Programme de Formation

Comment auditer ses fournisseurs - pour maîtriser ses achats de matières premières, d'emballages et de prestations (réf : QE031)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services de qualité et achat, amenés à réaliser à réaliser des audits de fournisseurs ou souhaitant s'y préparer. Auditeurs seconde partie…

Objectifs pédagogiques

- Identifier les thèmes judicieux (respect des recettes et spécifications, sécurité des aliments, authenticité, quantité, traçabilité...) permettant de créer une grille d'audit pertinente
- Se préparer à mener un audit de fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques
- Utiliser les techniques de communication dans la situation d'entretien avec les audits
- Choisir un comportement adapté au contexte (audit de référencement, audit de suivi ou audit ponctuelles liées à un défaut sur le produit ou la prestation)

Description

Dans un environnement où la performance de l'entreprise dépend étroitement de la fiabilité de ses fournisseurs, structurer un processus achat robuste n'est plus une option mais un atout essentiel !

Cette formation vous donne les clés pour transformer vos audits en véritable outil de performance. Vous apprendrez à réaliser des audits efficaces tant sur le plan des critères audités que sur les bonnes pratiques pour y arriver.

Remise aux participants de l'outil adria "audit fournisseur" permettant de structurer vos audits et de consolider vos données.

Contenu :

- Généralités sur l'audit
  - Les différents types d'audit (interne, certification, fournisseur, HACCP) et leurs finalités
  - Vocabulaire

- Contexte réglementaire et normatif
  - Contexte réglementaire
  - Exigences des référentiels
  - L'audit fournisseurs dans le processus Achats

- Méthodologie de l'audit
  - Les étapes
  - Déclenchement de l'audit : Motifs de déclenchement (Audit de référencement, suite à un défaut ponctuel ou répété, de suivi...)
  - Compétences des auditeurs et durée d'audit
  - Préparation de l'audit : Eléments à se procurer (statut interne d'évaluation du fournisseur, bilan des réclamations, bilan des analyses, bilan des contrôles à réception...)
  - Construction d'un plan d'audit : Mise en pratique
  - Aide à la construction d'une grille d'audit - Le choix des thématiques à auditer
    - Les éléments sur lesquels s'appuyer: réglementation, Codex Alimentarius, référentiels IFS, BRC et ISO 22000, les méthodes (6M)…
    - Savoir centrer sur les fondamentaux, comment les identifier ?

Exercices sur les thématiques et filières retenues par les participants : comment les évaluer ?

Ex. : HACCP, traçabilité, achats, procédés de fabrication, infrastructures / flux, services techniques, respect des spécifications / recettes,

maîtrise du produit, food defense, plans de contrôle, système de management et organisation du fournisseur

  - Déroulement de l'audit : Etapes de l'audit (réunion d'ouverture, examen et recueil des preuves, réunion de clôture)
  - Le suivi de l'audit : rapport d'audit, suivi du fournisseur, du plan d'actions, la relance des actions d'amélioration
  - Impact en matière de référencement ou de suivi

- L'audit et la communication
  - La relation auditeur / audité
  - Comment gérer /maîtriser le plan d'audit
  - Les méthodes pour ne pas se faire déborder
  - Techniques de questionnement / reformulation
  - Les risques d'erreurs humaines

Prérequis

Avoir des connaissances en management de la qualité et de la sécurité des aliments (HACCP, référentiels IFS, BRC, …)

Modalités pédagogiques

Stage interactif alternant exposés illustrés d'un support documentaire et discussions autour d'études de cas. Travail en sous-groupe sur des exercices pratiques. Remise aux participants de l'outil adria "audit fournisseur" (Grille Excel permettant de structurer vos audits et de consolider vos données). Etude de cas par binôme en fonction du secteur d'activité : mises en situation et analyse de situations d'audit concrètes.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr