

Formation Mise en place de l'IFS Progress Food

Anciennement IFS Global Markets

DUREE

de 7 à 14 heures

PUBLIC

Auditeur interne ou
personne pilotant l'IFS
Progress Food

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 IFS Progress Food : quels sont les objectifs ?

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

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

Formation IFS Progress Food : le programme

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

1. Présentation du référentiel IFS Progress Food

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

2. Présentation des procédures d'audit et certification IFS Progress Food.

- Protocole audit
- Système de notation
- Les KO
- Niveau de base / Niveau intermédiaire

3. Présentation des exigences de l'IFS Progress Food

- Les différents chapitres :
 - Chapitre 1 : Responsabilités de la direction
 - Chapitre 2 : Système de management de la qualité et de la sécurité des produits
 - Chapitre 3 : Gestion des ressources
 - Chapitre 4 : Planification et procédé de service
 - Chapitre 5 : Mesures, analyses et améliorations
- 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

Avril 2024

