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 diffucltés 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