

Traçabilité et Gestion de crise



Contexte

La réglementation impose les entreprises agroalimentaires dans leur ensemble de mettre en place des moyens de traçabilité et une procédure de gestion de crise efficaces. L'entreprise de restauration / tourisme est fragile et les conséquences commerciales en cas de crise mal géré peut avoir des répercussions financières importantes.

Contenu et atouts

Dans un 1^{er} temps nous aborderons la gestion de la traçabilité de vos entreprises et définirons les règles à suivre.

Puis nous aborderons concrètement la totalité des éléments nécessaires pour la constitution d'un manuel de crise opérationnel et efficace. Nous réaliserons des outils de réflexion qui vous permettront de mettre en place la gestion de crise nécessaire et adaptée à votre entreprise.

 **Public concerné**
Direction, responsables qualité, restauration, développement etc...

 **Bénéfices attendus**

- Définir les règles de traçabilité à mettre en place dans l'entreprise.
- Définir parfaitement l'ensemble des éléments nécessaires pour réaliser sa procédure de gestion de crise.
- Être en capacité de faire avancer rapidement ce dossier dans l'entreprise avec l'utilisation d'outils apportés lors de la formation.

 **Durée**
De 1 à 2 jours

Intra