

QUALITÉ DES PRODUITS



MAITRISEZ LE REFERENTIEL IFS GLOBAL MARKETS FOOD

Accédez au marché des MDD en construisant votre système qualité par étape
12 octobre 2021 - Avignon (7h)

Nouveauté 2021



Dirigeants, Managers qualité et tout encadrant, salariés de l'agroalimentaire



Expérience en entreprise Agroalimentaire





Catherine LEVESQUE -Experte sécurité des aliments





Catherine LEVESQUE catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître le contexte et les enjeux de l'IFS Global Markets Food
- Comprendre les principes de notation et d'évaluation du référentiel
- Connaître les principales exigences du référentiel
- Savoir interpréter les points clés
- Etre capable d'évaluer leur degré de respect des exigences en niveau de base et intermédiaire
- Identifier les axes de travail prioritaires pour leur entreprise pour la mise en œuvre du programme IFS Global Markets Food

Contexte

Le référentiel IFS Global Markets Food a été développé selon la check-list GFSI Global Markets. Ce programme d'évaluation a pour objectif de permettre aux TPE/PME de construire un système d'amélioration continue de leur processus de management de la sécurité sanitaire des aliments et de la qualité de leurs produits et d'accéder progressivement à une certification reconnue par le GFSI : l'IFS Food



Programme

1ère demi-journée 12 Octobre 2021 (9h-12h30)

- Accueil des stagiaires
- Présentation générale du référentiel
 - o Contexte de l'IFS Global Markets food
 - Les enjeux de l'IFS Global Markets food
 - o La check-list GFSI
 - Les niveaux de base et intermédiaire
 - Le déroulement des évaluations, le cycle d'évaluation
 - La qualification des auditeurs
 - Les critères de notation, les non conformités
 - o Rapport et plan d'actions correctives

2^{ème} demi-journée 12 Octobre 2021(14h-17h30)

- Détails du contenu du référentiel
 - o Exigences du référentiel en niveau de base et intermédiaire
 - o Les non-conformités majeures
 - Les points essentiels pour la mise en œuvre
 - Méthodologie de mise en place
 - o Comment établir un plan d'action
 - Exemples d'application
 - Synthèse et conclusions







QUALITÉ DES PRODUITS







Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs Adhérent 2021 :

450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021: 650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Repas et documentation compris (Prise en charge possible par votre OPCO)



N° organisme de formation 93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le 12/07/2021

MAITRISEZ LE REFERENTIEL IFS GLOBAL MARKETS FOOD

Accédez au marché des MDD en construisant votre système qualité par étape 12 octobre 2021 - Avignon (7h)

Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation PowerPoint
- Alternance d'apport de connaissance et d'échanges avec les participants.
- Utilisation de l'outil klaxoon® pour quizz et interactions
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne: cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat. Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : Cliquez ici

Conditions d'annulation:

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 01/10/2021, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire PACA.

Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise : 100% des coûts pédagogiques pris en charge par l'offre régionale OCAPIAT pour les entreprises de -50 salariés cotisant à OCAPIAT. (Sous conditions d'un nombre minimum de stagiaires)



















