

PROGRAMME DE FORMATION SPE 03 CONNAITRE LES PRINCIPES DE L'ISO 22000



Dates : A convenir

Durée : 14 Heures

Horaire : A convenir

Modalités de réalisation de la formation :
En Distanciel ou en Présentiel

Lieu de la formation : A convenir

Public :
Tout public

Pré Requis : Aucun

Modalités et délais d'accès :

- ✓ Entre la demande du bénéficiaire et le début de la formation, vingt-quatre heures sont acceptées pour une formation en Distanciel.
- ✓ Entre la demande du bénéficiaire et le début de la formation, une semaine est acceptée pour une formation en Présentiel.

Nombre de personnes : 8 maximum

Formateur : Gilles BONDAZ

Niveau : Consultant/Formateur

Présentation de la formation :

- ✓ **THEMATIQUE 1** Comprendre les exigences de l'iso 22000: 2018
- ✓ **THEMATIQUE 2** Optimiser son SMSDA Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

Contenu pédagogique :

- ✓ **Réunion d'ouverture de la formation**
 - Rappel des objectifs de la formation
 - Déroulement de la journée
- ✓ **Thématique 1 Comprendre les exigences de l'iso 22000: 2018**
 - Un peu d'histoire...
 - Quelques généralités...
- ✓ **Thématique 2 Optimiser son SMSDA Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires**
 - La norme 22000...v2018
 - La norme 22000...ses exigences
 - Cycle PDA aux 2 niveaux
- ✓ **Clôture de la formation**
 - Validation des objectifs de la formation
 - Tour de table



SPE 03 v3 en date du 24/01/20

Objectifs pédagogiques :

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

- ✓ Mettre en place un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 certifiable

Moyens et méthodes pédagogiques :

- ✓ Echanges participatifs
- ✓ Apports théoriques en supports papiers (remis dès le début de la formation à chaque participant)
- ✓ Méthode interactive s'appuyant sur des expériences vécues

Modalités d'évaluation de la formation :

- ✓ Exercices
- ✓ QCM de fin de formation
- ✓ Attestation de formation transmise à l'issue

Modalités d'accès aux personnes en situation de handicap :

- ✓ Toutes nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.
- ✓ Merci de nous préciser vos besoins particuliers sur la fiche d'analyse des besoins que nous vous transmettrons à l'inscription, ou de nous contacter afin de nous permettre de nous adapter au mieux pour répondre à vos besoins et attentes



Tarif sur demande

FORMATION VIP

Vipformation13@gmail.com

contactez-nous au

0623248193