



# 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 :

Rappel sur les points essentiels du référentiel BRC

Appréhender les nouveautés de cette version 9

Mettre en perspective les évolutions dans vos systèmes et dans vos pratiques

Comprendre les changements attendus en matière de Food Safety Culture et sur les équipements

## Durée

1 jour – 7h

**Date :** 11 juin 2024

**Lieu :** PESSAC

**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

### 1- Tour de table sur les expériences respectives liées au BRC (Non-conformité rencontrées, interrogations, doutes...etc.)

### 2- Rappel sur les points clés du référentiel

### 3- Les principes du BRC

### 4- Passage en revue des exigences et focus sur les nouveautés

- ✓ Engagement de la direction
- ✓ Plan de sécurité des denrées alimentaires – HACCP
- ✓ Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires
- ✓ Normes des sites
- ✓ Contrôle des produits
- ✓ Contrôle des processus
- ✓ Personnel

- ✓ Zones de production à risque – haut risque, grande précaution et grande précaution pour les produits à température ambiante
- ✓ Exigences relatives aux produits commercialisés

### 5- Bilan

### 6- Tour de table à chaud

#### Modalités d'évaluation

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

#### Méthodes et moyens pédagogiques

Présentation et explications de la consultante-formatrice  
Exercices de groupe et individuel  
Jeux de mise en situation à partir d'exemples  
Echanges, Questions/Réponses  
Le support de formation sera envoyé à chaque participant

#### Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation 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