

## *BRC Food version 9 : exigences et applications*

### **Prérequis**

Connaissance du système qualité

### **Objectifs pédagogiques**

- Identifier les exigences du référentiel
- Identifier les différences et similitudes avec d'autres référentiels
- Savoir interpréter les exigences du référentiel BRC V9
- Connaître les modalités d'audit BRC

### **Public visé**

Responsable qualité, collaborateurs des services qualité

### **Programme**

#### **A/ Contexte réglementaire, juridique et économique du référentiel**

- Quels sont les enjeux pour l'entreprise ?

#### **B/ Exigences génériques et spécifiques du référentiel**

- Analyse des exigences :
  - Les exigences fondamentales
  - Les génériques
  - Les spécifiques
  - Les nouvelles clauses et évolutions relatives à la version9 : HACCP, fournisseurs et procédés externalisés, les équipements, etc.

#### **C/ Les modalités d'audit et de reporting**

- Protocole d'audit
- Règles de reporting
- Réactivité de l'audit

#### **D/ La démarche à suivre dans une perspective à moyen terme**

- Comment progresser

## *BRC Food version 9 : exigences et applications*

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expérience et discussions
- Exposés, diaporamas, exercice pratiques
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

### L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	2 février 2023	Cité de l'Agriculture - Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

