

<p><b>Acquisitions des Compétences</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre et Interpréter les <b>100</b> exigences du référentiel ISO 22000</li> <li>S'approprier l'approche processus &amp; l'analyse de risques.</li> <li>Savoir auditer les exigences de l'ISO 22000</li> <li>Mettre en place le food fraud</li> <li>Mettre en place la food defense</li> <li>Inculquer la culture safety food</li> </ul> <p><b>NEW</b></p>	<p><b>Pré requis</b></p> <p>Aucun pré requis exigé</p>	<p><b>Date &amp; Lieux</b></p> <p>Intra / Inter Paris – Reims - Lille</p>
<p><b>Animation et Encadrement :</b> L'animation et l'encadrement de cette formation sont assurés par un Formateur ayant l'expertise et l'expérience de la mise en œuvre des savoirs et concepts enseignés.</p> <p>Dans le cas de cette formation, le formateur possède les qualifications et expériences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- management des entreprises</li> <li>- auditeur de certification qualifié IRCA / ICA SMQ</li> <li>- réalisation de formation, de diagnostic et d'action d'accompagnement au sein de plusieurs entreprises sur ce même référentiel.</li> </ul> <p><a href="#">Le CV du formateur est disponible sur demande.</a></p>	<p><b>Qui est concerné ?</b></p> <p>Toute personne souhaitant s'initier ou approfondir ses connaissances des exigences de la norme ISO 22000, Responsable SMDA, Responsable de Processus, Animateurs, Techniciens, Auditeurs...</p>	<p><b>Les plus pédagogiques</b></p> <p>Mise en Activité Réelle qui vous permettra de compiler au fur et à mesure de la formation les exigences et les points spécifiques à prendre en compte dans la norme pour une mise en œuvre efficace dans votre organisme.</p>

<p><b>Programme : Jour 1</b></p> <p>Vocabulaire – <b>Mise en Situation</b> : jeu des dominos Texte d'évolution des normes 9001 - <b>Annexe HLS</b> À la découverte des principes fondamentaux de la qualité... Les 7 principes de management qualité - <b>Mise en Situation</b> : jeux code de la route Identification des exigences du chapitre 4 au 10 Contexte de l'organisme : Appréhender la notion d'enjeux externes et internes <b>Mise en Situation</b> : enjeux externes et internes Identifiez les parties intéressées et définir les besoin et attentes <b>Mise en Situation</b> : Définir les besoins et attentes des parties intéressées Responsabilité de la Direction Comprendre les exigences nouvelles en matière de Leadership – <b>Mise en Situation</b> : leadership <ul style="list-style-type: none"> <li>Approche processus</li> </ul> Comprendre les exigences nouvelles en matière d'approche processus <b>Mise en Situation</b> : Définir un processus selon les 6M</p>	<p><b>Programme : Jour 2</b></p> <p><b>Mise en Situation</b> : Les principes de l'HACCP</p> <p><b>Mise en Situation</b> : La structure de l'ISO 22000 &amp; Les points clés</p> <p><b>Mise en Situation</b> : La planification &amp; réalisation des produits sûrs</p> <p><b>Mise en Situation</b> : Validation, vérification &amp; amélioration</p> <p><b>Mise en Situation</b> : food fraud (procédure)</p> <p><b>Mise en Situation</b> : food defense (plan d'action)</p> <p><b>Mise en Situation</b> : Intégrer la culture safety food</p> <p>Les référentiels Food</p> <p>Conclusions &amp; Questions / réponses</p>
---	---

<p><b>Conditions Contractuelles</b></p> <p>6TM Partners s'engage à respecter toutes les conditions contenues dans la présente description de formation, dans la mesure où les conditions techniques et humaines de travail sont respectées par le Client lors de cette formation.</p> <p>La responsabilité de 6TM Partners ne peut être engagée que lorsque le service rendu au Client s'avère inadéquat par rapport aux objectifs définis et aux engagements pris</p>	<p><b>Confidentialité</b></p> <p>6TM Partners s'engage à ne pas révéler à des tiers les informations qu'il aura reçues du Client lors de la réalisation de la prestation à moins qu'il n'ait obtenu une autorisation écrite du Bénéficiaire.</p> <p>Le Client s'engage pour son compte et celui de ses employés à ne pas révéler toute information confidentielle émanant de 6TM Partners, telle que supports de formation, guide méthodologique, progiciel ou modèle de document. A cette fin, 6TM Partners fera signer un engagement de confidentialité aux stagiaires.</p>	<p><b>Validation des Acquis</b></p> <p>Réalisation d'un test de connaissance</p> <p>Attestation de formation</p>
--	---	--

<p><b>Informations aux participants</b></p> <p>Pour assurer une bonne efficacité de cette formation, le stagiaire aura, avant le début de la formation, pris connaissance des conditions de réalisation de cette session de formation, définies dans ce descriptif de formation ainsi que dans la Charte d'Accueil et de Bonne Conduite (Modalités de réalisation, Règles d'hygiène et de sécurité applicables, Règles disciplinaires et sanctions applicables).</p> <p>Cette Charte a été fournie avec ce descriptif et est disponible sur notre site internet.</p>
--