



HARMONOGRAM SZKOLEŃ ONLINE (webinaria otwarte)

maj – sierpień 2024



Drodzy Klienci,

szkolenia otwarte dostępne w naszej ofercie realizujemy w formie otwartych webinarów online.

Zapraszamy do zapoznania się z tematyką i terminami szkoleń.

SZKOLENIA ONLINE



realizowane za pomocą wideokonferencji (transmisja głosu i obrazu) z większą grupą uczestników wydarzenia bez względu na ich fizyczną lokalizację



materiały szkoleniowe dostosowane do realizacji szkoleń online



doświadczenie naszych trenerów w realizacji szkoleń przy pomocy nowoczesnych technologii komunikacyjno – informacyjnych ICT



niższe koszty szkolenia wynikające z braku konieczności podróży, delegacji

HARMONOGRAM OTWARTYCH SZKOLEŃ ONLINE

SZKOLENIE	Czas (h)	Cena (netto)	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Opis
JAKOŚĆ							
System Zarządzania Jakością w Twojej Firmie według normy ISO 9001:2015 - wprowadzenie, podstawy i metodologia wdrożenia systemu	8	680	20	17	29	26	Szczegóły
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2015 zgodnie z wytycznymi ISO 19011:2018	16	1150	23-24	24-25	18-19	22-23	Szczegóły
BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI							
System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w Twojej Firmie według normy ISO 22000:2018 - wprowadzenie, podstawy i metodologia wdrożenia systemu	8	680		5		19	Szczegóły
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000:2018	16	1150	27-28		3-4		Szczegóły
Międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności BRC Food w Twojej Firmie – praktyczne spełnienie wymagań systemu BRC Food	8	680		19		22	Szczegóły
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik BRC Food	16	1360	16-17		11-12		Szczegóły
Audytor wewnętrzny IFS Food / Pełnomocnik ds. IFS Food - uzyskaj nowe kwalifikacje i zdobądź wiedzę praktyczną	16	1360		26-27		19-20	Szczegóły
Standard BRC Packaging - poznaj wymagania standardu BRC Packaging oraz praktyczne rozwiązania jego wdrożenia	8	680			15		Szczegóły
CIĄGŁOŚĆ ŁAŃCUCHA DOSTAW							
Certyfikat Rainforest Alliance dla Twoich produktów. Wymagania systemu, zasady certyfikacji	6	680		14		26	Szczegóły
Certyfikat BIO/EKO dla Twoich produktów. Poznaj zasady produkcji żywności ekologicznej - wymagania systemu, zasady certyfikacji	4	580			22		Szczegóły
ŚRODOWISKO							
System Zarządzania Środowiskowego w Twojej Firmie według normy ISO 14001:2015 - wprowadzenie, podstawy i metodologia wdrożenia systemu	8	680		13			Szczegóły
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik Systemu Zarządzania Środowiskowego ISO 14001:2015	16	1150	27-28		11-12		Szczegóły
BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY							
System Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy w Twojej Firmie według normy ISO 45001 - wprowadzenie, podstawy i metodologia wdrożenia systemu	8	680			18		Szczegóły
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy wg ISO 45001:2018	16	1150		20-21		29-30	Szczegóły
SYSTEMY ZINTEGROWANE							
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik Zintegrowanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności (ISO 22000, HACCP, IFS, BRC)	24	1850			22-24		Szczegóły
Audytor wewnętrzny / Pełnomocnik Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością, Środowiskowego oraz BHP (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001)	24	1850				07-09	Szczegóły

MOCNE STRONY SZKOLEŃ SYNERGIAGroup



liczne przykłady z praktyki biznesowej oraz studia przypadków z branż uczestników szkolenia



omawiane rozwiązania możliwe do wykorzystania w Twojej Firmie



wymagania standardów jakościowych / branżowych przedstawiane z wielu punktów widzenia (np. uwzględniając zarządzanie procesowe, zarządzanie ryzykiem, efektywność procesów komunikacyjnych w Organizacji i in.)



wieloletnie praktyczne doświadczenie oraz aktualna wiedza naszych trenerów, którzy codziennie wdrażają i audytują systemy zarządzania

Zapraszamy do współpracy!

2024-04-22/v.1