

## REFERENTIEL IFS FOOD V8

NEW 2026 !



- Maîtriser les exigences et les attentes du référentiel.
- Connaître le protocole d'évaluation pour l'audit de certification.

### Public concerné

Directeurs, Responsables, Techniciens qualité. Toute personne impliquée dans la mise en place et le suivi du système de management de la qualité et de l'IFS.

### Prérequis

Connaissance de base en sécurité des aliments.

*L'entreprise doit s'assurer de la maîtrise de ces prérequis par les stagiaires afin de faciliter l'apprentissage, en cas de doute, merci de nous contacter.*

### Contenu de la formation

- Informations générales sur l'IFS et outils
- Liste des exigences d'audit et évolutions de la v8
- Questions d'auditeurs et cas pratiques

### Pédagogie

#### Méthode

- Participative avec diaporama illustré d'exemples
- Echanges et exercices pratiques.

#### Moyens

- Remise au stagiaire :
  - Document de synthèse reprenant les principaux éléments du diaporama.
  - Liste des documents complémentaires IFS.
  - Checklist d'audit IFS en français sous format excel.
- Equipements :
  - *En distanciel*: un ordinateur équipé d'un micro et caméra et une bonne connexion internet.
  - *En présentiel*: salle avec vidéoprojecteur, paperboard ou tableau blanc. Accès à internet pour les stagiaires sur mobile ou PC.



**1 jour (7h)**

### Inter-entreprise

*(min 3 pers – maxi 10 pers)*

Distanciel

**650€ HT/pers.**



### Intra-entreprise

*(min 1 pers – maxi 10 pers)*

Distanciel ou présentiel

**Sur devis**



### Formateur

Marion NEUVILLE,  
formatrice et auditrice IFS.



### Evaluation

QCM en fin de formation.  
Validé avec un score supérieur à 70%



### Contact

Pour tous renseignements ou demande d'accès de nos formations pour les personnes en situation de handicap.

Marion NEUVILLE

09.81.21.01.24

formations@bequali.eu