

## SENSIBILISATION A LA FOOD DEFENSE ET FOOD FRAUDE

<b>DURÉE DE LA FORMATION</b>	7 heures sur 1 jour	<b>NOMBRE MINI / MAXI</b>	1 stagiaire / 10 stagiaires
<b>OBJECTIF PÉDAGOGIQUE</b>	A l'issue de la formation, vous serez capable de comprendre les exigences en terme de Food Fraud et Food Defense, de connaître les évolutions, savoir évaluer les risques, mettre en œuvre une analyse des dangers, pour assurer la sûreté des denrées alimentaires, dans le respect de l'organisation et des procédures de l'entreprise		
<b>PUBLIC CONCERNÉ</b>	Toute personne ayant à intervenir dans un environnement du secteur agro-alimentaire pour son activité professionnelle		
<b>PRÉREQUIS NÉCESSAIRES</b>	Lire, Écrire & Parler français (ou présence d'un traducteur) – Avoir une expérience de la démarche qualité en secteur agroalimentaire.		
<b>PROGRAMME PÉDAGOGIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La réglementation et les responsabilités au travail, mesures générales de prévention</li> <li>• Rappels généraux des bonnes pratiques d'hygiène et sécurité sanitaire : HACCP, IFS, BPF, BRC, FSSC 22000</li> <li>• La culture sécurité des aliments</li> <li>• Les étapes d'une démarche de food defense et de food fraude</li> <li>• L'étape préalable : engagement et constitution d'une équipe</li> <li>• Prérequis de sûreté pour la protection de la chaîne alimentaire, évaluation de la vulnérabilité, détection de la surveillance de l'authenticité des produits</li> <li>• L'analyse : identification des menaces, gestion d'un acte malveillant</li> <li>• Suivi, mise à jour et amélioration du plan food defense et food fraude – mesure d'efficacité</li> <li>• Se préparer et réagir en cas de crise</li> <li>• Analyse des plans et des mesures en place dans l'entreprise</li> <li>• Visite d'usine &amp; proposition d'actions correctives</li> </ul>		
<b>EQUIPE PÉDAGOGIQUE</b>	Formée en prévention & Expérimentée dans le domaine		
<b>TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES</b>	Cours théoriques – Études de cas – Exercices participatifs – Cas pratiques		
<b>OUTILS PÉDAGOGIQUES</b>	Ordinateur & Vidéoprojecteur – Documents, Photos & Vidéos – Paperboard		
<b>ÉQUIPEMENTS DES STAGIAIRES</b>	/		
<b>MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION, D'APPRÉCIATION, D'ÉVALUATION, &amp; DE SATISFACTION</b>	<p>Émargement des participants par demi-journée</p> <p>Evaluation des acquis théoriques &amp; pratiques tout au long de la formation</p> <p>Contrôle des connaissances par QCM en fin de formation</p> <p>Évaluation de la satisfaction des stagiaires en fin de formation</p>		
<b>FORMATION CERTIFIANTE</b>	NON – Attestation de formation individuelle		
<b>NATURE DE L'ACTION</b>	Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des compétences		
<b>MODALITÉS DE FINANCEMENT</b>	Entreprise – Compte Personnel de Formation (CPF) – OPCO		
<b>TARIFS</b>	<b>NOUS CONTACTER – 06 23 10 02 34 – <a href="mailto:contact@fpas.fr">contact@fpas.fr</a> – <a href="http://www.fpas.fr">www.fpas.fr</a></b>		
<b>EN CAS DE BESOIN / QUESTION</b>	F.P.A.S reste à votre disposition pour toute question éventuelle		

Pour les personnes en situation de handicap, en difficulté d'apprentissage ou en cas de singularité,  
Contacter F.P.A.S. pour l'étude au cas par cas de l'aménagement et l'adaptation de la formation.