



Qualités des produits



La nouvelle version du BRC Food Anticiper la mise en œuvre des nouvelles exigences Journée Technique : Lundi 10 décembre 2018, Aix en Provence

Objectifs

- Comprendre les évolutions du BRC Food 8 en mettant en avant les différences significatives par rapport à la version 7
- Identifier les exigences et enjeux de la nouvelle version du référentiel
- Savoir répondre à l'auditeur durant les audits internes et l'audit de certification.

Contexte

- Le BRC Food évolue dans sa version 8 : il a été publié en Août 2018 et sera applicable en Janvier 2019. Pour anticiper sur cette évolution et être prêt à y répondre, nous vous proposons une formation axée sur les principales évolutions.
- Les principales évolutions concernent le développement de la notion de culture de la sécurité des produits, un développement des exigences en matière de surveillance de l'environnement et un renforcement de l'engagement de la direction.

Programme

9h00 à 13h00 puis 14h à 18h

1. La certification BRC : Les enjeux
 - Le processus de certification
 - Le système de notation
 - Les conditions d'attribution du certificat
2. Le référentiel BRC Food version 8
 - Objectifs de la version 8
 - Le choix des audits
 - Le périmètre d'audit
 - Les changements significatifs
 - Les grands chapitres du référentiel
3. Les exigences du référentiel : comment les mettre en place et les respecter au quotidien
 - Revue des principales exigences
 - Zoom sur les exigences fondamentales
 - Les points clés à maîtriser
4. Savoir répondre à l'auditeur
 - Etude de cas
5. Conclusion de la formation

Méthode et moyens pédagogiques :

- La formation est basée sur 8 principes pédagogiques :
 - Les stagiaires sont les premiers acteurs de la formation
 - Intérêt et implication des participants
 - La formation concourt à la résolution de problèmes concrets
 - La meilleure situation d'apprentissage est la pratique
 - La formation sera assortie en permanence d'exemples concrets et prend appui sur l'expérience des participants.
- Supports pédagogiques : supports de formation, fiches de synthèses et guides.
- Dispositif d'évaluation des acquis : Evaluation de type questionnaire de connaissances

Intervenant : Ana-Luz GRINBLATT, Auditrice BRC Food SGS

Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.

Tarifs : (règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 26 novembre 2018 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Public

Directeur de site, Responsable qualité, responsable de production, auditeur interne

Prérequis

Connaissance HACCP, système de management de la sécurité des aliments

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

La nouvelle version du BRC Food

Anticiper la mise en œuvre des nouvelles exigences

Journée Technique : 10 décembre 2018 à Aix en Provence
à retourner avant le 26 novembre 2018* par fax au 04 90 31 55 10 ou
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 540€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 780€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

[\(Règlement intérieur de formation\)](#)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE/ Sylvie PERRET- Tél. : 04 90 31 55 08 -

Mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com / sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com



