



Devenez auditeur interne

Maitrisez la technique d'audit interne

18, 19 et 20 juin 2025 - 21h - Présentiel - Lieu à définir

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Qualité
Production
Futur auditeur interne
Maintenance

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Joëlle DURRHEIMER,
Auditrice de certification,
gérante Dynamlso

Contact(s) Pédagogique(s)

Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Développer une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurité des aliments
- Rédiger un rapport d'audit interne



Programme

Jour 1 matin :

- 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

Jour 1 après-midi :

- 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 matin :

- Mise en application n° 1 : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés

Jour 2 après-midi :

- 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

Jour 3 matin :

- Mise en application n° 2 : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés

Jour 3 après-midi :

- Restitution de la mise en application n° 2
- Bilan et échanges sur la formation

Devenez auditeur interne

Maitrisez la technique d'audit interne

18, 19 et 20 juin 2025 - 21h - Présentiel - Lieu à définir

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



Moyens pédagogiques et techniques

- 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
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



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 :
FR089888-1



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- 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

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

Adhérent 2025 : 1 500,00€ HT

Non adhérent 2025 : 2 000,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



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

Mise à jour : le
11/02/2025

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 03/06/2025, 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