

PROGRAMME DE FORMATION

Devenez un auditeur interne efficace

DUREE : 21,00 h		PUBLIC Responsables destinés à réaliser des audits internes (IFS, BRC, ISO 22000)
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Réaliser l'analyse factuelle des processus au travers des 8 principes de management en apportant de la valeur ajoutée
- Analyser la mise en œuvre et la pertinence des dispositions en place au regard d'un référentiel de management de la qualité/sécurité des aliments
- Auditer tout type de référentiel de management de la qualité/sécurité des aliments à partir de l'approche PDCA et des bonnes pratiques de l'auditeur

DESCRIPTION & CONTENU

La formation s'articule autour de 4 séquences :

Séquence 1 :

- Les 8 principes de management de la qualité avec l'approche processus.
- Rappel des principales exigences du(des) référentiel(s) à auditer (IFS ou BRC ou ISO 22000 ...)
- Entraînement à la prise de note en carte mentale
- Entraînement : synthèse des exigences du référentiel en carte mentale
- Concepts de l'audit : définitions, parties prenantes, principes de base

Séquence 2 :

- Le processus d'audit : planification, préparation, réunion d'ouverture, audit terrain et documentaire, réunion de clôture, rapport, actions correctives, suivi
- Entraînement à la préparation de l'audit d'un processus avec carte mentale
- Étude de situations d'audits et formulation des constats d'audit

Séquence 3 :

- La posture de l'auditeur : savoir être et savoir-faire
- Le comportement d'un auditeur et les pièges à éviter
- Qualification et évaluation d'un auditeur interne

Séquence 4 :

- Réalisation d'un audit sur site en situation réelle : Préparation / réunion d'ouverture / Audit / Réunion de clôture / Rapport d'audit.
- Partage d'expériences et conclusion sur les bonnes pratiques et erreurs à éviter

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation terrain des auditeurs avec utilisation de l'outil "CARTES MENTALES" Méthode participative (basée sur le questionnement) et active (faisant appel à l'expérience, réflexion, initiative et motivation des apprenants)

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation des acquis

Evaluation de la satisfaction à chaud, à froid

Certificat de réalisation précisant les acquis du stagiaire.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr