

Devenez auditeur interne Maîtrisez la technique d'audit

Les 16, 17 et 18 mai 2022 (21h)
Lieu précisé ultérieurement

100 % de
satisfaction
en 2021



Présentiel

Accessible aux personnes à
mobilité réduite

100 % d'atteinte des
objectifs en 2021



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)

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884

N° Datadock 0001409



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



Devenez auditeur interne Maîtrisez la technique d'audit Les 16, 17 et 18 mai 2022 (21h) Lieu précisé ultérieurement

Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ **Tarifs**

Adhérent 2022 :
1200€ HT/stagiaire
(1440€ TTC)

Non adhérent 2022 :
1700€ HT/stagiaire
(2040 TTC)

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

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 : 01/02/2022



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) 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 05/05/2022, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire PACA.

