

Référence : HQAI4010

Mise à jour le : 28/10/2022

Objectifs :

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

- ☉ Réaliser un plan d'action afin de se préparer à l'inspection FSQS

Public :

Salariés de l'entreprise occupant le poste de :

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

Cette formation est prévue pour un maximum de 5 personnes par session.

Pré requis :

- ☉ Pas de pré requis demandé

Durée et Lieu :

- ☉ 3h00
- ☉ Salle de formation ou poste de travail hors situation de production
- ☉ 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.

PROGRAMME

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

☉ Présentation

- Présentation des outils

☉ Description du référentiel FSQS

- Présentation du référentiel FSQS
- Le système de notation pour les points de contrôle standards
- Les points de contrôle à fort impact sur la sécurité des aliments
- Le rôle de l'inspecteur

☉ Les points de contrôle à fort impact sur la notation

- Les alertes
- Les KO
- Les items mesure
- Les outils à disposition

☉ Appréhender le questionnement

- Le rôle du questionnement
- Les thèmes abordés
- Les outils à disposition

☉ Les documents du quotidien à présenter

- Les documents liés à la direction
- Les documents liés aux collaborateurs terrain

☉ Rédiger son plan d'action

- Les outils à disposition
- Rédiger son plan d'action

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.

A l'issue de la formation chaque participant aura à sa disposition un livret de formation reprenant les thèmes abordés.

Matériels :

Salle adaptée, table et chaises

Chaque stagiaire doit être équipé d'un crayon afin de pouvoir prendre des notes

Référentiel *Food Store Quality Standard*, Plan de Maîtrise Sanitaire du point de vente, *Aqualehaweb*.

Avoir la possibilité d'utiliser un PC du point de vente

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.