

## PROGRAMME DE FORMATION

### Maîtriser et appliquer le référentiel IFS Food V8

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les exigences du référentiel IFS Food version 8
- Appréhender le processus de certification
- Répondre efficacement aux exigences du référentiel pour déployer un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme

#### PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Toute personne impliquée dans la mise en œuvre du référentiel IFS Food au sein de leur organisation.

***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 :

- ▶ Connaissance en management de la sécurité des denrées alimentaires

#### DELAI, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures – horaires : de 9h00 à 12h30 – 13h30 à 17h00 (aménagement si besoin)
- ▶ Date : inter (selon calendrier) – intra (à définir selon disponibilités)

#### FORMAT, TARIF ET MODALITE D'ACCES

- ▶ Interentreprises : 360 HT/participant – Lieux : locaux GALATA  
Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprise  
Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées  
Nous contacter par téléphone ou par le [formulaire contact](#) pour toute question et pour vous inscrire. Inscription possible 24 heures avant le début de la formation, sous réserve de places restant disponibles. Nous vous recontactons sous 48 heures.
- ▶ Intraentreprise : tarifs, date et délai d'organisation à définir en fonction de vos besoins et des disponibilités des formateurs. [Contactez nous](#) pour demander un devis personnalisé. Nous vous recontactons sous 48 heures.

#### 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.

- ▶ **Dispositions matérielles en cas de formation à distance** : Un ordinateur fonctionnel, une bonne connexion internet, un logiciel de visioconférence (ex : Teams), un microphone.

#### **INTERVENANT :**

---

- ▶ Formateur spécialisé en management de la sécurité des denrées alimentaires.

#### **DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS**

---

Feuille d'émargement - Evaluation à l'issue de la formation – remise d'une attestation de validation des acquis à l'issue de la formation pour chaque participant.

#### **PREPARATION :**

---

Adaptation des supports au contexte de **l'entreprise** et adaptation du langage aux besoins du public ciblé :

- Les supports de formation remis aux stagiaires,
- Les cas pratiques et exercices prévus pendant la formation,
- Les supports d'évaluation de l'atteinte des objectifs de la formation (support de validation de la formation).

#### **DEROULE DE LA FORMATION**

---

##### **INTRODUCTION DE LA FORMATION :**

- Tour de table
- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des objectifs de la formation, présentation du déroulé de la formation
- QCM de positionnement des acquis à l'entrée

##### **PARTIE 1 : PRESENTATION RAPIDE**

- Le calendrier d'applicabilité
- Rappel du contexte de l'IFS Food et des objectifs du référentiel
- La reconnaissance du référentiel IFS
- Résumé des versions précédentes et introduction aux changements majeurs de la version 8

##### **PARTIE 2 : 5 MINUTES POUR COMPRENDRE LE PROTOCOLE D'AUDIT**

- Pour qui ?
- Les exclusions
- La gestion du multi-site
- La sous-traitance
- Les principaux changements des exigences et de la notation

##### **PARTIE 3 : PRESENTATION PAS A PAS DES EXIGENCES DU REFERENTIEL IFS FOOD V8**

- Formulation et définitions – Exercice « jeu des définitions »
- La structure du Référentiel
- Le système de notation
- Le principe des KO
- Explication pas à pas des exigences et des exigences clés
- Focus sur la food safety culture et sa prise en compte dans le cadre de l'IFS

#### **PARTIE 4 : SUITE DU PROTOCOLE D'AUDIT**

- Le déroulement des audits (durée, audits annoncés et inopinés)
- Le traitement des écarts (corrections, actions correctives)
- L'integrity Program
- Les autres documents pour aller plus loin

#### **PARTIE 5 : BILAN DE LA FORMATION**

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