

PROGRAMME DE FORMATION

Maîtriser le référentiel BRC Food version 8

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Connaître et comprendre les exigences du référentiel.**
- **Etre en mesure d'organiser la mise en place de son système de management de la sécurité des aliments.**
- **Appréhender les attendus du référentiel et des organismes certificateurs.**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employés en charge de la qualité

PRE-REQUIS :

- ▶ Aucun

FORMAT

- ▶ Uniquement en intra – nous consulter pour plus d'infos

DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)

DATE :

- ▶ A définir

LIEU :

- ▶ Site client

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

INTERVENANT :

- ▶ Ingénieur Formateur Consultant en Management de la sécurité des denrées alimentaires.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation via QCM – Analyse des informations obtenues - Remise d'une attestation de fin de formation

CONTENU

- **Tour de table - Rappel des objectifs de la formation – Présentation du déroulé de la formation**
- **QCM d'entrée**

1. Les principes fondateurs

- a. Les essentiels du SMSDA
- b. A qui s'adresse le référentiel
- c. Quels sont les changements apportés par cette nouvelle version

2. Calendrier : applicabilité

- a. Historique du BRC GS
- b. Calendrier d'applicabilité de la nouvelle version.

3. Les exigences pas à pas

- a. Organisation du référentiel
- b. Présentation des exigences fondamentales
- c. Présentation des exigences du référentiel chapitre par chapitre.

Dans la peau d'un auditeur : Exercice d'analyse de sous-chapitre par les stagiaires.

4. Le protocole de certification

- a. Le principe de notation des exigences
- b. La décision de certification

- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis**
- **Evaluation de la formation**