ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION
IFS logistique v3

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Responsable qualité, Assistant qualité, Direction
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaitre les exigences du référentiel IFS logistique version 3
- Etre sensibilisé au protocole d'audit IFS log version 3 et appréhender les attentes d'un auditeur
- Etre capable d'organiser sur leur propre site la phase préparatoire à la certification

DESCRIPTION & CONTENU

L'IFS logistique v3 : Comment le décliner sur son site ?

- Contexte général de l'IFS Logistique
- Le protocole de certification
- Présentation générale du référentiel
- Focus sur les 6 KO : responsabilités de la direction, SMSP, surveillance des CCP, Audits internes, gestion des produits non conformes, actions correctives
- Première partie des exigences de l'IFS Logistique avec zoom sur les chapitres clefs :
  - ✓ Chapitre 1 : Gouvernance et engagement
  - ✓ Chapitre 2 : Système de management de la sécurité et de la qualité des produits
  - ✓ Chapitre 3 : Gestion des ressources
  - ✓ Chapitre 4 : Réalisation des services logistiques
  - ✓ Chapitre 5 : Mesures, analyses et améliorations

Selon le temps imparti, autodiagnostics au fil du déroulé des chapitres avec mise en place d'un plan d'actions, mise en parallèle avec le système qualité existant sur le site de chaque participant.

- Questions-réponses
- Synthèse et évaluation de la formation

MODALITES PEDAGOGIQUES

Support power point, interaction avec les participants

Mise en place de pistes d'améliorations sur les chapitres clefs au regard des situations de chaque participant

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation précisant les acquis de la formation

FORMATEURS


Caroline GAUTIER

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Caroline a rejoint le pôle Qualité, Sécurité des aliments en tant que Consultante-Formatrice.

Ingénieure diplômée de l'Isara (Promo 40), spécialisée en conception et innovation de produits alimentaires, elle a évolué dans le domaine de la qualité, notamment en tant que responsable qualité et QSE dans les secteurs de la charcuterie et de la fromagerie.

Caroline a pour mission d'animer des formations sur la sécurité des aliments (réglementation, normes, thématiques liées aux référentiels qualité…) et d'accompagner les entreprises à travers des audits ou du conseil.


Justine CHEVROL-HAINAUD

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Ma mission est d'aider les entreprises dans la mise en place de leur système qualité afin d'optimiser leur fonctionnement et de les accompagner vers un pilotage plus performant. De plus, les formations continues proposées par Isara Conseil permettent aux salariés et aux dirigeants d'entreprise de faire évoluer leurs compétences pour une meilleure gestion de leur système qualité.

Au quotidien, nous proposons un accompagnement conseil, des formations professionnelles, des audits blancs mais aussi une expertise sur la réglementation, les référentiels et les normes : paquet hygiène, HACCP, IFS, BRC, ISO/FSSC 22000…

Nous guidons également les entreprises dans la prévention des risques comme la Food Defense, la Food Fraud, la gestion de crise… afin qu'elles puissent se préparer aux actes de malveillance et qu'elles aient des outils pour faire face à ces situations.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr