



TECHNIQUES DE NETTOYAGE EN MILIEU AGRO ALIMENTAIRE

Objectif de la formation

- Sensibiliser les participants aux règles de base de l'hygiène.
- Maîtriser et respecter les techniques de bio nettoyage.
- Sensibiliser les participants à l'autocontrôle et à la mise en place d'actions préventives et correctives en cas de non-conformité.

Public

AS-ATQS-CE

Pré-requis

Aucun

Lieux

A déterminer

Délais d'accès

1 mois à compter de la demande

Durée

1 jour soit 7h

Accessibilité des publics en situations d'handicap :

Peut être accompagné, aidé par un partenaire CAP EMPLOI, ou association qui prendra en compte les contraintes liées au poste de travail et à la formation.

Moyen pédagogique :

- vidéo projecteur
- Tableau
- Support stagiaire

Méthodes Pédagogiques :

- Exposé, Exercices
- Mise en situation
- Démonstrations
- Témoignages,
- Etude de cas
- Evaluation
- Recueils d'idées

Formateur(s) :

- Importante connaissance théorique, et compétence pratique dans le domaine de la propreté et le nettoyage agroalimentaire
- Sens de la pédagogie

Contenu :

Pole A : Notions d'hygiène 1H

Description des mesures d'hygiène pour limiter les risques

- Propreté corporelle (lavage des mains)
- Propreté vestimentaire
- Comportement sanitaire

Pole B : Les techniques de bionettoyage 4H

Connaissance du mode d'action des produits chimiques et de leurs règles de sécurité

- Utilisation adéquate des produits selon la nature des salissures
- Notion de détergence et de désinfection
- Le dosage, le conditionnement des produits

Choisir le matériel adapté à la prestation à effectuer

- Utilisation du matériel spécifique

Maîtriser et appliquer les techniques et procédures de nettoyage et de désinfection

- Respect de l'ordre chronologique des différentes opérations
- Protocole d'entretien selon les zones à risques
- Protocole d'entretien par type de support et de revêtement

L'Auto-contrôle

- Procédures et applications
- Mesures correctives en cas de non-conformité

Contenu :

Pole C : La qualité 2H

Définir la responsabilité de chacun

- Professionnalisme
- Comportement et savoir-être

Comment jouer un rôle participatif dans une démarche d'assurance qualité ?

- Evaluation de son travail (auto-contrôle)
- Remontée des informations

Recenser les points sensibles

- Selon les zones, les locaux

Savoir mettre en œuvre les mesures correctives en cas de non -conformité

- Organisation, nettoyage approfondi, mesures préventives

EVALUATION :

L'évaluation est effectuée tout au long de la session.

Mesurer le degré de satisfaction et l'intérêt des participants et leur capacité à mettre en place le savoir et le savoir-faire acquis.

Une attestation nominative est fournie à la fin du stage