

PRATIQUEZ L'AUDIT D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ

DES DENRÉES ALIMENTAIRES EN SITUATION

Référence : SDA 011



DURÉE

2 jours
(14 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 :

- ▶ Formation sur mesure
- ▶ La formation est animée par une auditrice expérimentée réalisant des audits de certification sur les référentiels de sécurité des aliments (IFS, BRC ou FSSC22000)
- ▶ Mise en situation réelle des stagiaires dans le cadre de l'audit d'une ou plusieurs activités de leur entreprise
- ▶ Kit de l'auditeur food safety offert

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.

TARIFS

Formation inter-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

non applicable

Formation intra-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

à partir de

2800€ HT/session

Dossier de financement
après des OPCO possible.

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 (théorie de l'audit)

- ▶ 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)
- ▶ Sur la partie théorique les exercices seront réalisés en travaillant par groupe de deux sur un processus de l'entreprise à auditer.

Jour 2 (Mise en situation : audit d'un ou de plusieurs processus de l'entreprise)

- ▶ Finalisation de la préparation de l'audit
- ▶ Mise en situation réelle
- ▶ Observation d'audit
- ▶ Restitution – Retour d'expérience - Recommandations

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 dans le contexte de leur entreprise par la participation à un audit de sécurité des aliments.

- Apports théoriques sous forme de diaporama
- Exercices

Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées
- ▶ Kit de l'auditeur (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.