

**Finalité : Développer, maîtriser et améliorer les compétences nécessaires à la SDA**

**Pilote**

Directeur Ressources Humaines

**Co-pilote**

Responsable Développement RH Compétence

ACTIVITES CLES	DONNEES d'ENTREE	PIP (DE)	DONNEES de SORTIE	PIP (A)	Commentaires
Recruter et intégrer un nouveau collaborateur	Identification du besoin Fiche de poste Support de formation hygiène et chaîne du froid	Management RH	Contrat de travail Fiche d'accueil (SF_E_RH_01/03/05/07) Validation des connaissances hygiène / chaîne du froid / Sécurité (Questionnaires accueil) (SF_E_RH_02/04/06/08) Permis hygiène et sécurité des aliments	Nouveau collaborateur Management RH	L'intégration d'un nouvel arrivant logistique et commerce se fait en plusieurs étapes. Dans un premier temps, une fiche d'accueil, spécifique au poste, est complétée par le manager avec le nouvel arrivant. Un document "Triptyque sécurité des aliments" SF_I_RH_01 est remis au nouvel arrivant, avec des explications. Un questionnaire permet de valider les premières connaissances du collaborateur. Une présentation supplémentaire permet de rappeler les consignes (réalisé dans la cadre de la BSS pour les équipes commerces).
Accueillir et intégrer un intérimaire	Identification du besoin Fiche de poste	Management RH	Contrat intérim Consignes Hygiène/Chaîne du froid/Sécurité intérimaires (SF_E_RH_09/10/11)	Nouvel intérimaire Management RH	Pour les intérimaires logistiques : réception, préparation, livraison, l'intégration est réalisée avec la prise de connaissance des informations présentées sur la fiche spécifiques par métier, signées par l'intérimaire. L'exemplaire de l'entreprise est archivé par les managers.
Former les collaborateurs à la sécurité des aliments et améliorer les compétences	Identification des besoins en formation Développement des compétences	Management RH	Programme de formation (interne/externe) Cycle de formation /rappel Support de formation spécifiques Support de formation hygiène et chaîne du froid Feuille de présence/ d'émargement Evaluation "à chaud" des formations Communication/sensibilisation sur la sécurité des denrées alimentaires	Management Collaborateurs	La communication/ sensibilisation se réalise au moyen de différents supports : Livret, notes internes, instructions, Film ludique, jeux...
Evaluation annuelle	Outils Success factor : saisie des données préalables à l'entretien Respect des règles d'hygiène et chaîne du froid dans les dépôts	RH Management Collaborateur	Entretien annuel (Success Factor) Entretien professionnel (Success Factor) Evaluation "à froid" des formations	Management Collaborateurs	Les points d'amélioration sont identifiés et notifiés sur le support d'évaluation
Informers les collaborateurs sur la Sécurité des Denrées Alimentaires et le Système de management de la Sécurité des Denrées Alimentaires	Informations internes liées à la SDA ou au SMSA Politique SDA Sysco	Groupe Sysco Direction Service Qualité Hygiène HACCP	Magazine interne Sysco Newsletter Sysco Intranet sysco Affichage dynamique	Tous les collaborateurs	La sensibilisation se réalise au moyen de différents supports : Livret, notes, internes, instructions, Film ludique, jeux... Mise en place d'avertissement si non respect répété des règles d'hygiènes et chaîne du froid.

ACTIVITES CLES	DONNEES d'ENTREE	PIP (DE)	DONNEES de SORTIE	PIP (A)	Commentaires
----------------	------------------	-------------	-------------------	------------	--------------

**Surveillance**

Indicateur	Définition	Objectifs
Taux de formation des nouveaux arrivants	en cours de mise en place	