

INTITULE	Formation à la Food Fraude
TYPE de FORMATION	Inter-Entreprise (en présentiel)
DUREE	6 heures en présentiel
TARIF	250€ / personne
DELAIS D'ACCES	21 mars en partenariat avec l'ARIA Nouvelle-Aquitaine
PUBLIC CONCERNE	Salariés de l'entreprise souhaitant comprendre et prévenir les risques liés à la fraude (personnel des services qualité, production, achats...).
PRE-REQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir lire et écrire
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appréhender les dangers liés aux actes de fraude dans l'industrie agro-alimentaire ➤ Savoir réaliser son analyse de vulnérabilité ➤ Préciser sa politique de gestion des risques Food Fraud et prioriser ses actions de maîtrise.
MOYENS PEDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Une approche théorique et interactive via un support visuel, alternant des explications et des exemples concrets. • Des exercices pratiques • Un support pédagogique distribué aux stagiaires
EVALUATION	<p>Evaluation initiale : une séance de questions/réponses sous forme de tour de table au début de la journée de formation</p> <p>Evaluation finale : une évaluation des connaissances au travers des exercices pratiques, un questionnaire de satisfaction</p>
FORMATEUR	Ingénieur agronome avec 25 ans d'expérience en industrie agro-alimentaire dans les domaines de la qualité et de la production
MATERIEL	<p>Les stagiaires devront se présenter à la formation avec leur ordinateur.</p> <p><i>Formation en présentiel</i> : une salle de formation sera mise à disposition</p>
INFORMATIONS PRATIQUES	<p>Effectifs : 2 à 8 personnes</p> <p>Horaires : 9h30-12h30 puis 13h30-16h30</p> <p>Pauses et repas : de 12h30 à 13h30, modalités à préciser</p> <p>Si vous êtes porteur d'un handicap, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités d'adaptation de la formation.</p>
PROGRAMME	<ul style="list-style-type: none"> • Définitions et enjeux <ul style="list-style-type: none"> ➤ Définition : quand parle-t-on de Food Fraude ? ➤ Les enjeux de la Food Fraude ➤ Lien de ces enjeux avec la gestion de crise.

	<ul style="list-style-type: none">• Le contexte de prévention des risques de Fraude<ul style="list-style-type: none">➤ La Food Fraud dans la réglementation.➤ La Food Fraud dans les référentiels de certification pour la sécurité alimentaire (ISO 22000, IFS, BRC...). • Construire un système de gestion pratique de prévention du risque Fraude<ul style="list-style-type: none">➤ Les acteurs de la Food Fraud➤ Les outils existants pour construire son plan➤ L'analyse de vulnérabilité➤ La cotation des dangers (Méthode VACCP)➤ Les points critiques pour la maîtrise du risque de fraude➤ Les mesures de prévention associées • Prévenir les risques de fraude<ul style="list-style-type: none">➤ Veille régulière sur les risques➤ Sensibilisation du personnel➤ Réalisation d'audits➤ Revue de son système Food Fraud <p><u>Mise en pratique :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Identification et cotation du risque fraude sur un type de matière-ingrédient<ul style="list-style-type: none">• Constitution d'un dossier type de gestion Food Fraud
--	--