

# 2 jours pour appréhender les exigences de la norme BRC v8

**Session du 1er et 2 octobre 2020**

à retourner à **AFQP Aquitaine**

Maison des Associations 55 av de Lattre de Tassigny 33700 MERIGNAC

Société	NAF/APE
M./Mme/Mlle	Prénom
Service	Fonction
Adresse	
Code Postal	Ville
Tél	Fax
E-mail	
Siret	

## RÈGLEMENT

Destinataire de la facture, si différent :

Personne à contacter Tél  
Email

Cachet de l'entreprise

Ci-joint un chèque de :

- o 960,00 € TTC
- o 864,00 € TTC (adhérent AFQP Aquitaine)

Date Signature

**INSCRIPTIONS** : Les places disponibles étant limitées, nous vous recommandons de vous inscrire dès aujourd'hui par fax au 09 72 32 76 84 ou par mail à [contact@afqp-aquitaine.org](mailto:contact@afqp-aquitaine.org).

- L'inscription devient définitive à réception du bulletin d'inscription et du règlement à l'adresse suivante :
- AFQP Aquitaine - Maison des Associations 55 av du Maréchal de Lattre de Tassigny 33700 MERIGNAC
- Merci de libeller votre chèque à l'ordre du MFQ Aquitaine ou d'effectuer un virement bancaire sur le compte suivant :

Code Banque 13335 code guichet 00301 Numéro de compte 08971017718 Clé 02 Domiciliation CE AQUITAINE POITOU-CHARENTES IBAN FR76 1333 5003 0108 9710 1771 802 BIC CEPARPPP333

- L'attestation de formation n'est remise qu'après participation effective à la journée d'approfondissement.

- Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous vous adressons la convocation et la Convention de formation.

- Tout organisme a la possibilité, 25 septembre 2020 de remplacer un participant par un autre, en prévenant par mail à [contact@afqp-aquitaine.org](mailto:contact@afqp-aquitaine.org), par fax au 09 72 32 76 84 ou téléphone au 06 46 26 73 16.



# 2 jours pour appréhender les exigences de la norme BRC v8

**1er et 2 octobre 2020**

ENSCBP 33600 PESSAC



animée par **Dominique MAUFRAND QUALISSADD**  
Consultante, Formatrice,  
Management de la Qualité,  
Gestion de la Sécurité Sanitaire

À l'attention de toute personne, expérimentée ou non, ayant à pratiquer, mettre en place, ou appliquer la norme BRCv8.



Déclaration d'activité Formation N° 72 33 08058 33  
Préfecture de Gironde 09/07/2014

Référencé Data-Dock

# 2 jours pour appréhender les exigences de la norme BRC v8

Le respect des normes de sécurité sanitaire des aliments reconnues par le GFSI est indispensable à nombre d'entreprises agro-alimentaires pour travailler avec la Grande Distribution et BRC est un des référentiels les plus utilisés dans le monde en la matière. La maîtrise des exigences de ce référentiel est fondamentale pour mettre en place un système de sécurité sanitaire des aliments efficient et le faire reconnaître par les clients distributeurs

## Objectifs

- S'approprier la norme BRC pour que sa mise en œuvre s'adapte au contexte de l'entreprise
- Identifier les évolutions à apporter au système existant pour le mettre en conformité avec les exigences du référentiel

## Déroulement

Les méthodes pédagogiques apportent les méthodologies théoriques et pratiques et favorisent la participation des stagiaires par l'animation d'échanges, la réalisation d'études de cas et le traitement et le traitement des questions liées à la réalité professionnelle de leur entreprise. Les stagiaires sont invités à fournir, s'ils le souhaitent, leurs documents internes qui seront partagés en toute confidentialité pour favoriser le benchmark au sein du groupe.

Si les stagiaires peuvent amener un ordinateur portable, ils pourront constituer directement leur plan d'action. Pour ceux qui n'en possède pas un support papier équivalent sera fourni.

**Pré-requis : Connaissances de base de la méthodologie HACCP**

**Durée :** 2 jours, 14 heures

**Dates :** 1 et 2 Octobre 2020

**Lieu :** ENSCBP Bât A 16 avenue Pey-Berland 33600 PESSAC

## FRAIS DE PARTICIPATION

**1 jour : 400 €HT par jour : 800 € ht soit 960,00€ TTC (non adhérent à l'AFQP Aq)**

**1 jour : 360 €HT par jour : 720 € ht soit 864,00€ TTC (remise 10% adhérent à l'AFQP A)**

Les frais de participation comprennent l'inscription à la journée d'approfondissement, les pauses, le **repas pris en commun**, la remise des documents de travail et de l'attestation de formation.

**INSCRIPTION retourner le bulletin d'inscription page 4 à**

AFQP Aquitaine Maison des Associations 55 av de Lattre de Tassigny  
33700 MERIGNAC Fax : 09 72 32 76 84 - E-mail : contact@afqp-aquitaine.org

# PROGRAMME

La JA sera animée par Dominique MAUFRAND- QUALISSADD  
consultant, formateur et auditeur certifié IRCA 9001, IFS, BRC

Experte en Management de la Qualité, Sécurité Sanitaire des Aliments et Développement Durable, Dominique Maufrand conseille et forme les dirigeants et leurs équipes dans la conception, la mise en œuvre, la reconnaissance et l'amélioration de leur système de management afin qu'il devienne un outil d'accompagnement de la stratégie et du changement.

## Jour 1

**9h00 à 12h30**

**Présentations :** Présentations réciproques, objectifs et déroulement de la formation

### 1. Présentation générale du référentiel BRC

Contexte, Objectifs, Processus de certification et notations

### 2 Présentation des exigences du référentiel BRC

2.1 Organisation générale de la norme

2.1.1 L'ADN de la norme

2.1.2 Le management de la Qualité et l'amélioration continue

2.1.3. : Les analyses de risques

2.1.3.1 Principes des analyses de risques

**12h30 à 14h00 : Déjeuner**

2.1.3. : Les analyses de risques

2.1.3.2 Les risques et les zones de productions

2.1.3.3 HACCP

2.1.3.4 Food Defense

2.1.3.5 Food Fraud

## Jour 2

**9h00 à 12h30**

2.2 Les exigences du BRC v 8 pas à pas : comment y répondre ? : Je complète mon plan d'action

2.2.1 Engagement de la direction

2.2.2 Plan de sécurité des denrées alimentaires - HACCP

2.2.3 Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires

2.2.4 Norme des sites

**12h30 à 14h00 : Déjeuner**

2.2.5 Contrôle des produits

2.2.5 Contrôle des processus

2.2.6 Personnel

2.2.7 Zones de productions à haut risque, de grande précaution et de grande précaution pour les produits à température ambiante

2.2.8 Exigences relatives aux produits commercialisés

**Evaluation de la formation**

**17h30 Conclusion de la journée**

**Cette journée s'intègre au budget formation de votre entreprise**

et donne lieu à l'établissement d'une convention de formation et d'une attestation de formation.  
En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.