

CONDUITE DE L'AUDIT INTERNE

Cette formation a pour but de renforcer les pratiques et connaissances des équipes d'auditeurs internes existantes mais également de former de nouveaux auditeurs aux pratiques de l'audit interne pour répondre aux attendus des différents référentiels de certification

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de :
- Être capable de réaliser des audits internes avec une approche par points clés à auditer
 - Utiliser les moyens de communication de l'auditeur et comprendre la relation auditeur / audité
 - Être force de proposition pour faire évoluer le référentiel d'audit interne

CONTENU DE LA FORMATION

- Contenu adaptable selon les nouveautés référentiels de certification et constats des audits précédents
- Fondamentaux de l'audit interne (1 heure)
 - Rappel des bases des audits (première, seconde ou tierce partie)
 - Objectif de l'audit interne
 - Connaître et utiliser les exigences des référentiels audités (2 heures)
 - Rappel des exigences principales
 - Auditer les fondamentaux communs (structure HLS)
 - Auditer les exigences d'obligations de moyens et de résultats
 - Se familiariser avec les méthodes de l'audit interne et de l'évaluation (2 heures)
 - Méthode de l'audit interne. Audits multi référentiels
 - Déroulement de l'audit. Les principales étapes
 - Le comportement en audit
 - Etude de cas : travaux pratiques de mise en situation (2 heures).
 - Préparer la réunion d'ouverture et de clôture
 - Etude de documents et préparer le questionnement sur les thématiques à auditer
 - Identifier les écarts et rédiger les constats

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Exposés interactifs. Alternance d'explications théoriques et de retours d'expérience.
- Remise de documents supports et d'un outil d'auto-évaluation.
- Travail de groupe : élaboration de son questionnement pour appréhender la notion de « culture de la sécurité des aliments » et ajuster sa démarche

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement : ISO 9001, 14001, 45001.

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz d'auto-évaluation en cours de formation. Séances de partage avec restitution pendant la formation.
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)
Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.
Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Connaissance des métiers de l'agroalimentaire et des démarches qualité en entreprise

PUBLIC VISE :

Toute personne de l'entreprise qui souhaite intégrer l'équipe des auditeurs internes pour réaliser des audits première partie et seconde partie



DUREE :

Durée de 7 heures au total pour l'ensemble des collaborateurs

MODALITES D'ORGANISATION :

Groupe de 10 à 12 personnes
(nous consulter si plus)

LIEU DE LA FORMATION :

SUR SITE
(nous consulter)

TARIFS :

1200 €HT par journée
Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques et des mises en situation estimé à ½ journée

CONTACT :



+33(0)7 70 21 46 92

christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir