

APPRENEZ À CONDUIRE L'AUDIT D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Référence : SDA 010



DURÉE

1 jour
(7 heures)



TYPE DE FORMATION

En présentiel : oui
À Distance : non
Mixte : non



MODE D'APPRENTISSAGE

Synchrone : oui
E-learning : non
Mixte : non



ELIGIBLE AU CPF

non

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation vous serez capable de :

- ▶ Planifier, organiser et réaliser un audit sécurité des aliments
- ▶ Adopter les comportements appropriés à la conduite et la réalisation d'un audit sécurité des aliments
- ▶ Savoir établir une grille d'audit à partir d'un référentiel sécurité des aliments
- ▶ Faire évoluer sa pratique de l'audit de conformité vers l'audit d'efficacité

Les plus :

- ▶ La formation est animée par une consultante auditrice expérimentée réalisant des audits de certification en secteur agro-alimentaire (IFS, BRC, FSSC22000)
- ▶ Kit de l'auditeur food safety offert

CONTENU DE LA FORMATION

- ▶ Définitions, Objectifs de l'audit
- ▶ Préparation de l'audit (La planification des audits internes, Le programme d'audit et sa communication, Approche par les risques, L'élaboration des guides d'audit)
- ▶ La conduite de l'audit (La réunion d'ouverture, La réalisation de l'audit, Les interviews, Le comportement de l'auditeur, Audit de conformité / Audit d'efficacité, La réunion de clôture)
- ▶ Synthèse de l'audit (La rédaction des non-conformités, La formalisation des résultats d'audit (le compte rendu d'audit), Les actions correctives (évaluation et suivi)
- ▶ Les exercices seront réalisés en travaillant par groupe de deux sur une étude de cas.

TARIFS

Formation inter-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

600€ HT/personne

Formation intra-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

à partir de

1500€ HT/session

Dossier de financement
après des OPCO possible.

PUBLIC CONCERNÉ

Responsables, ingénieur(e)s et technicien(ne)s des services qualité, auditeur(trice)s internes, consultant(e)s

Prérequis : aucun.

Modalités d'évaluation initiale des prérequis : aucune.

Condition d'accessibilité : nous nous attachons à donner l'accès à nos formations à tous les publics y compris les collaborateurs en situation de handicap. Afin d'envisager cette faisabilité dans les meilleures conditions pour le participant, nous vous remercions de nous contacter.

ÉVALUATION

Modalités d'évaluation finale des acquis de la formation :

- ▶ Exercices de validation des acquis en cours de formation.
- ▶ Questionnaire final à effectuer à la fin de la formation.
- ▶ Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DOMAINES ET CODES DE COMPÉTENCES

- ▶ Domaine(s) de formation :
- ▶ Domaine de spécialité (NSF) :
- ▶ Groupe formation emploi (GFE) :
- ▶ Codes ROME (métiers) :
- ▶ Type d'emplois accessibles :

Lien avec MonCPF :

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes :

Cette formation repose sur la mise en situation des participants au moyen d'une étude de cas.

- Apports théoriques sous forme de diaporama
- Exercices
- Jeux de rôles

Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées
- ▶ Kit de l'auditeur food safety (outils d'aide à l'audit)

Équipement ou matériel à apporter :

- ▶ En E-learning : plateforme LMS, outil en ligne interactif
- ▶ Formation à Distance : Pour suivre la formation en ligne dans de bonnes conditions, il faut au minimum :
 - Un ordinateur avec haut-parleur/micro ou casque/micro et une webcam
 - Une connexion internet stable
- ▶ Formation en présentiel :
 - Salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ou papier
 - Pour les stagiaires : ordinateur individuel ou smartphone

Préparation conseillée : la lecture des exigences du (des) référentiel(s) à auditer est conseillée.