

METTRE EN PLACE SON ETUDE FOOD FRAUD

NEW 2026 !



- Définir les différents types de fraudes
- Identifier les sources de veille liées à la Food Fraud
- Construire son évaluation du risque fraude et définir des mesures d'atténuations.

Public concerné

Responsables qualité et achats. Toute personne membre de l'équipe Food Fraud ou impliquée dans le référencement/achats de matières premières/emballages.

Prérequis

Connaissance de base en analyse de risque HACCP.

L'entreprise doit s'assurer de la maîtrise de ces prérequis par les stagiaires afin de faciliter l'apprentissage, en cas de doute, merci de nous contacter.

Contenu de la formation

- Les différents types de fraudes alimentaire
- Les sources de veille pour surveiller la fraude alimentaire
- Les étapes de construction d'une évaluation du risque et les critères à considérer.
- Les différentes mesures d'atténuations à mettre en place

Pédagogie

Méthode

- Participative avec diaporama illustré d'exemples.
- Echanges et exercices pratiques.

Moyens

- Remise au stagiaire :
 - Document de synthèse reprenant les principaux éléments du diaporama et sources de veille.
 - Trame vierge d'analyse Food Fraud sous excel.
- Equipements :
 - *En distanciel*: un ordinateur équipé d'un micro et caméra et une bonne connexion internet.
 - *En présentiel*: salle avec vidéoprojecteur, paperboard ou tableau blanc. Accès à internet pour les stagiaires sur mobile ou PC.



1 jour (7h)

Inter-entreprise

(min 3 pers – maxi 10 pers)

Distanciel

Sur devis



Intra-entreprise

(min 1 pers – maxi 10 pers)

Distanciel ou présentiel

Sur devis



Formateur

Consultant Be Quali, expert en sécurité des aliments avec plusieurs années d'expériences.



Evaluation

QCM en fin de formation. Validé avec un score supérieur à 70%



Contact

Pour tous renseignements ou demande d'accès de nos formations pour les personnes en situation de handicap.

Marion NEUVILLE

09.81.21.01.24

formations@bequali.eu