



## PLAN DE COURS

### Formation : Culture de salubrité

BW-401

<b>Préalable(s) :</b> Le participant doit être familier avec un ou des programmes du GFSI	
<b>Mode d'enseignement :</b>	En virtuel
<b>Temps consacré :</b> 4 h	<b>Attestation :</b> participation

### Description sommaire de la formation

Destinée aux professionnels et au personnel technique du secteur de la transformation alimentaire ou de secteurs d'activités connexes, cette formation permet de définir et de comprendre l'importance de la culture de salubrité puis de la situer dans les réglementations et dans les référentiels du GFSI. Elle porte sur la définition de la culture de salubrité, sur la création de cette culture et sur son importance. À la fin de cette session de formation, les participants seront en mesure d'introduire et de mesurer la culture de salubrité, ainsi que d'établir des plans d'action pour l'améliorer dans son propre programme de salubrité.

Coordonnées

**Catherine Langevin**

*Formatrice*

[catherine@bewist.ca](mailto:catherine@bewist.ca)

<https://www.bewist.ca/formation>

## Description de la formation

---

### Objectifs spécifiques

- Définir et comprendre l'importance de la culture de salubrité puis la situer dans les réglementations et les référentiels du GFSI.
- Établir comment créer, introduire et mesurer ces notions dans son propre programme de salubrité.

### Démarche d'apprentissage

Cette formation fait appel à la participation active du groupe. La formatrice présente des notions ou des faits, suggère des exercices individuels et d'équipe et met à profit le vécu de chacun.

Les compétences acquises ne seront pas évaluées.

Les participants recevront une attestation de participation.

## Plan de la formation

---

Le tableau ci-dessous présente le déroulement et les activités prévues dans le cadre de la formation.

CHRONOLOGIE	CONTENU	ACTIVITÉS
SECTION 1	Présentation	<ul style="list-style-type: none"><li>• La culture de salubrité alimentaire au niveau normatif et réglementaire</li><li>• Comment la définir ?</li><li>• Pourquoi est-elle si importante ?</li><li>• Comment se crée-t-elle ?</li><li>• Comment se mesure-t-elle ?</li><li>• Les 5 dimensions de la culture de salubrité alimentaire</li></ul>
SECTION 2	Réflexions et exercices	<ul style="list-style-type: none"><li>• Engagement de la Direction</li><li>• Descriptions de poste</li><li>• Objectifs de salubrité alimentaire</li><li>• Moyens récompenses</li><li>• Questionnaires de culture salubrité alimentaire</li><li>• Plan d'action pour améliorer la culture de salubrité</li></ul>

## Matériel didactique et outils remis

---

La formation nécessite l'utilisation d'un ordinateur équipé d'une caméra allumée en tout temps et d'un microphone permettant les interactions avec les autres participants et la formatrice. Il est aussi recommandé d'avoir des écouteurs avec micro intégré et de s'installer dans un endroit calme. Votre connexion internet doit être stable, et si possible, être connectée directement sur votre équipement de réseau informatique (routeur, modem, etc.).

La formatrice rendra accessible la documentation (plan de cours, notes de cours) 7 jours avant la formation.