

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (Mod. N° 1)

### 1. Public cible et prérequis

**Public:** Cette formation s'adresse à tous les employés travaillant dans l'industrie alimentaire, notamment les employés de production, les employés de magasins de détail, les employés de centres de distributions ect.

**Prérequis :** Aucun

### 2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les exigences légales et réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Connaître les principaux risques pour la sécurité alimentaire et les moyens de les prévenir
- Être capable de mettre en place et de maintenir un système de sécurité alimentaire efficace dans une entreprise

### 3. Contenu pédagogique

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

#### **3.1 Aliments et risques pour le consommateur (jour 1)**

- Introduction à la sécurité alimentaire
- Les exigences légales et réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Les principaux risques pour la sécurité alimentaire - les dangers microbiens et les dangers microbiologiques dans les aliments (principaux pathogènes, TIAC, les associations pathogènes aliments)

#### **3.2 Les moyens de prévenir les risques pour la sécurité alimentaire (jour 2)**

- Mise en place et maintenance d'un système de sécurité alimentaire efficace
- Études de cas et exercices pratiques
- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

*Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes.*

*La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.*

## 4. Modalités techniques et pédagogiques

### 4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

### 4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

### 4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

### 4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

## 5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

## 6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

### Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

## 7. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

## 8. Durée de la formation et modalités d'organisation

**Durée** : 2 jours (14 heures)

**Horaires** : Selon convention

**Modalité de la formation** : Présentiel

**Type de formation** : En intra ou en Inter-entreprises

**Lieu de la formation** : Au sein de vos locaux

**Nombre de participants minimum et maximum** : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

**Tarif** : Selon modalités - Nous contacter

**Délai d'accès à la formation** : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

**Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap** : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.