INITIATION AUX REFERENTIELS IFS ET BRC

MRH-QUAL255

MAJ 01/02/2023

Personnel concerné

Responsables ou techniciens Qualité dans les produits alimentaires, chefs de projets Certification

Pré requis

- Connaître la méthode HACCP (au moins les principes et les étapes)
- Appréhender le paquet Hygiène

Objectifs pédagogiques

Être capable de :

- connaître et comprendre le contenu des référentiels et leur protocole d'audit

Mode d'évaluation

Une évaluation qualitative de la formation est demandée aux stagiaires en fin de stage.

Méthodes pédagogiques

- Lecture explicative des référentiels
- Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Documentation : un support de cours est remis aux stagiaires.

Sanction de la formation

- Remise d'une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action.
- Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis.

Durée

1 jour, soit 7 heures.

Accessibilité aux personnes handicapées

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contact

Cynthia PEBOSCQ 05 59 02 68 92
cynthia.peboscq@asfo.fr

PROGRAMME

PRESENTATION DE L'IFS ET DU BRC

Le contexte concurrentiel, les propriétaires des référentiels, l'évolution de la démarche

LE CONTENU DES REFERENTIELS

- La responsabilité de la direction
- Le système de management de la qualité
- La gestion des ressources
- Le process de fabrication
- Les mesures, analyses, améliorations

LE PROTOCOLE D'AUDIT ET LA NOTATION

- Le système de notation
- Le vocabulaire
- Le protocole d'audit
- Les conditions d'émission du certificat

ASFO Béarn Soule Bigorre - Parc d'Activités Pau-Pyrénées - 17 avenue Léon Blum – **64000 PAU**
Tél. 05 59 900 120 – Fax 05 59 840 422 contact@asfo.fr
N° SIRET : 782.355.408.000.25 – N° Déclaration d'activité : 72.64.00007 – UAI 0642020Y

Organisme certifié Qualiopi, pour « les actions de formation, les bilans de compétences et les actions de formation par apprentissage » sous le n°00245