



Rejestrowany **Audytor wiodący** BRC Global standard for Food Safety

GDYNIA – 2-4 PAŹDZIERNIKA 2013 r.

Uczestnicy kursu uzyskają kompetencje niezbędne do audytowania firm pod kątem spełnienia wymagań normy BRC Global Standard for Food Safety wyd. 6.

Szkolenie składa się z dwóch kursów rejestrowanych w British Retail Consortium (2-u dniowego kursu „Zrozumienie wymagań Global Standard for Food Safety”, oraz 1-o dniowego kursu „Techniki audytu i raportowanie” – sprawdź także informację na stronie www.brctrainingacademy.com)

Oba szkolenie kończą się egzaminami, których zdanie umożliwi aplikowanie o pracę audytora jednostki certyfikującej (warunkiem jest posiadanie także certyfikatu audytora wiodącego).

KORZYŚCI

Ambicją kursu jest dostarczenie niezbędnej wiedzy pragnącym pracować jako audytorzy standardu BRC Global Standard for Food Safety w wersji 6.

Uczestnicy uzyskają następujące umiejętności:

- znajomość i umiejętność interpretacji normy BRC Global Standard for Food Safety, wersja 6
- planowania, realizacji audytów (zarówno wewnętrznych jak i drugiej strony oraz audytów certyfikacyjnych) i raportowania ich wyników a także oceny realizacji wymaganych działań korygujących wg standardu BRC Food
- możliwość kontynuowania swojej kariery jako audytorzy firm certyfikacyjnych

ODBIORCY SZKOLENIA

Szkolenie skierowane jest do osób mających doświadczenie w branży spożywczej oraz mających ambicje rozwijać swoją wiedzę i umiejętności jako profesjonalni audytorzy standardu BRC, konsultanci lub odpowiedzialni za system zarządzania bezpieczeństwem żywności zbudowany w oparciu o standard BRC m.in.: pełnomocników oraz audytorów wewnętrznych których firma jest certyfikowana na zgodność z tą normą. Dla spełnienia podstawowych wymogów formalnych audytorzy muszą jeszcze legitymować się kursem i zdany egzaminem na Audytora Wiodącego.

WAUNKI HANDLOWE

Czas trwania: 3 dni
Cena szkolenia: 3000 zł netto + VAT*

Cena obejmuje koszty: materiałów szkoleniowych
Cena nie obejmuje kosztów certyfikatów wydanych przez BRC (dodatkowo 40 GBP wg kursu z dnia wydania certyfikatu)
Do ceny szkolenia należy doliczyć 23% podatku VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami .

AGENDA

- Podstawy i korzyści płynące z wdrożenia standardu BRC
- Kluczowe wymagania standardu
- Interpretacja listy wymagań standardu BRC oraz zasady ich oceny
- Wymagania dotyczące określenia czasu audytu wynikające ze specyfiki zakładu produkcyjnego
- Planowanie, realizacja i raportowania audytu BRC
- Klasyfikacja spostrzeżeń według BRC
- Wymagania dotyczące kompetencji audytorów
- Zasady certyfikacji wg BRC
- Monitorowanie jakości procesu certyfikacji przez BRC – ocena jednostek certyfikacyjnych
- Egzamin

TRENER

Magdalena Ledwoń – rejestrowany trener i audytor BRC Global Standard for Food Safety (Approved Training Provider nr 064). Osoba z wieloletnim doświadczeniem audytorskim i trenerskim wyspecjalizowana we współpracy z branżą spożywczą.

MIEJSCE SZKOLENIA

Sale szkoleniowe Det Norske Veritas, Gdynia ul. Łużycka 63

Osoba do kontaktu:

Dominik Lisiewski
Food Sector Manager
Tel. 664 012 118

e-mail: Dominik.Lisiewski@dnv.com

