

# Restauration

*Management de la sécurité des aliments*



EFSCREST

## Food Safety Culture en restauration - Initiation

**Contexte :** Les professionnels de l'alimentation mondiale (Consumer Good Forum) ont fait le constat du coût financier global de la non-sécurité des aliments. Ils ont également conclu que l'approche réglementaire n'était plus suffisante. Ce sont ces professionnels qui ont décidé qu'il fallait aller plus loin et faire changer en profondeur les entreprises et pousser un concept global et positif : La Food Safety Culture. Cette formation permettra aux professionnels de la restauration de comprendre le concept de Food Safety Culture tout en ayant une première approche de leur niveau de maturité sur ce concept. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Permettre aux équipes d'encadrement et aux équipes Qualité des enseignes de restauration commerciales et collectives de comprendre le concept de Food Safety Culture.

#### Objectifs opérationnels :

- Appréhender le concept de Food Safety Culture
- Comprendre les conséquences de son intégration réglementaire (règlement européen UE n°2021/382)
- Connaitre les 5 dimensions qui composent le concept de Food Safety Culture
- Etre en mesure d'apprécier le degrés de maturité de son entreprise sur chacune de ces dimensions



### Pour qui ?

#### Public :

Encadrement des entreprises de restauration collectives et commerciales.

#### Prérequis :

Aucun prérequis



## Le contenu

### Contenu :

Panorama de la sécurité des aliments en France

Bonne pratique d'hygiène et commerce : vraiment incompatibles?

La Food Safety Culture : un peu d'histoire...

L'origine de la Food Safety Culture

L'intégration réglementaire du concept de Food Safety Culture

Le concept de « maturité » versus « conformité » (courbe de bradley)

Les 5 dimensions du concept de Food Safety Culture

Et leurs traductions au quotidien (sous forme d'ateliers de réflexion)



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Animations en groupe de travail

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

### Mention Inter/Intra :



**Durée :** nous consulter

**Dates & lieux :** nous consulter

**Tarif Inter :** Non dispensé en Inter

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité.

- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



EFSCREST



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

### Pour plus d'informations :

[EHA-formation@ftfr.eurofins.com](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

