personnes par groupe
Sous-groupe de 5-6
personnes pour les
travaux dirigés
(nous consulter si plus)

LIEU DE LA FORMATION :

Salle de formation sur site

TARIFS :

1100€ HT par journée de
formation

Temps de recueil des
données, préparation des
outils pédagogiques et
des études de cas estimé
à ½ journée sans
l'enquête préalable

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

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 activité ou poste occupé.
 - Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments dans les différents secteurs de son entreprise et les conséquences en cas de dysfonctionnement.
 - Être capable de participer à l'amélioration continue et à déclarer toute non-conformité vis-à-vis des standards établis ou de situations à risque identifiées par les collaborateurs

CONTENU DE LA FORMATION

Formation qui peut adaptée avec la mise en place au préalable d'une enquête interne de la sécurité des aliments (nous consulter)

- Partie 1 : phase théorique en salle de cours. Durée : 30 minutes
 - 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 basée 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 ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)

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 autre prérequis exigé

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

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

CX.01.02
Application FSC
Version 01/01/2025