



QUALITYPROCESS

PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL LA MAÎTRISE DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de réaliser une opération de nettoyage et de désinfection selon les bonnes pratiques d'hygiène, en toute sécurité. Il comprendra les enjeux du nettoyage et de la désinfection en milieu Agroalimentaire, connaîtra et saura mettre en œuvre les facteurs d'efficacité pour chaque phase du nettoyage et de la désinfection, connaîtra les dangers liés aux détergents et saura s'en prémunir, saura interpréter les résultats d'évaluation du nettoyage et de la désinfection, saura réagir en cas de dysfonctionnement.

PUBLIC CONCERNE

Personnel de Cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers.

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Deux jours (12H) , 12 personnes maximum

En intra-entreprise : selon les besoins du client.

En extra-entreprise :

9H - 12H15

13H 15 – 17H 15

LIEU DE LA FORMATION

- Intra-entreprise
- Inter-entreprise (salle de formation)

13 Avenue du général

Leclerc 94230

Cachan

RER B station Arcueil- Cachan.

Bus 187 station la plaine.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'entreprise.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque stagiaire.
- Livret de formation remis à chaque stagiaire
- fiches pratiques BPH.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 01 : Introduction-Les Objectifs de la formation (30 mn):

- Accueil et présentation du formateur et des objectifs de la formation.
- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules de la formation.
- Présentation des stagiaires.

Module 02 : Comprendre les enjeux du nettoyage et désinfection en IAA:

- Définitions
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser et que risque-t-on ?

Module 03 : Les facteurs d'efficacité du Nettoyage et désinfection :

- Les différents types de : souillures, détergents et de désinfectants.
- Nettoyer avec TACT
- Les protocoles de N&D en 7 étapes.
- Le plan de nettoyage et de désinfection.
- Ce qu'il faut retenir.

Module 04 : Nettoyer en toute sécurité.

- Les dangers liés aux opérations de nettoyage et de désinfection.
- Les fiches de données de sécurité des détergents et désinfectants.
- Reconnaître les principaux pictogrammes signalant les dangers.
- La règle des 8 points pour nettoyer en toute sécurité.

Module 06 : le contrôle du N&D, interprétation et actions correctives.

- Le contrôle du nettoyage.
- Le contrôle de la désinfection.
- Interprétations des résultats.
- Avoir les bons réflexes et savoir réagir. (Cas pratiques).

Modules 07 : Évaluation des acquis de la formation. (60mn):

- QCM sur le contenu de la formation.
- Correction du QCM.
- Questions / discussions

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés théoriques, cas pratiques, rappel des procédures et de l'entreprise.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR (S)

Formateur : S. DJAFFAR INGENIEUR AGRONOME, formateur Certifié « CEFI »

12 ans responsable Qualité au sein du MIN de Rungis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM sur le contenu de la formation, correction, entretien individuel pour consolider les acquis, discussion et questions avec le groupe.

Questionnaire de satisfaction à chaud.

MOYENS TECHNIQUES

Salle de formation équipée, vidéo projecteur et ordinateur, livret de formation, Fiches de données de sécurités de produits de nettoyage et de désinfection, fiches techniques de produits de nettoyage et de désinfection.