



Savoir réaliser des audits internes

Cycle Technique 3 jours : 21, 22 et 23 avril 2015 à Avignon - 9h 17h30

OBJECTIFS

- Acquérir une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Savoir auditer par processus et l'efficacité du Système de Management de la Qualité.

PROGRAMME

Jour 1

- Les étapes de l'audit.
- Prise de connaissance de la procédure interne et des enregistrements.
- Rôles et attitudes de l'auditeur.
- Comment auditer les différentes exigences (documentaire et terrain).
- Comment auditer l'efficacité de la maîtrise des risques.
- Définition des équipes d'audit et préparation du plan d'audit.
- Quels sont les documents nécessaires.
- Étude documentaire.
- Préparation des questions, exemple remis.
- Technique de prise de note à appliquer lors des entretiens d'audit.

Jour 2 et 3

- Mise en application : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés.
- L'accent sera mis sur la prise de note lors des entretiens d'audit afin d'optimiser la rédaction des écarts.
- Le formateur suivra chaque auditeur pour le conseiller et l'appuyer.
- Chaque auditeur observera aussi un collègue à l'aide d'une grille afin de prendre du recul par rapport à la fonction d'auditeur (ce qu'il faut ou ne pas faire).
- Savoir rédiger les écarts basés sur des faits constatés.
- Présenter, expliquer et justifier les écarts par rapport à des référentiels.
- Analyse comportementale des auditeurs (points forts, points à améliorer).
- La grille d'analyse sera remise à chaque auditeur.
- Retour d'expérience : faut-il faire évoluer la procédure et les supports d'audit existants ?

Pour le bon déroulement de cette formation, les stagiaires doivent disposer :

- d'une copie des normes IFS-BRC- ISO 22000 - ISO 9001
- de la procédure d'audit et de supports d'enregistrements vierges
- de l'étude HACCP.
- du compte rendu de la dernière revue de direction.

Méthode pédagogique :

- Vidéo projection
- Exercices d'application en jeu de rôle (INTER) ou audit terrain (INTRA)
- Documents de synthèse et un écritoire sont remis aux stagiaires
- L'accent est fortement mis sur les exercices pratiques

Intervenant : Joëlle DURRHEIMER, Auditrice certifiée ICA, consultante et formatrice qualité cabinet Target 9000

TARIFS

- Adhérent CRITT/FRIAA 2015 : 1100 € HT/stagiaire soit 1320 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2015 : 1500 € HT/stagiaire soit 1800 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 10/04/2015 ne pourra faire l'objet d'un remboursement. **Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.**

PUBLIC PRE-REQUIS

- Toute personne devant réaliser des audits internes.
- Connaissance des normes IFS ou BRC ou ISO 22000 ou ISO 9001

INSCRIPTION

- En renvoyant le bulletin d'inscription ci dessous par fax ou par mail



BULLETIN D'INSCRIPTION

Savoir réaliser des audits internes

Les 21,22 et 23 avril 2015 de 9H00 à 17H30 à Avignon
à retourner avant le 10/04/2015* par fax au 04 90 31 55 10 ou
par mail : [Cliquez ICI](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2015, je joins un chèque de 1320€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2015, je joins un chèque de 1800€ TTC / personne
- Je souhaite faire prendre en charge cette journée par mon fond de formation (mentionnez OPCA :), merci de me transmettre une convention.
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement
*** Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date là.**

[\(Règlement intérieur de formation\)](#)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :
Sylvie Perret - mail : sylvie.perret@critt-iaa-paca.com
CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle -
BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9
Tél : 04 90 31 55 08

Programme réalisé avec le soutien financier de :



Retrouvez tous nos articles, conseils et services sur www.critt-iaa-paca.com