




L'enjeu majeur de la formation IFS Global Market Food est d'accéder plus facilement à certains marchés. Il vous engage dans une démarche d'amélioration continue des processus de management de la qualité et de la sécurité alimentaire. Nous nous adaptons aux TPE/PME pour mettre en place des process réalisables dans la durée !


MISE EN PLACE DES PROCESSUS RÉPONDANT AU RÉFÉRENTIEL IFS GLOBAL MARKETS FOOD

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO


 **Durée :** 96h (évaluations incluses), soit 12 jours.

 **Tarif :** 950 € HT / journée


 **Public concerné :** Dirigeant, responsable du projet de certification, ensemble des services et ensemble du personnel de l'entreprise.
Groupe de 10 stagiaires maximum.

 **Prérequis :**


- Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire.
- Notion de base des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Notion de base à la méthode HACCP.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter la formation.

 **Objectifs :**

- Maîtriser le référentiel IFS GLOBAL MARKETS FOOD
- Être capable de traduire les exigences en actions concrètes
- Mettre en place un système de management de la qualité et les outils nécessaires pour répondre aux exigences du référentiel
- Se préparer à l'audit et déployer la démarche de certification.

 • Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
• Formation en distanciel, via des rendez-vous en visioconférence possible.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.

 **Modalités d'évaluation :**

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



L'enjeu majeur de la formation IFS Global Market Food est d'accéder plus facilement à certains marchés. Il vous engage dans une démarche d'amélioration continue des processus de management de la qualité et de la sécurité alimentaire. Nous nous adaptons aux TPE/PME pour mettre en place des process réalisables dans la durée !

MISE EN PLACE DES PROCESSUS RÉPONDANT AU RÉFÉRENTIEL IFS GLOBAL MARKETS FOOD

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, fiches pratiques.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- L'historique de la certification IFS GLOBAL MARKETS FOOD
- Les objectifs et avantages du programme IFS GLOBAL MARKETS FOOD
- Le processus d'évaluation, système de notation et cycle de certification
- Le protocole et le déroulement d'audit
- Les grands chapitres d'exigences
- Le rapport et plan d'actions correctives

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance

Une partie « Application terrain »

- [Système de management de la sécurité et de la qualité des aliments](#)

Spécifications incluant la libération des produits / Traçabilité / Gestion des incidents / Maîtrise des produits non-conformes / Actions correctives / Responsabilité de la direction / Exigences de conservation des enregistrements / Exigences sur la documentation générale / Maîtrise des appareils de mesure et de surveillance / Formation / Procédures / Gestion des réclamations / Analyse des produits / Accord contractuel et achats / Validation des fournisseurs et surveillance de la performance

- [Bonnes pratiques de fabrication \(BPF\)](#)

Hygiène du personnel / Environnement de l'usine / Nettoyage et désinfection / Maîtrise de la contamination des produits / Lutte contre les nuisibles / Qualité de l'eau / Installations pour le personnel / Gestion des déchets / Stockage et transport / Maintenance des installations et de l'équipement

- [Maîtrise des dangers alimentaires](#)

Tâches préliminaires / Maîtrise des allergènes / HACCP / Food Defense



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

20/09/2021