



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 8 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

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Identifier et comprendre les modifications de la nouvelle version du BRC v 9 Food

Répondre aux attentes des auditeurs

Durée

1 jour – 7h

Dates

23 mars 2023

Lieu

Bordeaux

Animatrice

Marie BIZZARRI

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT par personne par jour
- Non adhérent AFQP 500€ € HT par personne par 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

PROGRAMME

Accueil

Tour de table

Identification des attentes des participants

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

2.4 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

Modalités d'évaluation

QCM et évaluation par la formatrice de l'atteinte des objectifs

Méthodes et moyens pédagogiques

Diaporama, exercices en groupe, mises en situations et partage d'expériences

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation de formation

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

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