

## PROGRAMME DE FORMATION

### LE REFERENTIEL BRCGS Food v9 : Les évolutions

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

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

- Comprendre les nouvelles exigences du référentiel BRCGS Food version 9
- Intégrer les évolutions dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de son organisation.

#### PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Toutes les personnes impliquées dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires

**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

#### DELAI, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures – horaires : de 9h00 à 12h30 – 13h30 à 17h00 (aménageable 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 (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 FSSC 22000.

#### 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 -  
Remise d'une attestation de fin de 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 : LES PRINCIPES FONDATEURS

#### ■ Les principes fondateurs

- Les essentiels du SMSDA
- A qui s'adresse le référentiel ?
- Introduction : Quels sont les principaux 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.
- Exercices pratiques en lien avec les évolutions
- Exercice de positionnement de l'entreprise vis-à-vis des modifications apportées par le BRCGS V9

### PARTIE 3 : LE PROTOCOLE DE CERTIFICATION

#### ■ Le protocole de certification

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

### PARTIE 4 : BILAN DE LA FORMATION

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