

Comment auditer ses fournisseurs ?

Prérequis

Connaissance en management de la qualité et de la sécurité des aliments

Objectifs pédagogiques

- Apprendre à rédiger une grille d'audit pertinente
- Se préparer à mener un audit fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques
- Auditer les sujets judicieux (cahier des charges, sécurité des aliments, authenticité, quantité, traçabilité...)
- Maîtriser les techniques de communication dans les situations d'audit

Public visé

Toutes personnes ayant à réaliser des audits fournisseurs ou souhaitant s'y préparer

Programme

A/ Généralité sur l'audit

- Les différents types d'audit (interne, certification, fournisseur, HACCP) et leurs finalités
- L'audit fournisseurs dans le processus Achats
- Vocabulaire (ISO 19011)

B/ Déclenchement de l'audit

- Les conditions du déclenchement d'un audit (référencement, défaut ponctuel ou répété, suivi...)
- Modalités de déclenchement
- Choix des auditeurs et de la durée d'audit
- Risques liés à une mauvaise préparation

C/ Préparation de l'audit

- Juger le risque matières premières
- Éléments à étudier (statut interne d'évaluation du fournisseur, bilan des réclamations, bilan des analyses, bilan des contrôles à réception...)
- Construction d'un plan d'audit

D/ La construction d'une grille d'audit – le choix des thématiques à auditer

- Les éléments sur lesquels s'appuyer : réglementation, référentiels IFS, BRC, ISO 22000, cahier des charges...
- La notation du niveau de la non-conformité

E/ Déroulement et suivi de l'audit

- Les étapes préparatoires à l'audit
- Les phases de l'audit
- Le rapport d'audit
- Le suivi des actions / relations avec les responsables de services audités chez vos fournisseurs
- Impact en matière de référencement ou de suivi

Comment auditer ses fournisseurs ?

F/ Communication et comportement en situation d'audit : méthodes et clés pour un bon comportement

- Communication, comportement et attitudes en situation d'audit
- La stratégie du questionnement
- L'observation, l'écoute

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions, exposés, diaporamas, exercices
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Un ingénieur du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (9h à 12h30)	2 + 3 juin 2022	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

Le +

- Un groupe de 10 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

