Programme de Formation

BRC Global Standards Food Safety - version 9 : Découvrir les exigences essentielles (réf : FAQUA11_1)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Nouveaux responsables qualité, assistants qualité, managers (responsables production, maintenance...), directeurs de site, membres d'équipe HACCP. Toute personne découvrant le référentiel.

Objectifs pédagogiques

- Identifier la finalité et les enjeux du référentiel
- Identifier sa structuration et les principales exigences
- Expliquer les liens entre le référentiel, l'HACCP et le système de management de la sécurité des aliments
- Identitifer les impacts du référentiel sur l'organisation de l'entreprise
- Définir les responsabilités des différents acteurs dans la démarche de certification

Description

Cette formation vous donne les clés pour **décrypter les exigences essentielles du référentiel BRC Global Standards Food Safety - version 9**, identifier les points de vigilance et adopter les bonnes pratiques pour enclencher une démarche de certification.

Contenu :

- Contexte du référentiel BRC Global Standards Food Safety - version 9
- Présentation du protocole de certification
- Présentation et Interprétation des exigences, chapitre par chapitre
- Réflexion sur un plan d'actions de mise en conformité de l'entreprise

Prérequis

Avoir des connaissances de base en sécurité des aliments.
Avoir des notions générales d'HACCP

Modalités pédagogiques

Une pédagogie ancrée dans le terrain : Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expérience, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels.

Les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr