

MANAGEMENT QUALITÉ SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Perfectionnement à l'audit interne

05/12

Dijon

8 heures

Objectifs

Améliorer sa **technique d'audit**
Perfectionner son **comportement** d'auditeur
Optimiser la **rédaction** de ses conclusions d'audit
Mieux évaluer l'amélioration continue en audit
Devenir responsable d'audit ou pouvoir **auditer seul**



Contenu

Rappels de définition et de méthodologie

Perfectionner son comportement d'auditeur :

- Dynamiser l'audit
- Fonctionner en équipe d'audit
- Comportement lors de cas difficiles

Perfectionner sa **technique** d'audit

Perfectionner la rédaction du **rapport** d'audit

Perfectionner son **programme** d'audit

Public : Personnel réalisant des audits internes

Pré-requis : Formation à la méthode de l'audit
Première pratique de l'audit

Inscrits : min. 3 / max. 6

Méthodes et outils

Exercices pratiques, jeu de rôle et prise de vidéo, support de formation, partage d'expérience
Possibilité d'utiliser vos propres outils d'audit interne lors de cette formation pour les exercices si vous les apportez

Animation



Entreprises Alimentaires
Bourgogne Franche-Comté

Agnès COUTURIER
Stéphanie MERLIN
Chargées de Missions
Qualité - ARIA Bourgogne

670 € HT/Stagiaire
470 € HT/Stagiaire si
adhérent EABFC
(ARIA ou ARIATT)

Horaires : 9h-18h
(Repas offert)