



## 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 :** Aucun prérequis

### 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

### BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Email service formation : ..... Siret : .....

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

**Coût 500 € HT pour la journée, soit 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription**

**Lieu : A distance**

**Stagiaire (s) : Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....**

**NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.**