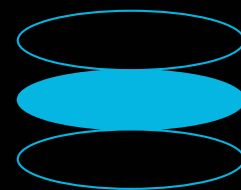




IFS FOOD

Professional training course



Informations Générales

- **Référence** : FOR-IFSFOOD-01
- **Mise à jour** : Avril 2026
- **Durée** : 3 jours – 21 heures
- **Modalités** : Présentiel / Distanciel

Objectifs de la Formation

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Comprendre la structure et les exigences du référentiel IFS Food
- Identifier les attentes d'un audit IFS Food
- Organiser la conformité documentaire et terrain
- Renforcer la maîtrise de la sécurité et de la qualité des aliments
- Préparer son entreprise à une évaluation ou à un audit

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Public Cible

Cette formation s'adresse à :

- responsables qualité ou sécurité des aliments
- managers de production
- personnels impliqués dans une démarche IFS
- personnes en reconversion
- étudiants, alternants, stagiaires

Modalités et Délais d'Accès

Les inscriptions se font en ligne via notre site web ou par téléphone. Les délais d'accès à la formation varient en fonction des sessions disponibles. Veuillez consulter notre calendrier de formation pour connaître les prochaines dates et les modalités d'inscription.

Tarif et Financement

- **Tarif** : Sur devis
- **Financement** : OPCO, France Travail, entreprise, financement individuel

Programme de la Formation

Comprendre le référentiel IFS Food

- objectifs du référentiel
- structure générale
- logique d'évaluation
- place de la sécurité et de la culture qualité

Comprendre les exigences clés

- gouvernance et engagement de la direction
- système qualité et sécurité des aliments
- gestion des ressources
- procédés opérationnels
- mesures, analyses et améliorations

Maîtriser la documentation attendue

- politique et objectifs
- procédures et instructions
- enregistrements
- maîtrise documentaire
- preuves de conformité

Renforcer la maîtrise opérationnelle

- hygiène et sécurité des aliments
- traçabilité
- allergènes
- food defense et food fraud
- gestion des non-conformités

Préparer l'audit IFS Food

- attendus auditeur
- préparation des équipes
- vérifications terrain
- gestion des écarts
- plan d'actions correctives

Pérenniser la conformité

- suivi des indicateurs
- revue périodique
- amélioration continue
- mobilisation des équipes
- culture sécurité des aliments

Méthodes Mobilisées

- Exposés théoriques.
- Études de cas.
- Exercices pratiques.
- Mises en situation.
- Échanges et discussions.

Modalités d'Évaluation

- QCM.
- Étude de cas pratique.
- Évaluation continue des participants.

Moyens Techniques

- Salle de formation équipée.
- Support de cours.
- Vidéoprojecteur.
- Ordinateurs (pour la formation à distance).

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Veuillez nous contacter pour étudier les adaptations nécessaires à votre situation.

- **Contact** : 07 69 80 84 29

Conclusion

Cette fiche de formation présente un aperçu complet de la formation IFS Food. Elle couvre les objectifs, le public cible, le programme, les méthodes d'évaluation, et les informations pratiques pour l'inscription et le financement.