Programme de Formation

Dynamiser votre culture qualité des produits et Food Safety : Intégrer des outils pour réaliser votre propre diagnostic de maturité et élaborer votre plan d'actions (réf : QE025_2026)

Organisation

Durée : 12 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture

Objectifs pédagogiques

- Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- Expliquer les concepts liés à la Food Safety Culture
- Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic
- Réaliser une évaluation de la maturité de son organisation en matière de Food Safety Culture (pré-diagnostic inclus)
- Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action (échange sous format coachning avec le formateur-consultant sur la pertinence de vos pistes

Description

La «Food safety culture» s'est imposée dans le vocabulaire des IAA avec les référentiels «Sécurité des aliments», comme le BRC et l'IFS, et suscite beaucoup de questions. Comment traduire ce concept dans notre quotidien? Comment évaluer la maturité de notre organisation en la matière ?

Cette formation vous donnera les clés pour structurer votre démarche

Groupe limité à 6 personnes pour une interaction maximale.

Des classes virtuelles permettant les partages d'expériences avec le groupe et le formateur.

Des séquences de travail personnel favorisant la mise en application des connaissances dans une approche très pragmatique.

Une séance de coaching personnalisé : 1 heure en face à face avec le formateur consultant sur le cas concret de votre entreprise.

Contenu :

Classe virtuelle 1

- Introduction de la formation
  - Tour de table
  - Appréhender le déroulé pédagogique et les objectifs de la formation
- Faire le point sur les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
  - Citer les exigences des référentiels de certification et du GFSI
- S'approprier les concepts liés à la Food Safety Culture
  - Définir ce qu'est la Food Safety Culture

Classe virtuelle 2

- Expliquer la food safety culture selon les 5 piliers du GFSI
  - Expliquer les piliers indispensables à la construction d'une culture sécurité des aliments
  - Remise de l'outil d'autoévaluation ADRIA qui permettra aux stagiaires d'évaluer la maturité de leur propre entreprise en lien avec la Food Safety Culture

Activités individuelles

- Durant l'intersession, les stagiaires réalisent leur autoévaluation Food Safety Culture en s'appuyant sur l'outil remis par le formateur. La méthodologie sera présentée par le formateur lors de la 2ème classe virtuelle.
  Le temps à consacrer à ce travail personnel (2 heures) est donné à titre indicatif et peut varier d'une entreprise à l'autre.

Classe virtuelle 3

- Evaluer la maturité de son organisation en matières de Food Safety Culture
  - Analyser son niveau actuel de Food Safety Culture
  - Construire un plan d'actions documenté
  - Evaluer son niveau de progression

Activités individuelles

- Avant la séance de coaching individuel, les stagiaires travaillent sur la mise en place de leur plan d'action documenté, qui sera discuté avec le formateur.
  Le temps à consacrer à ce travail personnel est donné à titre indicatif et peut varier d'une entreprise à l'autre.

- Coaching individuel
  Chaque participant bénéficie d'une heure d'entretien/conseil individuel avec le formateur.
  L'objectif de cette séance est de faire le point sur la démarche de l'entreprise, les éventuelles difficultés rencontrées et les axes d'amélioration.

Classe virtuelle 4

- Bilan et clôture de la formation
- Les participants qui le souhaitent sont invités à partager leurs expériences dans la conduite de cette démarche, et à présenter les axes de travail identifiés.

Prérequis

Avoir déjà initié et fait vivre un plan d'actions autour de la culture de la sécurité des aliments

Modalités pédagogiques

Parcours composé de 5 classes virtuelles, de travail personnel inter-sessions

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr