

10 et 11 Oct.  
+ 21 Nov. 2023

## Intitulé

**AUDITEUR QUALITE INTERNE - AGROALIMENTAIRE (IFS FOOD V08)**

Ref Interne

AQI-01-S2301\_I3A

Version janv-23

### Pourquoi faire cette formation ?

Former les auditeurs internes à l'audit et au référentiel IFS Food - V08  
Mettre en œuvre le plus efficacement possible le levier des audits internes dans le cadre de la démarche qualité  
Fédérer l'équipe d'auditeurs internes. Intégrer les nouveaux.

### Public concerné et accessibilité pour les personnes en situation de handicap

Animateur ou Responsable Qualité. (Futurs) Auditeurs internes.

*Les besoins particuliers des personnes en situation de handicap  
et les modalités de compensation sont étudiés au cas par cas. N'hésitez pas à nous contacter.*

### Objectifs pédagogiques

Pour monter en compétences et s'approprier le sujet, comprendre et appliquer comment ...

- 1 Planifier, préparer et conduire les audits internes
- 2 Revoir ou créer les supports nécessaires
- 3 Les utiliser

### Modalités d'évaluation d'acquisition

Questionnaire     QCM     Exercice corrigé

### Résultats obtenus au cours des 24 derniers mois

#### Les points forts de cette action d'après les stagiaires

Nbre d'actions réalisées	2	Pratiquer en intersession Partir avec des documents prêts à l'emploi
Nbre de stagiaires	6	S'exercer sur nos cas concrets S'approprier le référentiel
Taux de satisfaction à chaud	4,00/4	

### Prérequis

**Oui** Connaître le référentiel à auditer

### Contenu

<b>Jour 1 matin</b>	<b>L'audit interne dans son contexte</b>  Contexte et Enjeux pour l'entreprise Panorama des référentiels qualité dans le secteur de l'alimentaire Place de l'audit dans le SMQ Rôle et responsabilités des auditeurs Conduite d'entretien et communication
<b>Jour 1 après midi</b>	L'audit interne tel qu'il est réalisé aujourd'hui dans l'entreprise, échanges et analyse
<b>Jour 2 matin</b>	<b>Programmer les audits internes</b>  <b>Préparer les audits internes</b>  Données d'entrée pour l'audit préliminaire ou la préparation Plan d'audit
<b>Jour 2 après midi</b>	Questionnaire d'audit et approfondissement du référentiel  <b>Réaliser l'audit</b>  Réunion d'ouverture Audit et recherche de preuves de conformité Réunion de clôture
<b>INTERSESSION / Mise en pratique</b>	
<b>Jour 3 matin</b>	Feedback intersession  Présentation et ajustement des résultats  <b>Rédiger les écarts</b>
<b>Jour 3 après midi</b>	Pratique du questionnement d'audit par des jeux de rôles notamment  Préparation des questionnaires manquants

## Intitulé

10 et 11 Oct.  
+ 21 Nov. 2023

**AUDITEUR QUALITE INTERNE - AGROALIMENTAIRE (IFS FOOD V08)**

Réf Interne

AQI-01-S2301\_I3A

Version janv-23

### Méthodes et outils pédagogiques

Décryptage des points utiles du référentiel ISO19011 (Audit interne et auditeurs).

Utilisation des outils de la pédagogie active pour découvrir, pratiquer et s'approprier la méthode d'audit.

Revue détaillée du référentiel à auditer (IFS Food V08) via des exercices pratiques dans lesquels les stagiaires co-construisent les questionnaires d'audit.

*L'intersession est un moment privilégié de la session qui permet au stagiaire de mettre en pratique et d'identifier les points sur lesquels il souhaite de l'approfondissement. Le succès de la formation repose sur l'engagement du stagiaire pendant cette phase notamment.*

### Modalités et nombre de participants

Cette formation est prévue

Présentiel  Distanciel  Mixte  e-learning

INTER entreprises  INTRA entreprises

Groupe de **3 à 6** personnes

### Durée

**21** Heures **3** Jour(s)

### Moyens techniques en présentiel

Session AQI-01-S2301\_I3A

Lieu Secteur Champagne Ardennes. A définir en fonction des participants

Une liste des éléments à apporter vous sera communiquée avec la convocation

Supports pédagogiques et documents utiles remis sur place

### Moyens techniques en distanciel

Non concerné

### Tarifs et financements envisageables

**1200,00 euros HT en INTER / personne pour les 3 jours**

Cette action de formation peut faire l'objet d'une convention, elle est construite comme un parcours pédagogique qui permet d'atteindre un objectif professionnel. Elle est dispensée par L'Atelier des Consultants, organisme de formation certifié par AFNOR Certification selon le Référentiel National Qualité (Qualiopi) sous le numéro de certificat 92022. Elle peut donc être éligible à un financement par votre OPCO ou tout autre organisme financeur selon leurs propres conditions générales et critères de prise en charge.

### Contact, modalités, délais d'accès et prochaines dates

La formation est accessible après acceptation du devis ou de la convention de formation.

**Session 2023 : Mardi 10 et Mercredi 11 octobre + Mardi 21 novembre 2023**

**Nous nous réservons la possibilité d'annuler la session si la jauge minimale n'est pas atteinte 30 jours avant le début de la session**

<mailto:sandrine.plancon@consultants-qse.fr>

Téléphone : 06 98 47 25 49

### Intervenante : Sandrine Plançon pour L'Atelier des Consultants

Ingénieure de formation, j'ai 20 ans d'expérience comme Responsable QHSE et Amélioration Continue dans l'industrie (Usines de 100 à 350 personnes), c'est au sein de groupes internationaux que j'ai acquis et mis en pratique de façon systématique les différents outils de management et d'amélioration que je partage maintenant. Je suis formée à l'audit qualité CQI / IRCA.

L'Atelier des Consultants est une SAS au capital de 1000 euros enregistrée au RCS de Bordeaux sous le numéro de SIRET 881 294 342 00012.

L'Activité de formateur est déclarée sous le numéro 75 33 13 19 033 auprès du préfet de Nouvelle Aquitaine.

La conformité du système qualité est certifiée par AFNOR Certification selon le RNQ QUALIOPi sous le numéro 92022 jusqu'au 10/06/2024 pour la réalisation d'actions de formation