

Objectifs <ul style="list-style-type: none"> Comprendre tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC version 6 ; Identifier les exigences et les enjeux de la nouvelle version du référentiel ; Savoir répondre à l'auditeur durant les audits internes et l'audit de certification. 		Durée de la formation : 2 jours
		Formation disponible en : <ul style="list-style-type: none"> Français
Programme détaillé de la formation		Prérequis : Pas de pré-requis
Début 1^{er} séance 9h:00 - 11h:00		PUBLIC : Directeurs de sites, responsables qualité, responsables de production, auditeurs internes, travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires.
1^{ER} JOUR : Présentation de la formation : vue globale du planning incluant les thèmes de la formation. La certification BRC : les enjeux <ol style="list-style-type: none"> Le processus de certification, Le système de notation, Les conditions d'attribution du certificat. Le référentiel BRC version 7 : <ol style="list-style-type: none"> Objectifs de la version 7 ; Le choix des audits (inopinés ou annoncés) ; Le périmètre des audits ; Les changements significatifs ; Les changements par rapport à la version 6. 	Début 2^{eme} séance 9h:00 - 11h:00 2^{EME} JOUR : <u>Rappel des notions pertinentes de la 1^{er} séance</u> Le référentiel BRC version 7 (suite): <ol style="list-style-type: none"> Exigences relatives au site, Atelier 7 : Norme extérieur Atelier 8 : Zones à risque du produit Atelier 9 : Maintenance Atelier 10 : Bonne pratique d'hygiène <ol style="list-style-type: none"> Maîtrise du produit et des achats, Authenticité des matières premières et des emballages, Food Defense Maîtrise du procédé, Personnel. 	Méthodes pédagogiques : - Andragogie « learning by doing, accelerated learning » - Echanges intenses entre les participants ; - Tests types pour la préparation à l'examen final. Outils Pédagogiques - Vidéo Projecteurs ; - Documents (BRC Version 7) ; - Support de la formation.
Pause déjeuner 13h:00 - 14h:00		Renseignements : +212600611353
Pause déjeuner 13h:00 - 14h:00		Environnement de la formation : - Salle de formation appropriée - Un espace suffisant facilitant le travail en équipe ; Disponibilité du formateur tous les jours de la formation de 19H00 à 21H00 pour répondre aux questions des participants.
<ol style="list-style-type: none"> Engagement de la direction, Atelier 1 : Déclaration de politique Atelier 2 : revue de direction Plan de sécurité des denrées alimentaires – HACCP Atelier 3 : les 12 étapes de l'HACCP (les 6 préalables, les 5 préliminaires et les 7 principes de l'HACCP) Système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments, Atelier 4 : Audit interne Atelier 5 : Approbation des fournisseurs et suivi des performances Atelier 6 : Action corrective & Action préventive Fin du 1^{er} jour (18h :00)	Les exigences du référentiel : comment les mettre en place et les respecter au quotidien ? <ul style="list-style-type: none"> La revue des principales exigences, Zoom sur les exigences fondamentales, Les points clés à maîtriser. Savoir répondre à l'auditeur : <ul style="list-style-type: none"> A partir d'études de cas, mise en situation pour répondre aux questions d'un auditeur. Atelier : Etudes de cas Fin du 2^{eme} jour (17h :30) Révision éclaircissent des deux séances (15h00) Fin du la formation (17h :30)	4 RAISONS DE CHOISIR LES FORMATIONS AFPLATUS CONSULTING : <ul style="list-style-type: none"> Formateurs experts et terrain ; Formations pragmatiques et ludiques ; Veille réglementaire quotidienne ; Accompagnement pédagogique.
		Formation disponible en : <ul style="list-style-type: none"> Inter-entreprises ; Intra-entreprise
		Investissement de la formation :