

PROGRAMME DE FORMATION

Maîtriser le référentiel BRCGS Food v8

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Connaître et comprendre les exigences du référentiel.**
- **Appréhender les attendus du référentiel et des organismes certificateurs.**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employés en charge de la qualité

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.

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)

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'accueil nécessaires (en intra):** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

INTERVENANT :

- ▶ Ingénieur Formateur Consultant spécialisé en Management de la Qualité et de la Sécurité des Denrées alimentaires – auditeur IRCA.

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**

PARTIE 1 : LES PRINCIPES FONDATEURS

- **Les principes fondateurs**
 - Les essentiels du SMSDA
 - A qui s'adresse le référentiel
 - Quels sont les changements apportés par cette nouvelle version ?
- **Contexte**
 - Historique du BRCGS
 - La reconnaissance du référentiel BRCGS
 - Le calendrier d'applicabilité

PARTIE 2 : LES EXIGENCES

- **Les exigences pas à pas**
 - Organisation du référentiel
 - Présentation des exigences fondamentales
 - Présentation des exigences du référentiel chapitre par chapitre

PARTIE 3 : LE PROTOCOLE DE CERTIFICATION

- **Le protocole de certification**
 - Le principe de notation des exigences
 - La décision de certification

PARTIE 3 : BILAN DU MODULE

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