

Offre Formation 2025-2026

COMPRENDRE ET METTRE EN ŒUVRE LES EXIGENCES DE LA CERTIFICATION 22000

Préambule

Toutes nos formations sont conçues sur mesure à partir d'une analyse préalable de vos besoins. Les contenus, la durée, les modalités pédagogiques et les études de cas sont adaptés à votre contexte, afin de garantir une transposition opérationnelle immédiate. Nos formations sont dispensées exclusivement en intra-entreprise et peuvent intégrer des accompagnements individuels, des mises en situation et des suivis intersessions.

Synthèse de la formation

La certification FSSC 22000 constitue aujourd'hui une référence internationale pour les entreprises de l'agroalimentaire souhaitant garantir la maîtrise de la sécurité des aliments, répondre aux exigences de leurs clients et renforcer la performance de leur organisation. Sa mise en œuvre nécessite une compréhension approfondie des exigences de la norme ISO 22000, des exigences spécifiques du référentiel FSSC 22000 ainsi qu'une capacité à les traduire concrètement dans les pratiques de l'entreprise.

PIONNIER Conseil accompagne les entreprises dans l'appropriation de ces exigences en privilégiant une approche pragmatique, directement applicable au fonctionnement quotidien des organisations. Les participants développent les compétences nécessaires pour structurer leur système de management, maîtriser les risques liés à la sécurité des aliments, piloter leurs processus et préparer sereinement une démarche de certification ou de renouvellement. Alternant apports méthodologiques, études de cas, exercices d'application et travaux sur les pratiques de l'entreprise, cette formation permet de transformer les exigences normatives en véritables outils de management et d'amélioration continue.

Objectifs

À l'issue du parcours, les participants seront capables de :

- ✓ Comprendre les exigences de la FSSC 22000 ;
- ✓ Interpréter les exigences de l'ISO 22000 ;
- ✓ Identifier les exigences complémentaires de la FSSC ;
- ✓ Construire les éléments attendus lors d'un audit de certification ;
- ✓ Piloter l'amélioration continue du système.

SARL PIONNIER Conseil

49, Route d'Agen – 47 310 ESTILLAC

SIRET : 921 574 737 00018

N° déclaration d'activité : **754 701 799 47** – Région Nouvelle-Aquitaine

Exemples de thèmes abordés

ISO 22000
FSSC 22000 version 6
Food Defense
Food Fraud
Gestion des fournisseurs
Indicateurs
Compétences
Amélioration continue
Préparation de la certification

Public

Collaborateurs des Services Qualité
Responsables Qualité / QHSE
Direction
Encadrement
Équipes impliquées dans la sécurité des aliments

Prérequis

Aucun prérequis
Le parcours est construit après analyse des besoins de l'entreprise et positionnement des participants.

Durée

A déterminer selon l'analyse du besoin
7 jours (adaptables selon les objectifs poursuivis et le public concerné)

Modalités

- ✓ Formation intra-entreprise
- ✓ Présentiel
- ✓ Accompagnement individuel possible
- ✓ Parcours entièrement personnalisé

Méthodes pédagogiques

Ateliers
Mises en situation
Jeux de rôle
Études de cas
Co-développement
Plan d'action individuel
Accompagnement intersession

SARL PIONNIER Conseil

49, Route d'Agen – 47 310 ESTILLAC

SIRET : 921 574 737 00018

N° déclaration d'activité : **754 701 799 47** – Région Nouvelle-Aquitaine

Modalités d'évaluation

- Positionnement initial
- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Évaluation des compétences (quiz de fin de formation)
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de formation

Accessibilité de la formation

Les modalités d'accueil des personnes en situation de handicap sont étudiées avec chaque entreprise afin d'adapter les conditions de réalisation de la formation.

Tarif

Sur devis.
Chaque parcours étant personnalisé, une proposition est établie après analyse de vos besoins.

Délais d'accès

Entre 2 et 8 semaines après validation du besoin, selon les disponibilités.

SARL PIONNIER Conseil

49, Route d'Agen – 47 310 ESTILLAC

SIRET : 921 574 737 00018

N° déclaration d'activité : **754 701 799 47** – Région Nouvelle-Aquitaine