


<p>Intitulé : Mettre en place et appliquer les exigences du référentiel IFS FOOD version 7 MAJ : 01.02.22 (Valant objectif professionnel)</p>	
<p>Objectifs de développement des compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les nouvelles modalités d'évaluation (notation) et de calcul des temps d'audit • Identifier et appréhender les nouvelles exigences du référentiel IFS FOOD version 7 • Connaître et décoder les exigences relatives aux 10 « KO » 	<p>Durée : 1 jour / 7 heures</p> <p>Date(s) : A définir</p>
	<p>Lieu : dans les locaux de l'entreprise</p>
	<p>Intervenants : Virginie LARGAUD</p>
	<p>Prérequis : Pas de prérequis exigé</p>
	<p>Tarif/Modalités de règlement : A partir de 950 euros hors taxe</p>
<p>Public : toutes personnes manipulant des denrées alimentaires.</p>	
<p>Contenu/déroulé pédagogiques :</p> <p>I La nouvelle version : Introduction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informations générales • Protocole d'évaluation : <ul style="list-style-type: none"> ○ types et options, ○ périmètre d'évaluation ○ nouveau système de notation, ○ les corrections et actions correctives du plan d'actions • Les échéances d'application de la version 7 <p>II Présentation des nouvelles exigences</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check-list d'audit • La culture de la sécurité des produits (Food Safety Culture) <p>III Zoom sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La responsabilité de la direction • La culture de sécurité et de Qualité des denrées alimentaires • La gestion des fournisseurs • L'emballage : analyse de la fraude et contrôle • Fraude et authenticité • La maîtrise de l'étiquetage • La surveillance environnementale • Ce qui change au niveau des exigences des 10 KO 	<p>Méthodes pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • participative, basée sur le questionnement des participants • active, fait appel à l'expérience, à la réflexion, à l'initiative et à la motivation des formés.
	<p>Techniques et outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance d'apports de connaissances et de travaux de groupe • Mise en jeu des activités pédagogiques qui favorisent la participation, l'implication, l'interrogation, la recherche et la réflexion • Projection de support et exercices en direct d'application pouvant être sur le lieu de travail, exposés, photos, étude de cas, ... • Remise d'un support de formation à chaque participant.
	<p>Modalités d'évaluation :</p> <p>En amont : analyse des besoins</p> <p>En début de formation : recueil des attentes</p> <p>En fin : évaluation de l'atteinte des objectifs et évaluation de la satisfaction à chaud et à froid.</p>
<p> Nos formations peuvent être adaptées, selon les cas, pour des personnes en situation de handicap. Si vous êtes concerné(s) merci de nous contacter afin d'envisager ensemble la faisabilité et les modalités d'adaptation qui pourraient être envisagées.</p>	