

## PROGRAMME DE FORMATION

### La Food Defense pour les opérateurs

<b>DUREE</b> : 7,00 h		<b>PUBLIC</b> Les employés en charge d'accueillir le personnel saisonnier, les opérateurs en charge de la réception des matières premières / ingrédients, les opérateurs en charge des expéditions, les opérateurs en charge des rondes et de l'accueil des intervenants/visiteurs
	Présentiel	<b>PRE-REQUIS</b> Aucun

#### Faciliter l'application opérationnelle

#### OBJECTIFS DE FORMATION

- Permettre une meilleure intégration du concept de malveillance par le personnel en charge des activités sensibles
- Comprendre les exigences internes et prendre conscience de l'importance de les appliquer et les faire respecter
- Etre force de proposition pour améliorer d'existant

#### DESCRIPTION & CONTENU

##### Test d'intrusion (optionnel)

##### Partie 1 – Rappel théorique

- Définition
- Origine
- Quelle entreprise et pourquoi déployer un plan de Food Defense ?
- Types de malveillance et ses conséquences pour l'entreprise
- Les exigences des référentiels

##### Partie 2 – Sa mise en application

- Analyse des plans et des mesures en place dans l'entreprise : accès au site, accueil du personnel, gestion des stocks, process...
- Visite et tour d'usine : Jeux de rôle « Visiteur »
- Debriefing
- Identification des pistes d'améliorations

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance de points théoriques et d'exercices en groupe

Travail autour de la documentation de l'entreprise

Réalisation dans l'entreprise d'une visite sous la forme d'un jeu de rôle en tant que « visiteur »

Débriefing à chaud sur les situations observées lors de la visite terrain

## MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation au fil de la formation à travers les questions-réponses du support et questionnaire d'évaluation de fin de session

ttestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire

## INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr) ou 04 27 85 86 63

## CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr)