

The logo for bsi. is displayed in a white, lowercase, sans-serif font on a red background.The text "Training Academy 2022" is written in a white, sans-serif font on a red background.The text "Formazione Food" is written in a white, sans-serif font on a red background.The word "FORMAZIONE" is written in a white, uppercase, sans-serif font on a red background.The text "Online | In aula | In-house | E-learning" is written in a white, sans-serif font on a red background, with vertical bars separating the items.

Perché BSI?

Le grandi aziende si affidano a grandi persone. La ricerca mostra che quando un'organizzazione investe in formazione e sviluppo, raccoglie riconoscimenti reali:

Perché la formazione è importante

83%

delle persone ritiene che il personale sia la chiave per mantenere un vantaggio competitivo*

45%

del personale afferma che si sentirebbe più motivato se la propria organizzazione investisse nella formazione delle competenze*

x2.5

Le aziende hanno 2,5 volte più probabilità di fallire se non formano il proprio personale*

Trasforma la nostra esperienza nella tua competenza

Abbiamo plasmato gli standard più adottati al mondo, tra cui ISO 9001, ISO 14001

90%

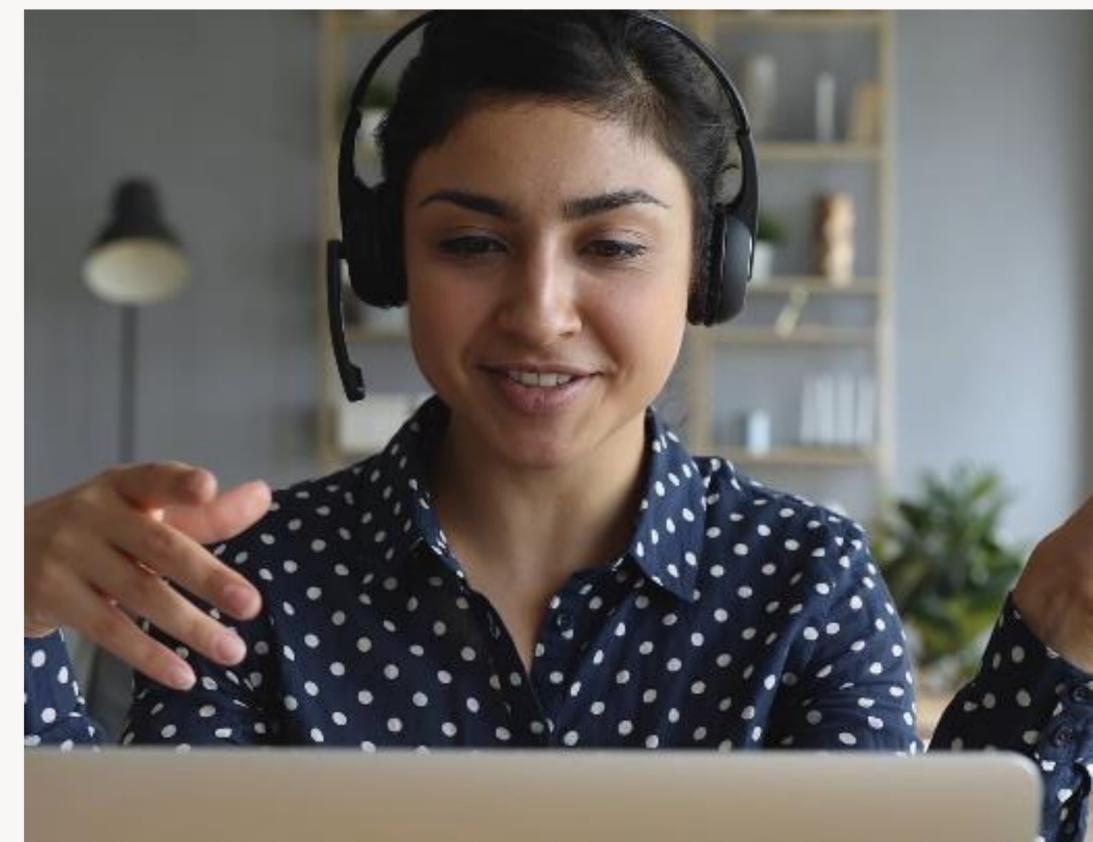
dei nostri studenti valuta i nostri tutor con un punteggio di 9 o 10 su 10

55%

delle società FTSE 100 sono clienti BSI

113,000

L'anno scorso abbiamo formato 113.000 persone, dalle PMI alle organizzazioni globali



232,000

BSI trascorre oltre 230.000 giorni con i clienti in un anno, quindi sappiamo cosa vogliono le aziende e comprendiamo le loro esigenze

250

I nostri tutor hanno 250 anni di esperienza di lavoro con i sistemi di gestione tra di loro

BSI Training Academy

Perché BSI?

Siamo l'ente di formazione e certificazione che ha contribuito a dare forma a molti dei più importanti standard a livello mondiale, da ISO 9001 a ISO/IEC 27001.

Ci prendiamo il tempo necessario per comprendere i bisogni di apprendimento della tua azienda e sviluppare delle soluzioni formative che soddisfino i tuoi obiettivi di business.

Il nostro approccio – apprendimento accelerato

Il nostro approccio di accelerated learning è comprovato nel velocizzare l'apprendimento e migliorare la ritenzione della conoscenza nel tempo. Parteciperai a lezioni basate su attività e avrai l'opportunità di condividere la tua esperienza di apprendimento con colleghi di altre aziende che ti aiuteranno nel consolidarlo.

Attestato BSI

Al completamento con successo del corso, riceverai un attestato riconosciuto in tutto il mondo. Un attestato BSI Training Academy è un segno distintivo di esperienza, qualità e integrità.

Docenti esperti

I nostri docenti sono degli esperti riconosciuti nel loro settore e offrono un'esperienza formativa globale che è riconosciuta come di primo livello. Sono formati per comprendere e soddisfare i diversi bisogni e stili di apprendimento, hanno anni di esperienza nel settore, così come una profonda conoscenza della materia

I docenti



Carlo Alberto Lugli
BSI External Resource, Italy

- Food Technologist
- Lead Auditor FSSC 22000, ISO 22000, HACCP and ISO 9001
- 2° party auditor Trader's Joe
- ATP BRCGS Food and Packaging Materials
- In depth knowledge of packaging world



Paolo Cormagi
BSI External Resource, Italy

- Lead assessor e Tutor qualificato 9001, 22000, 14001, 45001
- D. Lgs. 81/08
- Sicurezza Alimentare



Gianluca Cucchetti
BSI External Resource, Italy

- Senior Food safety and pest management auditor
- Amministrazione di macelli in nord Italia



Andrea Labella
BSI Technical Expert, Italia

- Food Contact / MOCA
- HACCP



Roberto Mozzone
BSI External Resource, Europe Cluster

More than 20 years as food safety professionals with large experience on 2° party audit program such as ASDA, Kaufland, Saputo (diary), Woolworths

BSI Training Academy

BSI offre varie tipologie di formazione:

Online - Connected Learning Live

Con la formazione online «dal vivo», potrai seguire lo stesso corso di qualità che viene svolto in aula, con lo stesso docente esperto, semplicemente erogato in una stanza virtuale, a prescindere da dove ti trovi. Puoi perfino richiedere un corso dedicato alla tua azienda, così che le risorse possano formarsi insieme ovunque si trovino

In aula

La formazione In-house consiste in un corso che si svolge presso l'azienda ed è aperto solo ai dipendenti della stessa. La formazione interna elimina le spese di viaggio e il tempo aggiuntivo lontano dall'ufficio. Mantiene inoltre riservati contenuti e discussioni.

In-house

I nostri corsi *public* si svolgono in aule di formazioni su tutto il territorio nazionale.

I partecipanti non vengono distratti come succederebbe in ufficio e possono beneficiare dell'interazione con persone di altre aziende.

E-learning

È la stessa formazione di alta qualità per cui BSI è rinomata, senza tutor o altri delegati

Per chi sta cercando di aumentare le proprie conoscenze attraverso l'apprendimento basato su computer secondo i propri tuoi tempi, lavorando in modo flessibile. Lo studio è autogestito, online ed è accessibile 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

BSI Training Academy

CORSI FOOD 2022

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SAB/DOM
29 luglio	30	31	1 agosto	2	3/4
5	6	7	8	9	10/11
12	13	14	15	16	17/18
19	20	21	22	23	24/25
26	27	28	29	30	31/1 settembre

CORSO	MODALITÀ	GG.	PREZZO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	ISCRIZIONE
ISO 22000:2018 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare																
<u>Requirements</u>	CLL	1	450 €		2		19					30				<u>ON LINE</u>
<u>Implementation</u>	CLL	2	675 €							21-22						<u>ON LINE</u>
<u>Internal Auditor</u>	CLL	2	675 €										10-11			<u>ON LINE</u>
<u>Lead Auditor</u>	CLL	5	1.350 €					9-13								<u>ON LINE</u>
FSSC 22000 v5.1 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare																
<u>Understanding</u>	CLL	1	540 €													<u>ON LINE</u>
<u>Implementation</u>	CLL	2	720 €													<u>ON LINE</u>
<u>Internal Auditor</u>	CLL	2	720 €													<u>ON LINE</u>
<u>Lead Auditor</u>	CLL	5	1.485 €													<u>ON LINE</u>
FOOD FRAUD PREVENTION (VACCP)																
<u>Training Course</u>	CLL	1	450 €			8								3		<u>ON LINE</u>
IFS FOOD 7																
<u>Seminar</u>	CLL	0,5	250 €							15						<u>ON LINE</u>
FOOD SAFETY MANAGEMENT SCHEMES																
<u>Internal Auditor</u>	CLL	2	675 €							21-22						<u>ON LINE</u>
PAS 96:2017 Food Defence (TACCP)																
<u>Guidance</u>	CLL	1	450 €									26				<u>ON LINE</u>
HACCP																
<u>Refresh</u>	CLL	1	500 €				26									<u>ON LINE</u>
<u>Guide to Writing a HACCP Plan Training Course</u>	CLL	2	675 €							6-7					15-16	<u>ON LINE</u>
BRCGS *																
<u>Packaging Materials Issue 6 for Sites</u>	CLL	2	675 €									30-31				<u>ON LINE</u>
<u>Food Safety Issue 8 for Sites</u>	CLL	2	675 €													<u>ON LINE</u>

su richiesta



Food and Drink

FSSC 22000 training

FSSC 22000 è lo standard del sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS) allineato alle migliori pratiche riconosciute a livello internazionale e, attraverso la ISO 22000: 2018 come base, utilizza la struttura di alto livello ISO. FSSC 22000 aiuta le organizzazioni a fornire cibo sicuro migliorando in modo proattivo le loro prestazioni FSMS.

FSSC 22000 training

FSSC 22000 v5 Understanding

Imparerai a conoscere i requisiti di un FSMS efficace basato su FSSC 22000. Ottieni una visione approfondita di FSMS e i concetti chiave e la struttura di FSSC 22000, i termini chiave, le definizioni e la struttura di alto livello standardizzata ISO.

Imparerai a interpretare e applicare i concetti e i principi chiave dello standard ai processi esistenti all'interno della tua organizzazione.

Durata 1 giorno

FSSC 22000 v5 Implementation

Acquisirai le competenze necessarie per condurre una revisione di base della posizione attuale della tua organizzazione e implementare i principi chiave di FSSC 22000 utilizzando un framework tipico. Utilizzando un approccio graduale, imparerai come sviluppare un piano di implementazione, creare la documentazione necessaria e monitorare il tuo piano FSMS.

Durata 2 giorni

FSSC 22000 v5 Internal Auditor



Basandosi sulla comprensione di FSSC 22000 e dei principi chiave di un FSMS, questo corso sviluppa le competenze necessarie per valutare e riferire sulla conformità e l'implementazione dei processi basati su FSSC 22000. Imparerai come avviare un audit, preparare e condurre attività di audit, compilare e distribuire rapporti di audit e completare le attività di follow-up.

Durata 3 giorni

FSSC 22000 v5 Lead Auditor



Acquisisci le conoscenze e le competenze necessarie per eseguire audit di prima, seconda e terza parte di FSSC 22000 FSMS in conformità con ISO 19011, ISO 17021 e ISO / TS 22003. Imparerai a pianificare, condurre, riferire e dare seguito a un successo Audit FSMS versione 5 di FSSC 22000. Utilizzando un approccio graduale, sarai guidato attraverso l'intero processo di audit, dall'avvio al follow-up, secondo le migliori tecniche pratiche.

Durata 5 giorni

FSSC 22000 v5 Implementing Changes



Tutte le organizzazioni certificate FSSC 22000 devono essere verificate rispetto alla versione 5 tra il 1 ° gennaio e il 31 dicembre 2020. Questo corso ti assisterà e ti fornirà le informazioni necessarie per effettuare una transizione efficace ai nuovi requisiti, dandoti allo stesso tempo una conoscenza approfondita delle modifiche al lo standard, inclusa la nuova struttura ISO di alto livello (HLS). Scopri come applicare le modifiche chiave alla versione 5 di FSSC 22000 e sviluppa un piano d'azione per la transizione.

Durata 1 giorno

BRCGS training

BRCGS training courses are specifically focused on the Global Standards since 2000.

Sviluppati con gli Standard Manager e in linea con le nuove emissioni degli Standard, i corsi di formazione BRCGS forniscono le informazioni più aggiornate:

- Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8: Conversion for Auditors
- Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8: Conversion for Sites
- Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites
- Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor
- Global Standard for Packaging Materials Issue 5 to 6: Conversion for Auditors
- Global Standard for Packaging Materials Issue 5 to 6: Conversion for Sites
- Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditors
- Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites
- Global Standard for Agents and Brokers Issue 2: Understanding the Requirements for Sites
- Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Understanding the Requirements



ISO 22000

La ISO 22000: 2018 offre ai professionisti della sicurezza alimentare e ad altre parti interessate l'opportunità di comprendere le modifiche apportate a questo standard di transizione.

ISO 22000:2018 Requirements

Identifica la struttura e i requisiti di un sistema di gestione efficace e cosa significa per te. Ottieni una visione approfondita dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare e dei concetti chiave e della struttura della ISO 22000, dei termini chiave, delle definizioni e della struttura di alto livello standardizzata ISO.

Durata 1 giorno

ISO 22000:2018 Implementation

In questo corso acquisirai le competenze necessarie per condurre una revisione di base della posizione attuale della tua organizzazione e implementare i principi chiave della ISO 22000. Utilizzando un approccio graduale, imparerai come sviluppare un piano di implementazione, creare la documentazione necessaria e monitorare il piano FSMS.

Durata 2 giorni

ISO 22000:2018 Lead Implementer

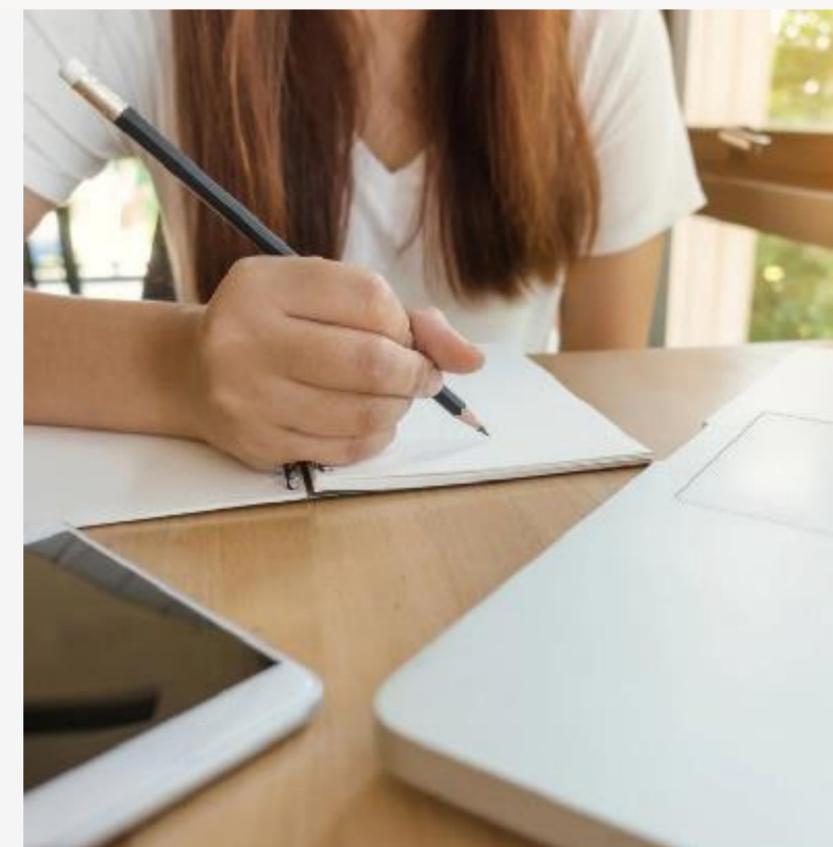
Questa formazione combina i nostri requisiti ISO 22000 e corsi di implementazione, con altri 2 giorni di contenuto con esame. Ciò fornirà: una comprensione approfondita dello standard; i metodi di best practice per implementare lo standard all'interno della tua organizzazione; e garantirne l'efficacia insegnandoti capacità di gestione come leadership, delega efficace, risoluzione dei problemi e motivazione.

Durata 5 giorni

ISO 22000:2018 Internal Auditor

Questo corso sviluppa le competenze necessarie per valutare e riferire sulla conformità e l'implementazione dei processi basati sulla ISO 22000. Imparerai come avviare un audit, preparare e condurre attività di audit, compilare e distribuire rapporti di audit e completare le attività di follow-up.

Durata 2 giorni



CQI/IRCA Certified ISO 22000:2018 Lead Auditor

In cinque giorni, acquisirai le conoscenze e le competenze necessarie per intraprendere e condurre un audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare di successo; utilizzando un approccio graduale, sarai guidato attraverso l'intero processo di audit, dall'avvio al follow-up. Impara a descrivere lo scopo di un audit ISO22000 e soddisfa la certificazione di terze parti, nonché a cogliere i principi e le pratiche chiave di audit efficaci del sistema di gestione della sicurezza alimentare in conformità con ISO 22000: 2018.

Durata 5 giorni

ISO 22000:2018 Transition

Scopri la nuova struttura ISO di alto livello e le differenze tra ISO 22000: 2005 e ISO 22000: 2018.

Durata 1 giorno

ISO 22000:2018 CQI/IRCA Certified Auditor Transition

Impara le principali differenze tra ISO 22000: 2005 e ISO 22000: 2018 in modo che gli auditor qualificati CQI / IRCA possano aggiornare il proprio set di competenze per allinearli al nuovo standard.

Durata 2 giorni

ISO 22000:2018 Senior Management Briefing

Questa sessione esecutiva evidenzia le differenze nella leadership del top management e nei requisiti di impegno nella ISO 22000: 2018. In questo modo, acquisirai una migliore comprensione sia degli obblighi della tua organizzazione che delle tue responsabilità personali.

Durata 2 ore

ISO 22000:2018 Strategic Approach to Risk-Based Thinking

Imparerai a conoscere il contesto dell'organizzazione e come puoi applicare il pensiero basato sul rischio mentre pianifichi, sviluppi, controlli e mantieni il tuo FSMS. Imparerai cosa è coinvolto nella determinazione dei problemi e dei requisiti che possono avere un impatto sulla pianificazione strategica del tuo FSMS.

Durata 1 giorno

Specialist training

- HACCP Refresh
- HACCP Plans and GMP Implementation
- Effective Food Labelling Verification Processes
- Food Recall Plans
- PAS 96:2017 Food Defense (TACCP) Guidance
- BSI Catering Food Safety Certification
- Effective Food Safety Auditing



PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Scopri di più su www.bsigroup.it/formazione

Email: training.italy@bsigroup.com

Tel: +39 02 94754237

BSI Group Italia

Via Fara 35, 20124 - Milano - Italy

Marketing.italy@bsigroup.com

Copyright © 2021 BSI. All rights reserved



By Royal Charter

bsi.