

# SE PRÉPARER À UN AUDIT EXTERNE : IFS, BRC, ISO 22000, AUDIT CLIENT ... - 2025 (SUR MESURE) —



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

**Formation Présentielle** **21 heures**  
**Tarif** **Sur mesure**

## Pour qui ? —

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

## 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 - 2h00**

**Repérer les difficultés et les pièges à éviter - 1h00**

**Comprendre les contraintes de l'auditeur - 1h00**

**La préparation d'un audit externe - 3h00**

**Mise en pratique : 2ème et 3ème jour - 14h00**

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