

Formation Mise en place du BRCGS Food

DUREE

de 7 à 14 heures

PUBLIC

Auditeur interne ou
personne pilotant le
BRC

METHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

Formation BRC Food : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Appréhender le contexte et les enjeux du BRC
- Comprendre et appliquer les principes de notation du référentiel BRCGS Food
- Interpréter des items clés selon l'approche d'un auditeur qualifié BRC afin de les mettre en œuvre sur le site.

Formation BRC Food : le programme :

Tout au long de la formation BRC Food, nous présenterons aux stagiaires le référentiel BRCGS Food et échangerons avec eux sur des modalités adaptés pour répondre aux dites exigences

1. Présentation du référentiel BRC Food

- Le contexte,
- Les objectifs et les enjeux,
- La structure du référentiel, aperçu général

2. Présentation des procédures d'audit et certification BRC

- Protocole audit
- Système de notation
- Les fondamentales

3. Présentation des exigences du BRC Food

- Les différents chapitres :
 - Chapitre 1 Engagement de la direction
 - Chapitre 2 Plan de sécurité des denrées alimentaires – HACCP
 - Chapitre 3 Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires
 - Chapitre 4 Normes des sites
 - Chapitre 5 Contrôle des produits
 - Chapitre 6 Contrôle du processus
 - Chapitre 7 Personnel
 - Chapitre 8 Zones de production à risque – haut risque, grande précaution et grande précaution pour les produits à température ambiante
 - Chapitre 9 Exigences relatives aux produits commercialisés
- Explications et échanges sur les items du référentiel,
- Les points clés pour la mise en œuvre et la certification,
- Les points d'attention,
- Les risques de non-conformités majeures,
- Des exemples d'applications concrètes sur des points clés du référentiel,
- Comment établir un plan d'action à mettre en œuvre pour la mise en place.

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité
des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024

