

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 officiel IFS, traduit en français, et 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

Sur devis



Intra-entreprise

(min 1 pers – maxi 10 pers)

Distanciel ou présentiel

Sur devis

Formateur

Consultant Be Quali, expert en sécurité des aliments, formateur IFS Academy et auditeur de certification 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

