FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Audit Interne en Sécurité Sanitaire des Aliments

Le 24/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Expliquer les objectifs et les enjeux d'un audit interne en restauration
- Acquérir une méthodologie structurée pour la conduite d'un audit interne
- Identifier les outils et techniques nécessaires pour optimiser l'audit interne
- Adopter les comportements adaptés pour une conduite d'audit efficace
- Évaluer la maîtrise et le management des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

Jour 1 : Introduction et Méthodologie de l'Audit Interne
Matin : Comprendre les enjeux et les objectifs de l'audit interne

- Présentation des objectifs et de l'importance de l'audit interne en sécurité sanitaire des aliments
- Identification des obligations réglementaires liées à la sécurité sanitaire des aliments
- Explication des principes de base de l'audit interne en restauration
- Présentation des rôles et responsabilités des auditeurs internes
- Sensibilisation aux enjeux liés à la maîtrise des risques sanitaires

Après-midi : Méthodologie de l'audit interne

- Présentation des étapes clés d'un audit interne : préparation, réalisation, rapport
- Organisation et planification d'un audit interne selon les normes en vigueur
- Rédaction d'un plan d'audit précis et structuré
- Techniques d'observation et d'analyse des pratiques sur le terrain
- Utilisation des référentiels et check-lists adaptés à la sécurité sanitaire des aliments

Jour 2 : Conduite et Optimisation de l'Audit Interne
Matin : Conduite de l'audit interne

- Présentation des outils essentiels pour la collecte d'informations lors de l'audit
- Techniques d'entretien avec les équipes pour évaluer les pratiques et les connaissances

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

- Observation des procédures opérationnelles et identification des écarts
- Analyse des documents et enregistrements pour évaluer la conformité
- Adoption des comportements adaptés pour une conduite d'audit efficace et constructive

Après-midi : Évaluation et suivi des résultats de l'audit

- Analyse des résultats pour évaluer la maîtrise des risques sanitaires
- Rédaction d'un rapport d'audit clair et structuré avec des recommandations
- Présentation des conclusions de l'audit aux équipes et à la direction
- Suivi des actions correctives et préventives pour garantir l'amélioration continue
- Évaluation de l'efficacité du système de management de la sécurité sanitaire des aliments

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

14 heures

PEDAGOGIE

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.