



FORMATION EN PRÉSENTIEL

MANAGER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dernière mise à jour le 31/03/2022.

OBJECTIF

Donner aux employés les outils adaptés pour manager efficacement la maîtrise de la sécurité alimentaire

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Savoir gérer une situation de crise : Suspicion TIAC, retraits...
- Maîtriser les exigences de la réglementation et les enjeux en terme de sécurité des aliments
- Superviser les autocontrôles, organiser l'archivage documentaire et la gestion des non-conformités

PUBLIC CONCERNÉ

Manager ou responsable de magasin Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des experts en hygiène alimentaire.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

MSA

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

- Avoir suivi les formations " Mise en place, et perfectionnement de l'hygiène alimentaire"

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Activités pratiques complétées par des exposés théoriques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)

! Cette formation est également disponible en e-learning



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Réglementation en vigueur et enjeux de la sécurité alimentaire

- Le respect de la réglementation
- Assurer la santé des clients
- Développer le professionnalisme et son image

Organisation des tâches au quotidien

- Définition des thématiques et étapes clés
- Répartition des tâches, planification et outils de suivi

Gestion des non-conformités et archivage documentaire

- Check-list des documents à tenir disponibles et durées d'archivage
- Suivi des action correctives

Missions du manager vis à vis des différents acteurs

- Lien avec la hiérarchie
- Les autorités de contrôle
- Les laboratoires conseil
- Les services qualité

INTERVENANT(S)

Phytocontrol

ÉVALUATION

Evaluation de la formation sous forme de questions orales ou écrites (QCM) et de mise en situation au cours de la formation

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin formation
Mise à disposition en ligne de documents supports