

SE PRÉPARER À UN AUDIT EXTERNE : IFS, BRC, ISO 22000, AUDIT CLIENT ... - 2023 (SUR MESURE) —



PIERRON Etienne
Docteur Vétérinaire, DMV -
Expert en sécurité sanitaire
des produits et des procédés

Formation Présentielle 14 à 21 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les responsables qualité et de production ainsi que l'encadrement des entreprises de transformation des viandes

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

S'entraîner à répondre avec précision et correctement aux auditeurs

Préparer et aborder l'audit avec moins de stress

Faire le point sur le niveau de préparation aux audits futurs et programmés

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Mise en pratique

Formateur ayant plus de 20 d'ans d'expertise en tant auditeur HACCP et sécurité des procédés dans la filière charcuterie-salaison

Formation construite sur le cas de l'entreprise : les principales procédures liées à la préparation de l'audit (documents spécifiques en fonction du référentiel d'audit à préparer) sont à transmettre au formateur avant la formation



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Analyse du référentiel d'audit suivant l'audit à préparer

Repérer les difficultés et les pièges à éviter

Comprendre les contraintes de l'auditeur

La préparation d'un audit externe

Mise en pratique : 2ème et éventuellement 3ème jour

Exercices d'audit sur le terrain avec l'encadrement et les opérateurs clés