

OBJECTIFS

- Connaître les exigences des référentiels BRC
- 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

Acteurs du référentiel

Revue des exigences

Modalités de certification

Comparatif IFS/BRC

Impacts sur le système qualité et le plan HACCP

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 - 04

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 450 € *

Couplé avec IFS 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