

# Qualité



## Présentation

**Code interne :** PA7QUALI

## Description

Pouvoir participer activement à une démarche de certification par la maîtrise des référentiels de sécurité des aliments IFS / BRC initiation de la sureté des aliments ou « food defense ».

## Syllabus

International Featured Standard v8

Présentation du référentiel

Formalisation d'une grille d'audit interne à partir de la cartographie des processus de l'entreprise pilote et des obligations réglementaires analyse des exigences du référentiel et rapprochement avec les thèmes d'audit : exercice en salle

Présentation orale des apprentis: Etude de cas concrets sur la mise en application des exigences de l'IFS dans les entreprises des apprentis

Sûreté des aliments

Présentation du Food Defense et VACCP

Initiation au Food defense et food fraud (food safety culture)

British Retail Consortium v9

Présentation du référentiel

Analyse des exigences du référentiel et rapprochement avec les thèmes d'audit : exercice en salle

Les séances sont organisées afin d'intercaler au moins une alternance en entreprise. Les étudiants peuvent ainsi, sur des thèmes/exigences précises, rapporter des éléments tirés de leur entreprise d'accueil afin d'illustrer les moyens mis en œuvre et les résultats obtenus au-delà à-même de la certification.

## Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire



---

## Bibliographie

Référentiel IFS food v8  
Référentiel BRC v9

---

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

---

### Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

---