

OBJECTIFS

- Connaître les exigences du référentiels IFS
- Connaître les modalités de certification
- Évaluer les conséquences sur son système qualité/sécurité alimentaire et identifier les évolutions nécessaires

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Contexte (situation des distributeurs)

Revue des exigences (agrémentée de cas concrets)

Les critères KO, la grille de notation

Modalités de certification

Impacts sur le système qualité et le plan HACCP de l'entreprise

Le + de la formation: les stagiaires réalisent un autodiagnostic de leur entreprise

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité.
- Responsables des services production, cadres et techniciens d'entreprises agroalimentaires
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP et en management de la qualité

En pratique

Durée : 1 jour Code : HA - 03

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 450 € *

Couplé avec BRC 2 jours : 800 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com