



Bulletin d'inscription

A retourner au plus tard
2 semaines avant la formation

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

CTIFL - Christelle Chevreuil
97 boulevard Pereire
75017 PARIS
contact.formation@ctifl.fr

ANNULATIONS & REPORTS

En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours ouvrables avant le début de l'action de formation, ou abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article 920-9 du code du travail.

Si le nombre de stagiaires est insuffisant pour garantir l'efficacité pédagogique de la formation, le CTIFL se réserve la possibilité de reporter ou annuler la session, au plus tard une semaine avant la date prévue.

RÈGLEMENT

Montant en euros :

Par chèque à l'ordre du CTIFL

Par virement bancaire

IBAN : FR08 2004 1000 0109 9935
6M02 012

BIC : PSSTFRPPPAR

Date :/...../.....

Signature :

Cachet de la société :

TITRE DE LA FORMATION :

.....
.....

Dates :

Lieu :

ENTREPRISE OU ORGANISME :

Raison sociale :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Tél. :

Email :

N° de SIRET :

N° de TVA :

Code APE/NAF :

PARTICIPANT(S) :

Nom et Prénom :

.....

Fonction :

Email :

Nom et Prénom :

.....

Fonction :

Email :

ADRESSE DE CONVOCATION SI DIFFÉRENTE :

.....

.....

RESPONSABLE DE LA FORMATION (ou de l'INSCRIPTION) :

Nom et Prénom :

.....

Email :

FACTURATION :

Si prise en charge de la formation par un OPCO, la facture est à adresser à :

Nom de l'OPCO :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Email :

N° de dossier :

Si non, envoi de la facture à l'entreprise.



Centre technique interprofessionnel
des fruits et légumes

97 boulevard Pereire - 75017 PARIS

Tél. 01 87 76 04 00

www.ctifl.fr

N° de déclaration d'activité de l'organisme de formation :
1175 02 14175 - SIRET : 77567579600012

DÉMARCHE
QUALITÉ,
ORGANISATION
DU TRAVAIL



La Food defense dans les entreprises des fruits et légumes



Public :

- Responsables qualité
- Responsables sécurités des sites
- Dirigeants d'entreprises

- Définir des mesures de protection de la chaîne alimentaire adaptée aux entreprises de fruits et légumes
- Aborder les exigences des référentiels qualité (globalg.a.p., ifs Food, brc...)
en matière de Food defense

• 17 mars 2020 : PARIS

FRAIS D'INSCRIPTION :

346,00 euros HT par participant (415,20 euros TTC dont TVA 20%)

Les frais d'inscription comprennent les dossiers remis lors de la formation ainsi que les déjeuners pris en commun. L'hébergement est non compris.

Cette formation concerne à la fois les filières biologiques et les filières conventionnelles.

La Food defense dans les entreprises des fruits et légumes

DÉMARCHE
QUALITÉ,
ORGANISATION
DU TRAVAIL

- Définir des mesures de protection de la chaîne alimentaire adaptée aux entreprises de fruits et légumes
- Aborder les exigences des référentiels qualité (GLOBALG.A.P., IFS FOOD, BRC...) en matière de Food defense



1 journée



Public :

- Responsables qualité
- Responsables sécurités des sites
- Dirigeants d'entreprises

Prérequis :

Pas de prérequis exigés pour suivre cette formation

Animateur

de la formation :

Catherine GLEMOT
Cécile BERTRAND

Contact Formation :

contact.formation
@ctifi.fr



Des services
personnalisés
sont proposés
en complément
de cette formation

Renseignements

Assistance

technique :
contact.formation
@ctifi.fr

OBJECTIFS DE FORMATION

Comprendre le contexte réglementaire et social. Appréhender les exigences des référentiels F&L sur la Food defense. Mettre en œuvre une méthodologie adaptée.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

1 - Comprendre le contexte réglementaire et social

- Contexte social
- Définitions
- Enjeux de la Food defense
- Obligations réglementaires

Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application

2 - Appréhender les exigences des référentiels fruits et légumes sur la Food defense

- Étude comparative des exigences IFS/BRC et GLOBALG.A.P.

Moyens pédagogiques : exposés, jeux de découverte

3 - Mettre en œuvre une méthodologie adaptée

- Étapes de la mise en œuvre
- Méthode d'évaluation des dangers et des mesures de maîtrise
- Outils et méthodes existantes (TACCP, VACPP, Carver)
- Étude de cas : exploitation agricole ou station de conditionnement
- Système d'autoévaluation

Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application, études de cas

4 - Réaliser une veille technique sur la Food defense

Moyens pédagogiques : exposés

MODE D'ÉVALUATION

Quiz

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation