



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

**100 % d'atteinte des objectifs en 2020**



**Public visé**

Futurs auditeurs internes



**Prérequis**

Avoir des notions de base en sécurité sanitaire des aliments



**Intervenant**



Joëlle DURRHEIMER  
Consultante, formatrice,  
auditrice ICA et gérante  
du cabinet DynamISO



**Votre contact**

Pédagogique



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884

N° Datadock 0001409

## Vérifiez l'efficacité de vos processus par les audits internes

### Maîtriser la technique d'audit

Les 26,27 et 28 avril 2021 à Avignon (84) - 21 h

**100 % de satisfaction en 2020**



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Acquérir une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Savoir auditer par processus et l'efficacité du Système de Management de la Qualité
- Répondre à vos exigences de certification (IFS, BRC, ISO)



### Programme

#### Jour 1

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

#### Jours 2 et 3

1. Mise en application : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés
2. L'accent sera mis sur la prise de note lors des entretiens d'audit afin d'optimiser la rédaction des écarts
3. Le formateur suivra chaque auditeur pour le conseiller et l'appuyer
4. 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)
5. Savoir rédiger les écarts basés sur des faits constatés
6. Présenter, expliquer et justifier les écarts par rapport à des référentiels
7. Analyse comportementale des auditeurs (points forts, points à améliorer)
8. La grille d'analyse sera remise à chaque auditeur
9. 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



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Vérifiez l'efficacité de vos processus par les audits internes Maîtriser la technique d'audit Les 26,27 et 28 avril 2021 à Avignon (84) - 21 h

#### Votre contact

**Administratif**



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

#### Tarifs

**Adhérent 2021 :**  
1200€ HT/stagiaire  
(1440€ TTC)

**Non adhérent 2021 :**  
1700€ HT/stagiaire  
(2040 TTC)

Repas et documentation compris  
(Prise en charge possible par  
votre OPCO)



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 10/02/2021



#### Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

*Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.*



#### Inscription en ligne : cliquez ici

#### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 09/04/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.



Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet  
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10  
[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

