

Les Basiques de l'Agro-Alimentaire



Référénte Handicap
Sylvie MARTIN
smartin@xlformation.fr



Objectifs du module :

- ✓ Être capable de définir le nettoyage en agro-alimentaire.
- ✓ Maîtriser les techniques de nettoyage et de désinfection dans les industries agro-alimentaire.

Public :

- ✓ L'ensemble des salariés de l'entreprise

pré requis :

- ✓ Aucun pré requis attendu
- ✓ Être âgé de 16 et plus

Modalités techniques et pédagogiques :

- ✓ Formation en groupe
- ✓ Exposé pédagogique
- ✓ Applications pratiques
- ✓ Remise de documents

Accessibilité Handicap :

- ✓ Accès bâtiment pour PMR
- ✓ Accès formation ouvert selon pathologie - nous consulter

Suivi et évaluation :

- ✓ Evaluation de fin de formation
- ✓ Attestation de fin de formation

Modalités de déroulement :

- ✓ Durée : 14 Heures
- ✓ Nombre de stagiaires : 10 maxi
- ✓ Lieu : à définir avec l'entreprise

Contenu détaillé du programme

Techniques :

- Maîtriser l'utilisation des produits (dosage)
- Maîtriser le matériel spécifique à l'agro-alimentaire
- Appliquées les techniques de base de nettoyage liées à l'environnement
- Remettre en place les installations en fin de prestation.
- Assurer l'entretien courant du matériel dans les conditions d'hygiène et de sécurité.

Attitudes de service :

- Veillez à sa tenue de travail et sa présentation.
- Sensibilisation et Respect des règles d'hygiène et de sécurité à son poste de travail

Organisation :

- Organisation du chantier en fonction des exigences de l'activité et du temps qui est imparti.
- Préparer techniquement le chantier.
- Prendre les dispositions pour que le travail soit conforme au cahier des charges.
- Préparer les installations avant le nettoyage.
- Vérifier la tenue vestimentaire.
- Lire et appliquer les notices et fiches techniques.

Plan de formation :

Le milieu agro-alimentaire

- ⇒ La découverte du milieu,
- ⇒ Le monde microbien,

Le nettoyage agro-alimentaire

- ⇒ Identification des supports à nettoyer.
- ⇒ Le choix d'un produit adapté.
- ⇒ La désinfection
- ⇒ Les contrôles bactériologiques