



GERER UNE CRISE SANITAIRE ALIMENTAIRE

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser l'utilisation de l'approche « diagnostic », puis d'évaluation des besoins et actions à mettre en œuvre, en fonction des situations de crises sanitaires et alimentaires.
- Identifier les forces et faiblesses de son système interne de gestion de la traçabilité et de contrôle interne.
- Comprendre l'intérêt des mesures de maîtrise pour mieux anticiper et maîtriser le risque.

Personnes concernées

- Toute personne responsable de la sécurité sanitaire des aliments

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + nombreuses études de cas + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

Durée : 07 heures de formation réparties sur 2 journées

Pré requis : Disposer d'un PMS complet et finalisé

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, études de cas, résultats des mises en œuvre, etc.

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

Documentation remise au stagiaire :

Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés.

Animation :

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en sécurité sanitaire des aliments.

Contenus

- Définition et spécificités d'une situation de crise
- Les différents types de crise en restauration
- Quelques cas de crises et leurs impacts
- Responsabilités et enjeux pour l'entreprise
- Que dit la réglementation ?
- D'où viennent et où trouver les alertes ?
- Schéma général d'une alerte alimentaire
- Méthodologie pour prévenir et gérer une crise
- Les différentes phases de la gestion de crise en interne
- Gérer la communication et l'information interne, externe et vers les services de contrôles
- Nombreuses études de cas

Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : **GERER UNE CRISE SANITAIRE ALIMENTAIRE**

Coût 420,00 € HT pour 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à la session du :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.