

BRC Food version 9 : exigences et applications

Prérequis

Connaissances 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 version 9 : 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'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques.
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires.
- Remise de documentation et supports de formation.
- Evaluation des acquis des stagiaires par questionnaire ou étude de cas
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenante

Christine DECANIS, Ingénieure experte du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	15 + 16 avril 2024	En distanciel 

- 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 / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

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.

