Programme de Formation

Hygiène et Qualité en Industrie Agroalimentaire Lamballe

Organisation

Durée : 2 heures et 30 minutes
Mode d'organisation : Présentiel

Accessibilité :

Pour toute personne en situation de handicap, nous contacter afin que nous puissions étudier, ensemble, les possibilités d'aménagement.

Référente handicap du Cfma : Cécile LEYRIT
cecile.leyrit@cfma.school

Nombre de participants : Groupe de 0 à 0 personnes.

Contenu pédagogique

Objectifs pédagogiques

- Respecter les règles d'hygiène individuelles et collectives au sein des entreprises agro-alimentaires,
- Mesurer et prendre conscience de l'impact des règles d'hygiène sur la qualité du produit ainsi que la sécurité alimentaire pour le consommateur,
- Apprendre les critères d'hygiène, de qualité, d'environnement et des règles de vie en industrie agro-alimentaire,
- Connaître le comportement à adopter en cas de problème et/ou de non-conformité.

Programme détaillé de la formation

1/ L'hygiène au sein de l'entreprise :

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les règles de lavage des mains et les appliquer
- Connaître les règles d'hygiène corporelle et alimentaire

2/ Les dangers microbiologiques en Agroalimentaire

- Identifier les 5 dangers microbiologiques : bactéries, moisissures, levures, virus, parasites
- Comment maîtriser les risques microbiologiques ? Rappel des bonnes pratiques d'hygiène
- Exemple de risques microbiologiques sur un site de production

3/ Les règles d'habillage

- Identifier les tenues spécifiques et lieux de stockage
- Respecter les étapes et l'ordre d'habillement (charlotte, cache-barbe, marinière, pantalon, botte)

4/ Les dangers physiques et chimiques :

- Dangers physiques : corps étrangers (d'origine industrielle, humaine et animale),
- Appliquer les bonnes pratiques d'utilisation de matériels détectables (crayons, cutters, pansement :
  - Exemple de corps étrangers susceptibles d'être rencontrés en usine agroalimentaire
  - Rappel sur l'interdiction du port de bijoux et sur l'ordre d'habillement
  - Utilisation matériels détectables (crayons, cutters, pansements)
- Dangers chimiques (lubrifiants, produits de nettoyage, médicaments, etc…): Comment les maîtriser ?
- Identifier les dangers liés aux allergènes et appliquer les précautions en cas de manipulation d'allergènes ?

5/ Anomalies et fraudes

- A partir d'exemples concrets, connaître les procédures en cas d'anomalie ou de fraude. Quelle posture adopter ? Qui prévenir ?
- Identifier son rôle en tant qu'opérateur dans ce processus : vérification étiquetage, poids, contrôle visuel permanent.

- Qu'est ce que le food-défense ? l'essentiel à retenir.

6/ Traçabilité

- Connaître les enjeux et l'impact de la traçabilité en agroalimentaire.

Public concerné par la formation

Toute personne ayant à manipuler ou traiter des denrées alimentaires et/ou des produits destinés au secteur alimentaire.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

Pas de pré-requis.

Lieux et dates de formation

Consultable sur notre site : https://www.cfma.school/

Modalités d'accès à la formation

- Être intérimaire et inscription via les agences intérimaires.
- Délais suivant la planification à la carte.

Moyens d'encadrement

Formateur en hygiène et sécurité.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Casques de réalité virtuelle

Modalités de suivi pédagogique

- Apports théoriques à partir d'exemples terrain (support de présentation, vidéos, photos, ...)
- Mises en situation en immersion virtuelle,
- Echange entre participants.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Questionnement oral de début de formation
- Evaluation des connaissances en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

Livrables à l'issue de la formation

- Livret d'accueil remis aux apprenants.

Formalisation à l'issue de la formation

- Certificat de réalisation
- Attestation de fin de formation remise à l'apprenant

Coût de la formation

Prix public: 70,00 € HT/pers
Pour tout devis personnalisé ou formation en intra : Tarif sur demande, nous consulter.

Indicateurs de performance (Moyenne des 12 derniers mois)

Taux de réussite : 100 %
Taux de satisfaction : 91 % (Moyenne du taux de satisfaction attribuée par les apprenants)

Les conditions générales de vente sont consultables sur notre site internet et adressées sur demande.

www.cfma.school