




IFS FOOD VERSION 7


(International Featured Standards)


 **Durée** : une demi-journée (3h30)


 **Dates & lieux** : consultez notre site web

 **Public visé** :

- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations viticoles, des campings
- Plombiers
- Chauffagistes


 **Nombre de stagiaires** : 5 minimums


 **Aucun pré requis nécessaire**

 Recherche de l'adéquation des 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

Contenu

1- Changements au niveau du protocole d'audit

2- Les changements

- Responsabilités de la Direction
- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Gestion des ressources
- Planification et procédés de fabrication
- Mesures, analyses, améliorations
- Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- Corréler le PMS avec les exigences du référentiel
- La notation et son interprétation
- Comprendre les enjeux de l'inspection

3- Gérer une inspection du magasin

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
 - coût inter
 - coût intra : sur demande de devis

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

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier