

Audit Interne

Prérequis

Connaissance de l'entreprise, de ses processus et des problématiques de sécurité sanitaire des aliments

Objectifs pédagogiques

- Expliquer le rôle, les principes et la méthodologie de l'audit interne selon la norme 19011
- Réaliser des audits internes

Public visé

Futurs auditeurs internes : opérateur, technicien, responsable

Programme

A. Contexte de l'audit interne

- Quels sont les enjeux pour l'entreprise ?
- Qu'est-ce qu'un audit ? (Définitions, les différents types d'audit)
- Les exigences des référentiels IFS, BRC

B. Le processus d'audit interne

- Les étapes préparatoires
- Les phases de l'audit
- Le constat d'audit

C. 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
(Exercices)

D. Les points importants de l'audit interne

- L'évaluation, l'analyse de l'efficacité d'un processus
- L'évaluation et l'analyse de la pertinence et de la prise en compte des objectifs par les intervenants

(Exercices)

Audit Interne


Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	2 et 3 février 2026	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 600,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

Le +



- Un groupe de 12 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.