

Mettre en place un programme de lutte contre la fraude alimentaire dans votre entreprise (Food Fraud)



Public visé

Directeur de cave
Responsables Qualité
Acheteurs
Personnel en charge des contrôles.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences réglementaires et normatives en termes de FOOD FRAUD;
- Comprendre les clefs et les outils pour autoévaluer son entreprise dans sa filière;
- Identifier les enjeux et apporter des solutions appropriées ;
- Appliquer le programme de lutte contre la fraude alimentaire dans l'ensemble des processus, plus particulièrement ceux liés aux achats.

Description / Contenu

- Présentation et explication du contexte réglementaire et normatif lié à la fraude alimentaire.
- Présentation argumentée de la méthode d'analyse de la vulnérabilité face aux actes de fraude : description de la chaîne d'approvisionnement, autoévaluation,...
- Analyse de l'autoévaluation réalisée par les stagiaires
- Identification des enjeux pour initier un plan d'actions d'amélioration en termes de Food Fraud.

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges
Etude de cas et mise en situation
Exercices par groupe de travail

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire.
Autoévaluation SSAFE



Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarif

INTRA : 860€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires