



PROGRAMME DE FORMATION

En présentiel

À distance

2 jours

APPLIQUER LA NORME AGROALIMENTAIRE IFS-BRC

OBJECTIFS DE FORMATION

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Connaître les différents référentiels en IAA
- Comprendre les structures et processus de certification de BRC et IFS
- Maîtriser les points clés des référentiels IFS et BRC

PARTICIPANTS

- Responsable Qualité ou Assistants Qualité désireux de mettre en place l'IFS ou BRC sur leur site

PRÉREQUIS

- Aucun

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ACTIVES

- Positionnement : Questionnaire préalable envoyé au participant et responsable N+1
- Méthodes pédagogiques interactives tenant compte de l'expérience du stagiaire, du contexte et de la réalité du travail
- Les apports théoriques et méthodologiques seront illustrés par de nombreux exercices pratiques et mises en situation
- Échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Mises en situation sur des cas proposés par les participants, analyse de situation pour permettre l'appropriation des méthodes
- Support individuel de formation

ÉVALUATION

- Évaluation formative réalisée par l'intervenant tout au long de la formation afin de mesurer les acquisitions et les progressions
- Évaluation des acquis

LES PLUS

- PAI : un plan d'actions individuel sera formalisé en fin de formation.
 - Programmes ajustables à vos attentes
 - Accompagnement personnalisé
 - Option démarche qualité :
- SQF – Suivi Qualité Formation : Synthèse détaillée et bilan du formateur.
- Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap, contact référent handicap au 02 43 61 08 47
 - Une expertise² de nos formateurs : technique et pédagogie active

PROGRAMME DE FORMATION

1.S'approprier les référentiels en industrie agroalimentaire

- Historique des référentiels agroalimentaires en France, en Europe et à l'international
- Comparaison des exigences et le rôle du GFSI

2.Définir la certification BRC

- Origine du BRC
- Structure du référentiel
- Processus de certification
- Chiffresclés

3.Repérer les exigences sur le système de management

- Engagement de la direction
- Systèmes de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- HACCP

4.Maîtriser les exigences sur le site de production

- Hygiène du personnel
- Implantation de l'usine et flux de production
- Nettoyage et désinfection
- Élimination des déchets
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Protection contre les actes de malveillance

5.Comprendre les impacts sur les procédés de fabrication

- Les spécifications et recettes
- Gestion des corps étrangers

6.Maîtriser la phase de contrôle des produits

- Authenticité
- Traçabilité
- Gestion des allergènes
- Emballage et étiquetage