



Nettoyage industriel en agro-alimentaire

Publics concernés

- Personnes réalisant des opérations de nettoyage en Industrie Agro-Alimentaire
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

- Valoriser les opérateurs en s'appuyant sur la technicité du métier et l'importance du Nettoyage et de la Désinfection dans leur entreprise

Niveau d'entrée et pré-requis

- Avoir plus de 18 ans
- Savoir lire et écrire et calculer
- Comprendre le français

Modalité d'entrée

- Etre salarié d'une entreprise

Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée et rythme : 1 jour (7h00)
- Lieu : En intra en entreprise

| Programme de la formation | Contenu |
|---|---|
| 1 - Les différents types de dangers en IAA | <ul style="list-style-type: none"> Les dangers biologiques Les dangers physiques Les dangers chimiques Les dangers liés aux allergènes |
| 2 - Les bonnes pratiques d'hygiène | <ul style="list-style-type: none"> Approche des bonnes pratiques avec la méthode 5 M |
| 3 - Les Rôles et les différentes techniques du nettoyage et de désinfection | <ul style="list-style-type: none"> Le rangement Le nettoyage et la désinfection en milieu sec Le nettoyage et la désinfection en milieu humide Le nettoyage : mécanisé et manuel La validation de l'efficacité du Nettoyage et de la Désinfection |
| 4 - Les différents protocoles | <ul style="list-style-type: none"> En 3 points En 5 points En 7 points Plan de nettoyage et traçabilité |
| 5 - Les matériels et le produit de nettoyage | <ul style="list-style-type: none"> Les différents matériels et produits existants dans l'entreprise et leur utilisation Les codes couleurs du matériel et des produits dans l'entreprise Les règles de sécurité pour l'utilisation du matériel et des produits, les EPI Les Eco gestes : eau, électricité Les conséquences d'une mauvaise utilisation de produits : pour le consommateur pour l'utilisateur, pour l'entreprise |

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques

Equipe

Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation individualisée

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du Lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le Vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation
- Les locaux sont accessibles PMR

Coût de la formation

- Pour un groupe : 1000 € net de taxes/jour + frais de déplacement du formateur si plus de 50 km de Périgueux
- Le coût de la formation pouvant être prise en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez
(conditions générales de vente : <http://www.perigord.educagri.fr/cfppa-formations-adultes.html>)

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill
 24660 COULOUNIEIX-CHAMIER
 SITE DE MONBAZILLAC
 Domaine de la Brie
 24240 MONBAZILLAC
 Contact : Patricia MARTY

☎ 05.53.02.61.30

☎ 05.53.02.61.31

✉ cfppa.perigueux@educagri.fr

🌐 www.perigord.educagri.fr

