

INTITULE	Formation à la <b>Food Fraude</b>
TYPE de FORMATION	Inter-Entreprise (en présentiel)
DUREE	6 heures en présentiel
TARIF	250€ / personne
DELAIS D'ACCES	Date à convenir
MODALITES D'ACCES	Pour vous inscrire à cette formation, veuillez compléter la fiche présente en bas de la page formation. INGENIAA s'engage à vous contacter pour recueillir votre besoin précis dans les 48 heures suivant votre demande de formation, et à débiter la prestation dans un délais maximum de 2 mois, à compter de la validation du projet.
Taux de satisfaction	100%
PUBLIC CONCERNE	Salariés de l'entreprise souhaitant comprendre et prévenir les risques liés à la fraude (personnel des services qualité, production, achats...).
PRE-REQUIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de prérequis particulier, formation adaptée aux entreprises agroalimentaires.</li> </ul>
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Appréhender les dangers liés aux actes de fraude dans l'industrie agro-alimentaire</li> <li>➤ Savoir réaliser son analyse de vulnérabilité</li> <li>➤ Préciser sa politique de gestion des risques Food Fraud et prioriser ses actions de maîtrise.</li> </ul>
MOYENS PEDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une approche théorique et interactive via un support visuel, alternant des explications et des exemples concrets.</li> <li>• Des exercices pratiques</li> <li>• Un support pédagogique distribué aux stagiaires</li> </ul>
EVALUATION	<p>Evaluation initiale : une séance de questions/réponses sous forme de tour de table au début de la journée de formation</p> <p>Evaluation finale : une évaluation des connaissances au travers des exercices pratiques, un questionnaire de satisfaction</p>
FORMATEUR	Ingénieur agronome avec 25 ans d'expérience en industrie agro-alimentaire dans les domaines de la qualité et de la production
MATERIEL	<p>Les stagiaires devront se présenter à la formation avec leur ordinateur.</p> <p><i>Formation en présentiel</i> : une salle de formation sera mise à disposition</p>
INFORMATIONS PRATIQUES	<p>Effectifs : 2 à 8 personnes</p> <p>Horaires : 9h30-12h30 puis 13h30-16h30</p> <p>Pauses et repas : de 12h30 à 13h30, modalités à préciser</p> <p>Si vous êtes porteur d'un handicap, merci de contacter Marion Marnay, référente "Accessibilité &amp; Handicap" à l'adresse gestion@ingeniaa.fr ou par téléphone au 05 53 42 05 37 avant l'inscription. Elle pourra ainsi vérifier l'accessibilité du site ou des</p>

	outils de formation, et si nécessaire étudier les possibilités d'adaptation de la formation avec vous, en collaboration avec nos partenaires.
PROGRAMME	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Définitions et enjeux</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ Définition : quand parle-t-on de Food Fraude ?</li><li>➤ Les enjeux de la Food Fraude</li><li>➤ Lien de ces enjeux avec la gestion de crise.</li></ul></li> <li>● <b>Le contexte de prévention des risques de Fraude</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ La Food Fraud dans la réglementation.</li><li>➤ La Food Fraud dans les référentiels de certification pour la sécurité alimentaire (ISO 22000, IFS, BRC...).</li></ul></li> <li>● <b>Construire un système de gestion pratique de prévention du risque Fraude</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les acteurs de la Food Fraud</li><li>➤ Les outils existants pour construire son plan</li><li>➤ L'analyse de vulnérabilité</li><li>➤ La cotation des dangers (Méthode VACCP)</li><li>➤ Les points critiques pour la maîtrise du risque de fraude</li><li>➤ Les mesures de prévention associées</li></ul></li> <li>● <b>Prévenir les risques de fraude</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ Veille régulière sur les risques</li><li>➤ Sensibilisation du personnel</li><li>➤ Réalisation d'audits</li><li>➤ Revue de son système Food Fraud</li></ul></li></ul> <p><b><u>Mise en pratique :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Identification et cotation du risque fraude sur un type de matière-ingrédient<ul style="list-style-type: none"><li>● Constitution d'un dossier type de gestion Food Fraud</li></ul></li></ul>