

Intitulé : Mettre en place et appliquer les exigences du référentiel IFS FOOD version 8 MAJ : 02 08 2023
(Valant objectif professionnel)

Objectifs de développement des compétences opérationnelles :

- Identifier et comprendre les exigences du référentiel IFS Food version 8
- Connaître les modalités d'évaluation
- Connaître et décoder les exigences relatives aux 10 « KO »

Durée : 1 jour / 7 heures

Date(s) : A définir

Lieu : dans les locaux de l'entreprise

Intervenants : Virginie LARGAUD

Prérequis : Pas de prérequis exigé

Tarif/Modalités de règlement :
A partir de 950 euros hors taxe

Public : toutes personnes manipulant des denrées alimentaires.

Contenu/déroulé pédagogiques :

I. La nouvelle version : les modifications

- Généralités
- Protocole d'évaluation
 - Audit de certification : types et options
 - Evolution du système de notation
 - Définition des corrections et actions correctives
 - Plan d'actions

II. Exigences de l'IFS

- Rappels de la structure de la check-list d'audit : les 5 chapitres
- Liste des KO

III. Les cinq chapitres : revue des exigences principales

- Gouvernance et engagement
- Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- Gestion des ressources
- Procédés opérationnels
- Mesure, maîtrise et amélioration

Méthodes pédagogiques :

- **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.

Techniques et outils :

- **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.**

Modalités d'évaluation :

En amont : analyse des besoins

En début de formation : recueil des attentes

En fin : évaluation de l'atteinte des objectifs et évaluation de la satisfaction à chaud

Sanction de la formation :

Certificat de réalisation



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.