

## SE PRÉPARER À UN AUDIT EXTERNE : IFS, BRC, ISO 22000, AUDIT CLIENT ...



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

**Présentiel** **2 à 3 jours**  
**Lieu de la formation**  
**Tarif** **Sur demande**

### Programme de la formation

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

### 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