PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL

# AGENT DE PROPRETE ET D'HYGIENE

## En milieux Agro-alimentaire

## Objectifs pédagogiques

- ***Maîtriser les techniques de nettoyage en milieu agro-alimentaire en y associant dextérité et rapidité***
- ***Adapter les techniques de propreté aux zones sensibles***
- ***Connaître les risques d'infections et adapter ses méthodes par rapport aux risques***
- ***Respecter les règles de sécurité***

**PUBLICS CONCERNÉS**
Salarié(e)s d'entreprise de propreté
Salarié(e)s d'entreprise, de collectivité et/ou non salarié(e)s
Demandeurs d'emploi
Toute situation de handicap sera étudiée au cas par cas

**PRÉ-REQUIS**
Néant

**DURÉE DE LA FORMATION**
140 heures

**DATE ET LIEU**
Sur site ou au centre CFSI

**MOYENS TECHNIQUES**
Salles adéquates pour la théorie & la pratique
Matériels pour l'application pratique
Produits d'entretien
Fiches techniques et fiches de données de sécurité

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**
Auto évaluation

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**
Démarches pédagogiques centrées sur l'autonomie – Apprentissage par la pratique - Favoriser la dynamique de groupe et l'esprit d'équipe – Contribuer à la répartition des tâches

**PROFIL DU FORMATEUR**
Formateurs disposant des compétences techniques en rapport avec le domaine professionnel concerné et ayant la capacité pédagogique de transmettre ses connaissances

**VALIDATION**
Attestation de formation

### 1- Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

- La réglementation et les enjeux
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le plan HACCP
- La traçabilité, La sécurité des aliments

### 2- Le bio nettoyage en agro-alimentaire

- La méthodologie
- La chimie- les IAA
- Les produits et le dosage
- Nettoyage et désinfection
- Le respect des fréquences
- Les matériels

### 3- L'hygiène et la sécurité

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Hygiène corporelle
- Lavage des mains
- Port des EPI

### 4- Les protocoles de nettoyage

- 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 en haute pression
- Suivre les procédures de contrôle et d'auto contrôle
- Application pratique sur sites



