



Passage de la version 8 à la version 9 du BRC Food

Conditions de réalisation

- Formation non éligible au CPF
- Modalités et délais d'accès : formation réalisée à partir de 4 stagiaires et dans un délai moyen d'un mois.
- Si vous avez besoin d'une adaptation particulière liée à un handicap ou une difficulté, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation dans les meilleures conditions.

Prérequis

Pratiquer la norme BRC v 9 Food dans le cadre de son activité professionnelle.

Public concerné

Collaborateurs et personnes en charge de la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires : responsables et collaborateurs, auditeurs internes.

Objectifs pédagogiques

Identifier et comprendre les modifications de la nouvelle version du BRC v 9 Food
Répondre aux attentes des auditeurs

Durée : 1 jour = 7 h

Dates : A déterminer

Lieu : A déterminer

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT / personne / jour.
 - Non adhérent AFQP 500€ € HT / personne / jour.
- Nous contacter pour une formation Intra entreprise.
- **Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.**
 - Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Nombre de participants

Limité à 10

Animateur : Dominique MAUFRAND – QUALISSADD : consultante, formatrice et auditeur certifiée IRCA 9001, ISO 22000, IFS, BRC, EFfCI
Experte en Management de la Qualité, Sécurité Sanitaire des Aliments et Développement Durable, Dominique Maufrand conseille et forme les dirigeants et leurs équipes dans la conception, la mise en œuvre, la reconnaissance et l'amélioration de leur système de management, afin qu'il devienne un outil d'accompagnement de la stratégie et du changement.

AFQP Nouvelle-Aquitaine – Bâtiment ESTER – 1 avenue d'ESTER - 87069 LIMOGES –
Tél : 05 55 38 28 76 – contact@afqp-na.org - www.afqp-na.org

Association de loi 1901 - SIRET 892 719 717 00019 – APE 7022 Z– TVA Intracommunautaire FR27892719717
Organisme de formation enregistré sous le numéro 75870193187

Programme

Présentation : Présentations réciproques, objectifs et déroulement de la formation

1 Généralités : les grands changements de la norme

- 1.1 Contexte et objectifs
- 1.2 Processus de certification
- 1.3. Les évolutions clés :
 - 1.3.1 Développement de la Food Safety Culture
 - 1.3.2 L'authenticité à tous les niveaux
 - 1.3.3. HACCP et la mise en place des bonnes pratiques de fabrication
 - 1.3.4 Les équipements
 - 1.3.5 Les documents
 - 1.3.6 Les zones à risques
 - 1.3.6 Conversion primaire des animaux et fabrication d'aliments pour animaux

2 Les modifications de la norme pas à pas

- 2.1 Engagement de la Direction
- 2.2 Plan de sécurité des denrées alimentaires : HACCP
- 2.3 Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires
- 2.4 Norme des sites
- 2.5 Contrôle des Produits
- 2.6 Contrôle des Processus
- 2.7 Personnel
- 2.8 Zones à risque
- 2.9 Exigences relatives aux produits commercialisés

Evaluation

Moyens pédagogiques

Le programme de formation se déroule accompagné d'un support, d'exemples et d'exercices selon le temps imparti (supports documentaires et/ou photos).

Les éléments des activités de l'entreprise des bénéficiaires (indicateurs, documents, ...) peuvent illustrer la réponse ou les exercices.

Méthodes pédagogiques

Les méthodes pédagogiques apportent les méthodologies théoriques et pratiques et favorisent la participation des stagiaires par l'animation d'échanges, la réalisation d'études de cas et le traitement des questions liées à la réalité professionnelle de leur entreprise. Les stagiaires sont invités à partager en toute confidentialité et s'ils le souhaitent, leurs documents internes pour favoriser le benchmark au sein du groupe/

Modalités d'évaluation

En début de formation :

- Recueil des attentes des participants à l'oral

En cours de formation :

- Quiz / exercices

En fin de formation :

AFQP Nouvelle-Aquitaine – Bâtiment ESTER – 1 avenue d'ESTER - 87069 LIMOGES –
Tél : 05 55 38 28 76 – contact@afqp-na.org - www.afqp-na.org

Association de loi 1901 - SIRET 892 719 717 00019 – APE 7022 Z- TVA Intracommunautaire FR27892719717
Organisme de formation enregistré sous le numéro 75870193187

- Questionnaire QCM final qui permet de s'assurer de la compréhension des connaissances acquises par le stagiaire.
- Evaluation de la formation par le stagiaire en fin de formation

Modalités pédagogiques

En présentiel : Supports d'exercice pour les bénéficiaires (papier, paperboard si existant). Matériel de vidéoprojection.

A distance : Le logiciel de visioconférence qui sera le support de la formation et des échanges avec les participants est choisi en commun accord avec les entreprises des participants. Un pré-test est recommandé.

La formatrice communique son numéro de téléphone et son adresse électronique à tous les participants afin de pouvoir être joignable en cas de déconnexion ou de problème technique durant la formation..

Supports remis au stagiaire :

Support de la formation au format numérique.

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation individuelle de formation après réalisation des modalités d'évaluation.