

Food Defense

Public : Encadrement, Responsable qualité, Responsable production, Responsable sécurité

Pré-requis : Aucun

Objectifs

Aptitudes :

Compétences :

- Répondre aux nouvelles exigences de l'IFS et du BRC et comprendre les enjeux de la «Food Defense»
 - Savoir réaliser et formaliser l'analyse de la vulnérabilité face aux actes de malveillance
-

Contenu et déroulement :

- Les principes de la Food Defense
 - La méthode VACCP : principe et objectifs
 - Les bonnes pratiques liées à la Food Defense
-

Méthodes mobilisées :

Participative et interactive prenant en compte l'expérience des participants et les réalités des situations de terrain. Alternance de phases théoriques, d'apports méthodologiques, d'études de cas, d'analyses de situations, de débats, d'échanges...

Modalités d'évaluation : Validation de la formation par un quizz noté.

Accessibilité : Notre salle de formation ne permet pas d'accueillir de personnes à mobilité réduite. Si vous souhaitez inscrire une personne à mobilité réduite, signalez le nous lors de l'inscription, nous étudierons alors la possibilité de réaliser la session dans une salle de location adaptée.

Délai d'accès : Nous consulter

Durée	Tarif horaire par stagiaire	TOTAL par stagiaire
7 heures	33€ / heure	231€ HT
