

PLAN DE FORMATION

Objet: Les clés de la certification IFS V6

Objectifs pédagogique : Connaitre l'ensemble des fondamentaux de la certification IFS pour gagner en employabilité

- Identifier précisément les 5 grandes thématiques
- Comprendre le système de notation
- Moyens et attentes pour répondre aux exigences

Programme:

- ↔ Les fondamentaux de l'IFS V6
- ↔ Objectif
- ↔ Historique de la certification
- ↔ Les concordances entre la législation Européenne et IFS
- ↔ PMS Plan de Maîtrise Sanitaire
- ↔ Paquet Hygiène
- ↔ Traçabilité
- ↔ Les principales exigences « les clés pour répondre à ces items »
- ↔ La responsabilité de la direction
- ↔ HACCP, Gestion des ressources
- ↔ Process de fabrication
- ↔ La gestion des corps étrangers
- ↔ La traçabilité
- ↔ Mesures, analyses et améliorations continues
- ↔ Audit interne
- ↔ Actions correctives
- ↔ Food defense
- ↔ Les fondements de l'évaluation
- ↔ Le système de notation
- ↔ Les KO « retour d'expérience »
- ↔ Les non-conformités majeures « comment les éviter ? »
- ↔ Les conditions d'attribution du certificat

Durée: 14 Heures

Effectifs: 12 personnes environ

Lieu de déroulement du stage:

Dans les locaux de la société Agro alimentaire conseil

Moyens pédagogiques et techniques:

- support micro
- Validation de la compréhension
- Application terrain