ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Qualité

Sécurité alimentaire - HACCP -Malveillances

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

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS

- Connaitre 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.

PROGRAMME

- 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.

QUI EST CONCERNÉ ?

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

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges
- Etude de cas et mise en situation
- Autoévaluation SSAFE
- Exercices par groupe de travail
- Livret stagiaire.

LES FORMATEURS :

- Eric DELABRE

0,5 JOUR

INTRA
800 € H.T. / groupe

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie 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, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31