





Programme de la formation

Les fondamentaux de la gestion de crise en industrie

-  Classe virtuelle
-  7 heures sur 1 jour(s)
-  Salarié en poste · De 2 à 10 participants
-  Sur devis

Description courte

Chaque semaine, l'actualité fait état de nombreuses situations de crise dont les conséquences pour les consommateurs et les entreprises agroalimentaires peuvent être dramatiques.

Ces crises mettent en danger la sécurité du consommateur, la réputation des entreprises voire de leurs clients, les résultats économiques, la pérennité des activités, etc. Les enjeux sont majeurs.

Les entreprises doivent mettre en œuvre des stratégies afin d'anticiper ces crises, de les éviter. Le cas échéant, elles doivent être prêtes à y faire face et à proposer une organisation et une réponse permettant d'en limiter les conséquences.

Cette formation a pour objectif de consolider votre organisation, vos procédures pour faire face à tous types de crise.

Différents référentiels tels que les normes ISO 22000, IFS ou BRC par exemple, exigent la formation des collaborateurs des entreprises agro alimentaires à la gestion de crise.

Profil des participants

Membre de cellules de crise - Membre de comités de direction - Responsable Qualité - Toute fonction stratégique amenée à intervenir lors d'une situation de crise en Agroalimentaire.

Prérequis

Connaissance de base en sécurité des aliments.

Objectifs

A l'issue de la formation les participants seront capables de :

1. Comprendre les principes fondamentaux de la gestion de crise.
2. Identifier les exigences réglementaires et normatives en lien avec les crises alimentaires.
3. Connaître les rôles et responsabilités des membres de la cellule de crise.
4. Utiliser les outils de gestion de crise
5. Utiliser des compétences de communication efficaces pour coordonner les actions de l'équipe et gérer les parties prenantes externes.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Siège social 144 Rue Paul Bellamy - 44000 NANTES

SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 424 151 678 00051 - 02 51 84 95 55 - contact@cadresenmission.com
Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 03429 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

- Anticiper les situations de crise

- Identifier et évaluer des situations de crise
- S'organiser en cas de crise
- Gérer efficacement les crises alimentaires

Contenu

1/2 journée 1 :

- Comprendre les principes fondamentaux de la gestion de crise
- Identifier les aspects réglementaires et normatifs liés à la sécurité des aliments.
- Connaître les rôles et responsabilités des membres de la cellule de crise

1/2 journée 2 :

- Utiliser les outils de la gestion de crise.
- Utiliser des compétences de communication efficaces pour coordonner les actions de l'équipe et gérer les parties prenantes externes.

Pédagogie et organisation

- Les formations sont conçues en pédagogie active dans le but de favoriser l'engagement et la participation des apprenants.
- Matériels pédagogiques: Support de présentation informatique (power point), vidéos, exercices, études de cas... Les apprenants seront amenés à utiliser leur smartphone (utilisation d'applications diverses et recherches sur internet).
- La 1/2 journée 2 est une mise en situation / étude de cas. Dans ce cadre, les procédures et outils de l'entreprise peuvent être utilisés afin que chacun se les approprie.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

- Test de positionnement en début de formation
- Evaluation progressive de l'acquisition des compétences tout au long de la formation par des exercices, échanges et exploitations collectives des résultats des travaux engagés.
- Evaluation des acquis et compétences en fin de formation par le biais d'un questionnaire.
- Test de satisfaction

Mode de validation

Attestation de fin de formation

Modalités et délai d'accès

Siège social 144 Rue Paul Bellamy - 44000 NANTES

SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 424 151 678 00051 - 02 51 84 95 55 - contact@cadresenmission.com
Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 03429 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

CADRES

EN MISSION

Pour s'adapter au mieux aux emplois du temps souvent chargés des participants, la formation peut être segmentée en 2 demi-journées de 3h30 chacune (horaires à définir ensemble)

Cette formation peut également être réalisée sur site, en présentiel.

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : *(mise en place de compensation...)*

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Intervenant

Gaëlle Le Port Chales est Ingénieure en agro alimentaire. Elle a 23 années d'expérience en industrie et a exercé des fonctions de Responsable Qualité et Responsable Recherche et Développement.

- Formée à la gestion des situations exceptionnelles en 2014
- Formée à la gestion de crise en 2021
- Membre de cellules décisionnelles de gestion de crise dans le cadre de plusieurs types de crises
 - crises médiatiques
 - crise sociale (PSE)
 - crise pandémique (COVID 19)
 - Situations de retrait rappel
 - Evènements subits impactant l'activité d'unités de production.
- Membre d'un comité technique interprofessionnel dans le cadre d'une crise liée à une évolution réglementaire (loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 sur la suppression du Bisphenol A dans les emballages alimentaires)