PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL

APH en MILIEU AGRO ALIMENTAIRE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- *Maitriser les protocoles et les techniques de nettoyage en milieu agro-alimentaire*
- *Savoir travailler en équipe*
- *Maîtriser les gestes & postures du métier visé*
- *Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires*

PUBLICS CONCERNÉS
Tout public

PRÉ-REQUIS
Néant

DURÉE DE LA FORMATION
Nous contacter
De 8H30 à 12H00 ou de 13H00 à 16H30

MOYENS TECHNIQUES
Salles adéquates pour la théorie
Locaux adaptés à la pratique des machines

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Enquête de satisfaction

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Démarches pédagogiques centrées sur l'autonomie – Apprentissage par la pratique - Favoriser la dynamique de groupe et l'esprit d'équipe –

VERIFICATION DES ACQUIS
Quizz
Echanges verbaux collectifs
Démonstrations et pratique

PROFIL DU FORMATEUR
Personnes disposant des compétences techniques en rapport avec le domaine professionnel concerné et ayant la capacité pédagogique de transmettre leurs connaissances.

VALIDATION DES ACQUIS
Attestation de formation

Formations complémentaires :
- ✓ SST
- ✓ Habilitation électrique

LES MODULES DE LA FORMATION :

1- Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- La réglementation et les enjeux
- Le plan HACCP
- La traçabilité, La sécurité des aliments

2- Le bio nettoyage en agro-alimentaire
- La chimie- les IAA
- Les produits et le dosage
- Nettoyage et désinfection
- Les matériels

3- L'hygiène et la sécurité
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Hygiène corporelle

4- Méthodologie d'intervention et technicité des surfaces
- Les revêtements des sols
- La connaissance des produits et des salissures
- Les méthodes d'entretien manuel des locaux à usages professionnel et/ou privatif
- Les protocoles sanitaires/bureaux
- L'auto contrôle à visé d'amélioration de service

APPLICATION PRATIQUE
- Choisir les produits
- Maitriser la qualité et la traçabilité des procédures
- Appliquer le bio nettoyage
- Mettre en œuvre la Méthodologie suivant les zones de travail
- Mettre en œuvre le lavage par haute pression
- Suivre les procédures de contrôle et d'auto contrôle



