

## **D.U. « Auditeur qualité en industrie agroalimentaire »**

### **Objectifs de la formation**

La formation est destinée aux professionnels en exercice souhaitant acquérir une expertise dans le domaine de l'audit en agroalimentaire.

### **Public visé**

Responsables / Assistants Qualité en industrie, restauration collective, restauration hors foyer, distribution...

La formation s'inscrit dans le cadre de la formation continue des salariés.

**Effectifs maximum** : 20 stagiaires par promotion.

### **Nature des enseignements**

100 heures de cours magistraux et d'études de cas pratiques et un stage de 6 mois dans le secteur agroalimentaire.

La validation de la formation ne peut se faire que sur l'ensemble du parcours de formation.

### **Rythme de la formation**

Vendredi et samedi matin (8h00-12h00 et 14h00-18h00).

### **Calendrier prévisionnel des enseignements**

Entre mars et juillet.

### **Lieu de la formation**

Faculté Ingénierie et Management de la Santé (ILIS) - 42, rue Ambroise Paré – 59120 LOOS.

### **Durée et lieu de stage**

L'enseignement théorique est accompagné d'un stage de 6 mois\* dans le secteur agroalimentaire, permettant aux participants de mettre en application les connaissances acquises au cours de leur parcours de formation.

**\* Les participants ayant un emploi dans le secteur agroalimentaire sont dispensés de stage (l'emploi vaut stage).**

### **Modalités d'évaluation**

Soutenance de stage.

### **Objectifs professionnels et compétences acquises**

A l'issue de la formation, les participants seront aptes à :

- Répondre aux exigences de la réglementation (référentiels IFS, BRC, ISO 22000) ;
- Maîtriser les techniques d'audit.

### **Programme des enseignements**

Le programme des enseignements est constitué d'un parcours de formation en 4 modules qui s'enchaînent, chacun constituant le pré-requis de passage au module suivant.

La validation ne pouvant se faire que sur l'ensemble du parcours.

#### **Parcours en 4 modules :**

- ◆ **Module 1** : Les fondamentaux de l'audit qualité ;
- ◆ **Module 2** : Les principaux référentiels de management du risque sanitaire : IFS Food 7, BRC 7, ISO 22000 : le contexte de la certification, l'historique du référentiel, les exigences du référentiel ;
- ◆ **Module 3** : Le processus d'audit : les différents audits, la notation des exigences, le rapport d'audit ;
- ◆ **Module 4** : Jeux de rôles auditeurs / audités  
Management de l'audit : échanges d'expériences avec des professionnels de différents secteurs  
Terrain : réalisation d'audit.

### **Frais de formation**

**Coût** : 2.500 euros / personne, dispensés de TVA.

### **Comment déposer sa candidature ?**

**Admission sur dossier** : joindre un CV détaillé et une lettre de motivation.

Le dépôt de candidature peut avoir lieu tout au long de l'année.

**Date limite d'inscription** : **15 février 2017**.

### **Renseignements et inscriptions**

Faculté Ingénierie et Management de la Santé (ILIS)

Laila KORAICHI

Tél. : 03 20 62 37 29

Fax. : 03 20 62 37 38

E-mail : laila.koraichi@univ-lille2.fr

**Responsables du Diplôme** : Caroline LANIER et Justine SMAL-TAHA