

PROGRAMME

Référence : **HQAIi4010**

Mise à jour le : 08/04/2021

Objectifs

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

- Se préparer en amont à l'inspection FSQS
- Gérer l'inspection FSQS le jour J

Public

Salariés de l'entreprise occupant le poste de :

- Collaborateurs des rayons traditionnels et libre-service
- Animateur qualité
- Direction

Pré requis

- Pas de pré requis demandé

Durée et Lieu

- 1/2 journée soit 3h30
- Salle de formation ou poste de travail hors situation de production
- Avoir la possibilité d'utiliser un PC du point de vente
- Intra ou inter-entreprise

Accessibilité

- AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations

Modalité d'évaluation

- L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

Ce programme permet à vos équipes de se préparer à l'inspection sur votre point de vente qui sera réalisée selon le référentiel FSQS

- Le changement d'interlocuteur (inspecteur vs auditeur)
- Le système de cotation
- Le focus point documentaire
- Le focus questionnement
- Le plan d'actions issu de la formation

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices et des travaux pratiques. Un plan d'actions sera remis à la fin de la formation aux participants.

Matériels :

Tableau blanc, support informatique, référentiel *Food Store Quality Standard*, Plan de Maîtrise Sanitaire du point de vente, *Aqualehaweb*, jeu de cartes.

Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats :

L'évaluation de la qualité de formation se fera à la fin de la formation au travers d'un questionnaire de satisfaction renseigné à l'issue de la formation par les participants.