

Devenez auditeur interne

Maitrisez la technique d'audit interne
27, 28 et 29 novembre 2024- lieu à définir - 21h

| | |
|--|--|
| <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p> <p>100 % d'atteinte des objectifs en 2023</p> <p>100 % de satisfaction en 2023</p> |  <p>Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer une technique d'audit interne ou la faire évoluer • Auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurités des aliments • Rédiger un rapport d'audit interne |
| <p>Public visé :</p> <p>Qualité Production Futur auditeur interne Maintenance</p> |  <p>Programme</p> <p>Jour 1 matin</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Jour 1 après-midi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les documents nécessaires - Étude documentaire - Préparation des questions, exemple remis - Technique de prise de note à appliquer lors des entretiens d'audit |
| <p>Prérequis :</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p> | <p>Jour 2 matin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en application n° 1 : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés <p>Jour 2 après-midi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir rédiger les écarts basés sur des faits constatés - Présenter, expliquer et justifier les écarts par rapport à des référentiels - Restitution de la mise en application n° 1 - Préparation mise en application n° 2 <p>Jour 3 matin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en application n° 2 : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés |
| <p>Intervenant(e)</p> <p>Joëlle DURRHEIMER, Auditrice de certification, gérante Dynamiso</p> | <p>Jour 3 après-midi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restitution de la mise en application n° 2 - Bilan et échanges sur la formation |
| <p>Contact(s) Pédagogique(s)</p> <p>Sylvie PERRET sylvie.perret@critt-iaa-paca.com sylvie.perret@critt-iaa-paca.com</p> |  <p>Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposés suivis de questions-réponses • Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles • Support de formation remis aux stagiaires • Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur • Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement |
| <p>Contact Administratif</p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p> | <p><i>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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i></p>  <p>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations • Feuille d'émargement • Attestation de formation |

Devenez auditeur interne

Maitrisez la technique d'audit interne
27, 28 et 29 novembre 2024- lieu à définir - 21h



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le
numéro 93840083884

Cet enregistrement
ne vaut pas agrément
de l'Etat

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
27/03/2024

€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2024 : 1350€ HT

Non adhérent 2024 : 1900€ HT

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



Inscription en ligne : [cliquez ici](#)- Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 12/11/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation