FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Formation : Food Fraud

Le 01/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Connaître les différents types de fraudes alimentaires
- Identifier et évaluer les risques liés aux fraudes alimentaires
- Acquérir une méthode de prévention pour se prémunir des risques de fraude
- Expérimenter les dispositifs de contrôle existants

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

**Programme de Formation : Food Fraud

JOUR 1
Matin : Comprendre les Différents Types de Fraudes Alimentaires

- Explorer les différentes formes de fraudes alimentaires
- Reconnaître les fraudes liées à l'authenticité des produits
- Identifier les fraudes concernant le poids des produits
- Comprendre les enjeux des fraudes sur l'origine des ingrédients

Après-midi : Identifier et Évaluer les Risques de Fraudes Alimentaires

- Analyser les points critiques de la chaîne d'approvisionnement
- Évaluer les risques spécifiques à chaque type de fraude
- Utiliser des outils pour détecter les vulnérabilités
- Mettre en place des indicateurs de risque

JOUR 2
Matin : Méthodes de Prévention contre la Fraude Alimentaire

- Développer des stratégies de prévention adaptées
- Implémenter des mesures pour réduire les risques de fraude
- Former le personnel aux bonnes pratiques de prévention

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

- Créer une culture d'entreprise axée sur l'intégrité et la transparence

Après-midi : Expérimenter les Dispositifs de Contrôle Existants

- Utiliser des audits pour vérifier la conformité des processus
- Réaliser des analyses pour détecter les fraudes potentielles
- Mettre en place des systèmes de contrôle internes efficaces
- Évaluer l'efficacité des dispositifs de contrôle et ajuster si nécessaire

Objectifs du Programme

Connaître les différents types de fraudes alimentaires
Identifier et évaluer les risques liés aux fraudes alimentaires
Acquérir une méthode de prévention pour se prémunir des risques de fraude
Expérimenter les dispositifs de contrôle existants

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

14 heures

PEDAGOGIE

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.