



Le nettoyage et la désinfection en agro-alimentaire

Objectifs : 1 – Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection répondant aux objectifs qualité et aux règles d'hygiène en vigueur. 2 – Connaître le milieu agro-alimentaire et ses contraintes spécifiques. 3 – Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité applicables sur les sites agro-alimentaires. 4 – Connaître et appliquer les principes de la méthode HACCP.	Personnes concernées Agents de service, chefs d'équipe.
PROGRAMME	Pré –requis Aucun.
<ul style="list-style-type: none">■ Connaître le rôle de l'agent de service en agro-alimentaire<ul style="list-style-type: none">– La tenue de travail– Les règles d'hygiène appliquée– Les interdictions– Les attitudes de service■ Comprendre les mécanismes de transmission microbienne<ul style="list-style-type: none">– Les différents micro-organismes– Les modes de contamination– Les zones à risques■ Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection<ul style="list-style-type: none">– Les produits de nettoyage et désinfection– Le matériel de nettoyage et désinfection– Les techniques de nettoyage et désinfection– Le process de fabrication des plats cuisinés– Les méthodes applicables sur ce type de process■ Connaître les protocoles de nettoyage et de désinfection mis en œuvre sur le site<ul style="list-style-type: none">– Les protocoles 3 points, 5 points, 7 points– L'entretien des ateliers de production– L'organisation du travail dans le respect de la marche en avant■ Connaître les règles de sécurité applicable sur le site<ul style="list-style-type: none">– Le respect du port des EPI– Les différents risques rencontrés sur le site– Le plan de prévention■ Comprendre et appliquer au quotidien la méthode HACCP<ul style="list-style-type: none">– La méthode HACCP : principe, définition et utilité– La traçabilité– La détermination des points critiques– Les contrôles et autocontrôles	PEDAGOGIE Le Formateur Spécialiste de l'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire. Méthodes pédagogiques Exposés, diapos, échanges d'expériences, mise en situation pratique. Une attestation de stage est remise aux participants à l'issue de la formation. Modalités d'évaluation Tests de contrôle des connaissances à l'aide de QCM. Intra entreprise Lieu de formation : dans la ville de votre choix. Inter entreprises à Paris, Lyon, Lille, Lisieux Tarif par personne.
	2 jours 1 490 €
	Réf : IND033

Organisme de formation PROFORMALYS – Formations Industrie partout en France

Formation *Le nettoyage et la désinfection en agro-alimentaire*

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98

Toutes les formations Industrie de notre organisme de formation sur www.proformalys.com