

AUDITEUR INTERNE

Type de Formation INTER ENTREPRISE

CAA-AUD-001

Programme de Formation adaptable en format intra entreprise sur votre site- contactez nous au 02.35.16.98.30

Objectifs de l'action de formation

Développer les compétences des salariés composant l'équipe d'auditeurs internes pour la réalisation et la conduite des audits internes :

- * Cerner les objectifs de l'audit interne dans le cadre du système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments
- * Connaître et pratiquer les différentes phases de l'audit interne
- * Maîtriser les techniques d'audit et conduire un audit interne

Profil Stagiaires

Responsable d'audit interne. Pilotes de processus, salarié d'une entreprise membre de l'équipe d'audit interne

Pré-requis Formation

Cette formation et son contenu s'adresse à des stagiaires n'ayant pas de pré requis en matière d'audit. Une expérience professionnelle en lien avec les activités alimentaires et le pilotage d'un processus est souhaitable mais pas indispensable.

Module N° 1 **1 - Contexte et Enjeux de l'audit interne - Points Clés de l'audit**

Module N° 2 **2 - Préparer un audit interne**

Module N°3 **3 - Conduire et Conclure l'audit interne**

Appréciation du résultat

Un questionnaire individuel d'évaluation à chaud, proposé en fin d'action de formation, portant sur les points clés développés permettra d'évaluer les connaissances acquises par

Méthodologie

Pouvant être réalisée également en intra-entreprise, la formation sera basée sur une méthodologie interactive et participative proposant aux stagiaires une alternance dynamique de :

- * Phases de présentation (avec support visuel vidéo projecteur),
- * Phases d'exercices pratiques / mise en situation / debriefing en groupe échanges sur lies différentes phases de l'audit

Suivi exécution du programme

Des feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur constitueront le moyen de suivi de l'exécution du programme



Durée (en heures)

14

Heure début : 9h00

Heure fin : 17h00

Date

T4 - 2024

Lieu

3005 La Vieille Route
76190 VALLIQUERVILLE

Tarif / stagiaire

700 € HT



Important - Accessibilité : Afin que toute personne en situation de handicap puisse s'engager dans ce parcours de formation, QUALIAE a prévu d'adapter ce programme et les modalités de présentation en tenant compte des difficultés rencontrées et y apporter de manière individuelle les moyens de compensations nécessaires. Nous vous remercions de bien vouloir nous informer en cas de besoins en terme d'accessibilité aux personnes en situations de handicap.

Modalités et délais d'accès

Modalités d'accès : contacter QUALIAE au 02.35.16.98.30 afin que nous puissions vous transmettre le formulaire d'inscription. Effectif minimum pour l'ouverture d'une action de formation : 4 stagiaires.
Délai d'accès = durée entre la confirmation de votre demande d'inscription et le début de la prestation : 8 semaines

Intervenant - Formateur

Carole LEVASSEUR

Dirigeante QUALIAE

Ingénieure en Biologie Industrielle (E.B.I)
Auditrice certifiée IRCA FSSC 22000 (ISO) Experte en management de la Qualité et de la Sécurité des denrées alimentaires

Pour vous inscrire ou demander des informations :

Tél : 02.35.16.98.30

Courriel : carole.levasseur@qualiae.fr

Date publication

26/08/2024

N° Offre E008