

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET QUALITE REPONDANT AUX EXIGENCES IFS/BRC

Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de répondre aux exigences des référentiels IFS et BRC concernant la sécurité sanitaire des aliments et la qualité des produits.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux de la sécurité sanitaire pour les consommateurs et donc l'entreprise : Food Safety Culture
- Identifier les exigences pour la qualité produit et le service client
- Comprendre les enjeux des certifications IFS et BRC pour l'entreprise

Public

- Tous les salariés de l'entreprise quel que soit le service
- Groupe de 15 personnes environ pour faciliter les échanges

Pré-requis

- Avoir été sensibilisé par l'entreprise à la sécurité des aliments

Durée de la formation

3.50 heures (0.50 jour)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

- Quizz participatif en équipe : l'ensemble des participants doit justifier les mesures face aux situations rencontrées dans leurs ateliers.
- Boîtiers de vote interactif
- vos téléphones portables
- ... tous les moyens sont bons pour apprendre dans une ambiance conviviale!!

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice Madame Christelle Le Cloerrec.

Formatrice depuis 18 ans et ancienne responsable qualité en agroalimentaire, elle réalise ses formations "sur mesure", très orientées terrain et surtout participatives!!

Programme détaillé de la formation

- Les certifications IFS et BRC
 - la finalité
 - les attentes des auditeurs
 - la notion de KO ou d'exigences fondamentales
- Les 4 grandes familles de dangers vis à vis du produit fini et de la démarche HACCP : votre rôle au quotidien
- Justification des règles en place pour la maîtrise de ces risques:
 - gestion des déchets organiques (le tri, la valorisation)
 - contamination en allergènes
 - risque microbiologique
 - prévention des corps étrangers
- Leur rôle pour un système de traçabilité efficace
- Les cahiers des charges pour la qualité produit, la satisfaction client
- Le Food Defence et leur rôle au quotidien

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Modalités d'évaluation

- Validation des acquis par une test à l'aide de boîtiers de vote

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

Qualité et indicateurs de résultats

Au 09/05/2025:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 8.6/10
- Pourcentage des stagiaires qui recommandent cette formation depuis janvier 2023 : 100%
- Pourcentage des stagiaires qui pensent pouvoir appliquer à leur poste ce qu'ils ont appris depuis janvier 2023 : beaucoup : 66% // un peu : 33%

Calculs réalisés en fonction des réponses reçues aux questionnaires de satisfaction à chaud depuis janvier 2023

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com