

**Nowe wydanie Standardu BRC w wersji 6 z lipca 2011 r. –  
porównanie wymagań z BRC w wersji 5 z 2008 r.**

**Cel szkolenia:**

- ✓ Zapoznanie uczestników z wymaganiami stawianymi przedsiębiorstwom dostarczającym swoje produkty do niemieckich francuskich i angielskich sieci supermarketów oraz przedstawienie podobieństw i różnic pomiędzy wydaniem 6 a 5 standardu BRC;
- ✓ Zrozumienie wymagań oraz funkcjonowania standardu BRC;
- ✓ Umiejętność przygotowywania się do auditu;
- ✓ Poznanie zasady przygotowywania dokumentacji systemowej pod wymogi standardów BRC.

**Do kogo skierowane jest szkolenie:**

- ✓ Zakłady, które pracują zgodnie z wymaganiami standardu BRC issue 5 (aktualne wydanie Standardu) planują przejście na nową wersję;
- ✓ Zakłady posiadające certyfikat BRC issue 5;
- ✓ Zakłady planujące certyfikację Standardu BRC;
- ✓ Pracownicy wszystkich szczebli, osoby odpowiedzialne za wdrożenie nowych lub utrzymywanie istniejących systemów;
- ✓ Osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i ich auditowanie;
- ✓ Przedsiębiorcy rozważający wdrożenie BRC.

**Plan szkolenia:**

- ✓ **10.00 – 10.15** Rozpoczęcie szkolenia oraz przedstawienie uczestników
- ✓ **10.15 – 11.10** Wprowadzenie do standardów wymaganych przez sieci handlowe; Zasady oceny przedsiębiorstwa w czasie auditu;
- ✓ **11.10 – 11.30** Przerwa kawowa;
- ✓ **11.30 – 12.40** Prezentacja wymagań standardu BRC wersji 6 z lipca 2011 roku oraz wymagań BRC wersja 5 z 2008 roku – analiza porównawcza;
- ✓ **12.40 – 13.00** Przerwa kawowa;
- ✓ **13.00 – 14.10** Prezentacja wymagań standardu BRC wersji 6 z lipca 2011 roku oraz wymagań BRC wersja 5 z 2008 roku – analiza porównawcza;
- ✓ **14.10 – 15.10** Przerwa obiadowa;
- ✓ **15.10 – 16.20** Prezentacja wymagań standardu BRC wersji 6 z lipca 2011 roku oraz wymagań BRC wersja 5 z 2008 roku – analiza porównawcza;
- ✓ **16.20 – 16.40** Przerwa kawowa;
- ✓ **16.40 – 18.00** Prezentacja wymagań standardu BRC wersji 6 z lipca 2011 roku oraz wymagań BRC wersja 5 z 2008 roku – analiza porównawcza; oraz BRC, a inne systemy branży spożywczej (HACCP, IFS, ISO 22000).

**Czas trwania oraz miejsce szkolenia:**

- ✓ Szkolenie odbędzie się w Warszawie 07 października 2011 r., w Hotelu Łazienkowskim,
- ✓ 1 dzień od 10.00 do 18.00 (8 godzin zajęć).

**Cena szkolenia zawiera:**

- ✓ Przeprowadzenie szkolenia;
- ✓ Komplet materiałów szkoleniowych;
- ✓ Zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu (otrzymują wszyscy uczestnicy szkolenia);
- ✓ Przerwy kawowe, poczęstunek;
- ✓ Obiad.

**Cena szkolenia nie obejmuje:**

- ✓ Kosztów dojazdu uczestnika na szkolenie;
- ✓ Noclegów.

**Metodologia:**

- ✓ Szkolenie składa się z części teoretycznej (wykłady) - nie zabraknie również czasu na dyskusję i wymianę doświadczeń uczestników szkolenia.

**Cena szkolenia:**

- ✓ **590,00** pln netto / osobę (przy zgłoszeniu 2 osób rabat – 5 %, przy zgłoszeniu 3 i więcej osób rabat 10 %, dla klientów firmy INGE rabat – 10%);
- ✓ Od dnia 01.01.2011 szkolenia objęte zostały 23% podatkiem VAT;

**W sprawach organizacyjnych prosimy o kontakt z:**

Artur Krzysztofiak  
Kierownik Działu Sprzedaży  
[a.krzysztofiak@inge.pl](mailto:a.krzysztofiak@inge.pl)  
Tel. kom.: +48 607 570 421  
Tel./fax: +48 71 339 41 60

Szkolenia organizowane przez INGE, to nie tylko możliwość zdobycia specjalistycznej wiedzy branżowej z zakresu systemów i standardów bezpieczeństwa żywności ale również możliwość wymiany doświadczeń pracowników i właścicieli zakładów produkcji spożywczej z terenu całej Polski, a co najważniejsze wraz z naszymi trenerami przedyskutujecie i rozwiążecie Państwo problemy i wątpliwości jakie pojawiają się w codziennej pracy działów jakości. Trenerzy INGE zawsze znajdą czas na dyskusję z uczestnikami szkoleń.

**Na Państwa życzenie zorganizujemy również szkolenie zamknięte w siedzibie Państwa firmy.**

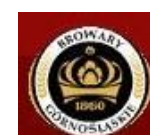
**Dane teleadresowe Hotelu:**

Hotel "Łazienkowski"  
ul. 29 Listopada 3b  
00 – 465 Warszawa  
tel. (22) 851-02-32/33 – Recepcja  
e-mail: [hotel@lazienkowski.pl](mailto:hotel@lazienkowski.pl)

**Zaplanuj dojazd on-line:**

<http://www.lazienkowski.pl/pl/kategoria/pokaz/kontakt>

Pracowaliśmy m. in. dla (szkolenia, konsultacje, audyty):





Wszystkie loga stanowią jedynie graficzną formę zaprezentowania naszych Klientów i pozostają wyłączną własnością wymienionych firm.