

Passage de la version 8 à la version 9 du référentiel 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 le référentiel BRC Food v8 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 :

Connaître les nouveautés de cette version 9

Mettre en perspective les évolutions dans son système et dans ses pratiques

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

Durée

1 jour – 7h

Dates : Nous consulter

Lieu : Nous consulter

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

Taux de satisfaction à cette formation : **87 %**

Taux d'atteinte des objectifs : **85 %**

Evaluation réalisée sur 1 formation, 5 stagiaires

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