

Intitulé de la formation **Comprendre le référentiel d'audit IFS Food v8**
Référence **MHQ05**



OBJECTIFS

- Comprendre les évolutions du référentiel et les nouvelles exigences
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue du renouvellement de la certification IFS Food

PROGRAMME

- Référentiel d'audit IFS Food version 8 : quelles évolutions globales du référentiel par rapport à la version 7. Calendrier d'application
- Processus de certification : nature des audits, durée d'audit, notation des exigences A/B/C/D/M/KO, plan d'actions (avec corrections et actions correctives), impact sur la certification, certificat et rapport d'audit
- Revue des exigences pour chacun des chapitres avec focus sur les nouvelles exigences techniques ou modifications apportées dans cette version : gouvernance et engagement, système de management de la sécurité des aliments et de la qualité, gestion des ressources, procédés opérationnels, mesures, analyses et amélioration ; explication des attendus, illustration par des exemples concrets
- Focus sur la Food Safety Culture, sur les notions de validation / surveillance / vérification

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur IFS Food, auditeur de certification ISO 22000
- Réponses aux questionnements particuliers des stagiaires
- Exercices pratiques (dont Food Safety Culture, démarches de validation) et échanges / discussions
- Plan d'actions pour préparer la transition

PUBLIC

Directeurs, gérants, responsables qualité d'entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires

PREREQUIS

Aucun ; toutefois, une connaissance globale du référentiel IFS Food v7 est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE

1 jour (7 heures) ; formation en présentiel près de Caen (14) ; Lieu exact de formation : AREA Normandie, 5 avenue de Tsukuba, 14200 Hérouville St Clair

INTERVENANT

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00 / 06.08.61.46.87

COÛT PÉDAGOGIQUE

600 € HT / stagiaire (frais de restauration non compris)

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande



FORMULAIRE DE DEMANDE D'INSCRIPTION

FORMATION INTER-ENTREPRISES

À retourner par email à l.deneuve@actalia.eu, ou par courrier à : ACTALIA, Boulevard du 13 Juin 1944, 14310 VILLERS-BOCAGE à l'attention de Laurent DENEUVE.

Au stage : **Comprendre le référentiel d'audit IFS Food v8**

Réf. du stage : **MHQ05**

Date et lieu : **15 sept. 2023, 9h30 à 17h30, à Hérouville St Clair (Caen 14)**

Tarif / stagiaire : **600 € HT (frais de restauration non compris)**

A réception de votre demande d'inscription, ACTALIA reprendra contact avec vous pour vérifier que cette formation convient bien à vos besoins, à vos attentes et que les prérequis éventuellement définis sont satisfaits.

Pour tout renseignement complémentaire concernant le programme ou toute question relative à l'accessibilité de nos formations à des personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à contacter le responsable du stage aux coordonnées indiquées sur la fiche descriptive.

> PARTICIPANT(E) *Imprimer le bulletin autant de fois que nécessaire*

. Mme/M. Prénom NOM : Fonction :

Tél. direct : E-mail (indispensable pour cette formation à distance):

Si utile, noter vos besoins ou attentes particulières pour cette formation :

> ENTREPRISE

Raison sociale :

Adresse:.....

Adresse de facturation si différente :.....

Tél. : Fax :

Activité :

N° TVA : N° SIRET :

E-mail :

> SIGNATURE

La signature de ce formulaire de demande d'inscription implique l'acceptation des conditions générales de vente, de notre règlement intérieur « Formations » et la prise de connaissance de l'ensemble des modalités – voir en pages suivantes

Fait à :

Le :

Signature :

INFORMATIONS PRATIQUES

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- **Avant l'inscription** : vous pouvez prendre contact directement par mail avec l'interlocuteur en charge de la formation, pour obtenir des précisions sur le programme, les méthodes pédagogiques proposées, les intervenants... Laissez-nous vos coordonnées téléphoniques, l'intitulé de la formation souhaitée et nous vous recontacterons au plus vite pour vous apporter ces précisions. Le nombre de places disponibles étant limité pour des raisons pédagogiques, les premiers inscrits seront prioritaires.
- **Tarifs** : le prix HT défini par stagiaire comprend les frais d'animation et les documents pédagogiques fournis. Le repas du midi pris en commun entre l'intervenant et les stagiaires, les frais d'hébergement, les repas du soir et petits déjeuners sont à la charge des stagiaires. La TVA au taux en vigueur (20% à ce jour) est à ajouter au prix HT.
- **Pour s'inscrire** : complétez le formulaire de demande d'inscription en précisant l'adresse de facturation notamment en cas de prise en charge par votre OCPO (la demande de prise en charge par votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation) ; retournez-le par mail (l.deneuve@actalia.eu) ou par courrier (adresse mentionnée sur le formulaire) ; nous reprendrons contact avec vous pour valider votre inscription vis-à-vis de vos besoins et attentes, et aux prérequis éventuellement définis.
- **Convocation** : environ deux semaines avant la formation, chaque participant recevra une convocation précisant le lieu exact de la formation, un plan d'accès, le programme détaillé, les horaires, éventuellement une liste de documents internes à préparer pour réaliser des études de cas pratiques au cours de la formation, et une liste d'hôtels à proximité du lieu de formation. Dans le cas d'une formation à distance, un lien de connexion vous sera transmis après validation de votre formulaire de demande d'inscription. De ce fait, l'adresse mail du stagiaire ou utilisée par le stagiaire lors de la formation à distance, doit être clairement mentionnée.
- **Convention de formation** : une convention de formation vous sera adressée avant réalisation de la formation dès confirmation du stage. Un exemplaire devra alors nous être retourné daté et signé avant le début du stage. ACTALIA est enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité de formation 25.50.00743.50.
- **Annulation par ACTALIA** : ACTALIA se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session de formation au plus tard deux semaines avant la date de stage, si le nombre de stagiaires inscrits ne permet pas de réaliser cette formation dans les conditions pédagogiques satisfaisantes. En cas d'indisponibilité de dernière minute, ACTALIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre de compétences équivalentes.
- **Annulation par le client** : L'entreprise peut, jusqu'au jour du début du stage, remplacer un stagiaire par un autre, à condition de respecter les prérequis. Toute annulation de l'inscription d'un stagiaire dans les 2 semaines avant la date de début de formation, fera l'objet d'une facturation de 15% du prix du stage. Toute annulation dans les 2 jours avant la date prévue fera l'objet d'une facturation de 25% du prix de stage, conformément aux conditions générales de vente. Tout stage commencé sera facturé en totalité. Toute annulation d'inscription au stage doit se faire par courrier, fax, mail auprès de l'intervenant pour être prise en compte.
- **Après la formation** : une attestation individuelle de formation et les résultats du questionnaire individuel d'évaluation des connaissances acquises seront adressés à l'entreprise, avec la facture.

Nous réalisons ces missions...

- formations de l'encadrement, des équipes qualité, de production, de maintenance... en qualité / hygiène / sécurité sanitaire adaptées aux besoins (outils pédagogiques variés, ludiques, très participatifs : Hygeny, Hygikit, quizz, études de cas concrets et adaptés à l'entreprise, formalisation de documents, mises en situations réelles en atelier...)



- accompagnement / conseil personnalisé en entreprise pour intégrer les exigences réglementaires (Agrément sanitaire, HACCP...) ou de référentiels (IFS Food / IFS Logistique / IFS Broker ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food / BRC Packaging...)

- audits internes / de fournisseurs d'ingrédients ou d'emballages / de certification en qualité et sécurité sanitaire (par des intervenants certifiés, expérimentés)



Vous avez un projet de certification, de formation de personnel, vous souhaitez faire réaliser des audits internes..., contactez-nous pour étudier vos besoins et vous proposer une action adaptée.

Laurent DENEUVE
l.deneuve@actalia.eu

Tél : 02.31.25.43.00