

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 📅 Dates, lieux

Consultez notre site web

## 👤 Public visé

- Responsable QHSE
- Responsable qualité GMS
- Responsable Hygiène
- Animateur QHS
- Auditeurs et fournisseurs
- Responsable établissement
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Référent food défense
- Référent certification

## 👥 Nombre de stagiaires

5 stagiaires minimum

## 🎓 Aucun prérequis nécessaire

## 🔍 Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation

Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

## 📝 Évaluations des connaissances acquises

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📄 Validation de la formation

Remise d'une attestation de formation

## 📚 Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

## 👤 Intervenants

Experts et formateurs consultants métiers

## ♿ Accessibilité

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



## Objectifs

- + Maîtriser les nouvelles exigences de la norme
- + Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme
- + Comprendre les différences par rapport aux autres référentiels IFS le le BRC
- + Savoir préparer une certification

## 📖 Contenu

Nouvelle version : pourquoi ?

Changements au niveau de la terminologie et structure de la norme

Contexte de l'organisme

Leadership

Changements relatifs à la planification

Ressources et compétences

Analyse des dangers : les nouveautés en matière de sélection et de classement des mesures de maîtrise : plan HACCP et les Programmes Opérationnels (PRPo)

Le point de vue du certificateur : les exigences mal comprises et ou mal développées

Les exigences clés :

- Communication interne
- La réponse aux urgences
- Les ressources humaines
- La vérification et l'amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Comment faire vivre le système mis en place?

Quand revoir le système?

Évaluation des performances et amélioration

Études de cas

## 💰 Tarifs

### • Tarifs public et financement OPCO

- coût inter : **600,00 €/stagiaire (7h)** / Taux horaire : 85,71 €
- coût intra : sur demande de devis

### • Tarif Pôle Emploi

- coût inter : **600,00 €/stagiaire (7h)** / Taux horaire : 85,71 €

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)