

## DEVENEZ AUDITEUR INTERNE POUR AMELIORER VOTRE SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE

Méthodes et techniques pour réussir vos audits internes  
6, 7 et 8 mars 2023 (Lieu précisé ultérieurement) - 21h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

### Public visé :

Qualité - Production  
- Maintenance - futur auditeur interne

### Prérequis :

Avoir des notions de base en sécurité sanitaire des aliments

### Intervenant(e)



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

### Contact(s) Pédagogique(s)



Catherine  
LEVESQUE

[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



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



### 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



### 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
- 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 ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com))

## DEVENEZ AUDITEUR INTERNE POUR AMELIORER VOTRE SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE

Méthodes et techniques pour réussir vos audits internes  
6, 7 et 8 mars 2023 (Lieu précisé ultérieurement) - 21h

### Contact Administratif



Laure DUPIN  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@foodinpaca.com



### 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** Documentation comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 1350€ HT/stagiaire (1620€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 1900€ HT/stagiaire (2280€ TTC)

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 21/02/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
28/11/2022