

## La Méthodologie d'Audit

### Objectifs

- Connaître les principes de la méthode
- Acquérir l'assurance nécessaire à la conduite des audits qualité

### Public

Responsable qualité intervenant dans les entreprises agroalimentaires  
Responsable de TPE/PME

### Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

### Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

#### Théorie - Processus de l'audit

But  
Préparation d'audit  
Choix de la grille d'audit et pertinence des grilles  
Ouverture d'audit  
Réalisation de l'audit  
Comportements de l'auditeur : objectivité, questionnement, reformulation, ...  
Clôture et bilan  
Rédaction d'un compte-rendu  
Suivi d'audit

#### Pratique – Réalisation d'un audit en production

Ouverture d'audit  
Observations et collecte des données  
Exploitation des données avec réunion de clôture et bilan

#### Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction  
Evaluation de la formation

### Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.

Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.

Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation.

**Intervenant** : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

## Organisation

Durée : 7h en 2 demi-journées

Lieu : sur site

Stagiaires : groupe de 5 personnes maxi

Date : à définir

## Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région de Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).