

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

## BRC VERSION 8

### CONTEXTE :

Le British Retail Consortium à l'instar de son homologue européen à créer un standard Food pour les industriels de l'Agroalimentaire. Comme souvent pour ce type de certification la lecture du standard définit les règles auxquelles il est impératif de répondre.



### CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

La difficulté 1ère pour l'entreprise, par rapport aux exigences présentes dans le référentiel, étant la prise de recul, nous aborderons cette formation sous format d'audit. Nous pourrions dès lors : prioriser les actions absolument nécessaires à mettre en œuvre. Faire l'impasse ou ramener à un niveau acceptable les points moins évidents ou nécessitant des ressources financières très importantes. Le compte rendu d'audit que nous réaliserons par la suite vous permettra d'être autonome et de prendre les bonnes décisions. Nous pourrions vous accompagner jusqu'à la certification si vous le souhaitez.

Test d'évaluation final spécifique

Partager sur



**👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**  
Responsables de projets qualité, directeur qualité, ... Aucun pré-requis

**↔ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**  
Être capable de décoder les exigences du référentiel BRC Food Version 8. Être en mesure d'adapter son système de management de la qualité pour répondre aux exigences. Savoir réaliser un plan d'action pour mener l'entreprise vers l'objectif. Savoir identifier les réponses pertinentes à apporter pour la certification. Être en capacité d'adopter la bonne stratégie pour obtenir la certification

**🕒 DURÉE**  
2 jours

**INTER, INTRA**