

## Formation en E-LEARNING

### Les Bonnes pratiques du nettoyage et de la sécurité en industrie Agroalimentaire

Objectifs généraux de la formation: La maîtrise du nettoyage et de la désinfection en milieu agroalimentaire est un enjeux primordial pour vos entreprises de la filière IAA. Les actions des opérateurs de nettoyage peuvent occasionner si elle ne sont pas maîtriser des dangers sanitaires importants pour vos entreprises et vos clients.

Les certifications « IFS, BRC, ISO 22000... » ainsi que l'ensemble des CDC spécifiques clients mettent tous en évidence, l'importance de maîtriser ces points.

Vous avez également l'obligation de former vos opérateurs de nettoyage aux risques liés à l'utilisation de produits chimiques.

Le contexte spécifique liés aux opérateurs de nettoyage : Les métiers du nettoyage n'étant pas très attractifs, il compliqué pour vos entreprises d'avoir une équipe performante et formé durablement. Le turn-over de ces métiers ajouté à des problèmes de compréhension de la langue française dans certains en est souvent la cause.

La réponse apportée par Agroalimentaire-conseil: Cette formation à pour objectif de répondre aux points évoqués précédemment et de faire prendre conscience à chaque opérateur de nettoyage son importance pour la qualité de vos productions. De donner du sens aux diverses procédures liées au protocoles de nettoyage et désinfection et la sécurité lors de l'utilisation des produits chimiques.

Pour que cette formation soit efficace et pragmatique, nous avons réalisé avec le concours d'une entreprise agroalimentaire partenaire, un ensemble de mise en situation sous format vidéos ou photos qui reprennent l'ensemble des activités d'un opérateur de nettoyage au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Titre de la formation	Les Bonnes pratiques du nettoyage et de la sécurité en industrie Agroalimentaire
Modalités d'organisation :	Formation e-learning
Pré requis	Aucun
Public visé	Toutes personnes en lien avec les opérations de nettoyage en milieu industriel agroalimentaire
Nombre de personnes à former	L'ensemble des opérateurs de formation devront être formé.
Objectifs & résultats attendus	Donner les compétences nécessaires aux personnes en charge du nettoyage <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les principales sources de dangers en lien avec leur activité.</li> <li>• Acquérir les éléments de réflexion pour faire progresser leurs façon de faire au quotidien</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir ou consolider les méthodes et techniques du nettoyage en milieu agroalimentaire.</li> <li>• Développer la culture de la sécurité sanitaire</li> <li>• Identifier les règles de sécurité et les risques liés aux prestations de nettoyage.</li> </ul>
Programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les enjeux de la sécurité sanitaire             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pour l'entreprise</li> <li>○ pour vous</li> <li>○ pour vos clients</li> </ul> </li> <li>➤ Le contexte réglementaire de la filière agroalimentaire et les conséquences pour vos activités</li> <li>➤ Découverte du monde microbien et des conséquences en cas de nettoyage imparfait.</li> <li>➤ Les fondamentaux du nettoyage et de la désinfection</li> <li>➤ Le TACT « cercle de Sinner »</li> <li>➤ Le SENS</li> <li>➤ Notions élémentaires de la chimie des produits</li> <li>➤ Les différents types de nettoyage : 3 et 5 phases, nettoyage à sec, désinfection, aspiration.....</li> <li>➤ Comprendre les objectifs du plan de nettoyage</li> <li>➤ Le démontage des matériels et les zones sensibles</li>   <li>➤ Les fondamentaux de la sécurité lors de l'utilisation des produits chimiques.</li> <li>➤ L'importance du bon port des EPI et les conséquences en cas de non-respect.</li> <li>➤ Les attitudes à tenir en cas d'accident.</li> </ul>
Méthodes et moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support de formation entièrement sonorisé ou l'ensemble des informations sont enregistrées vocalement par le formateur.</li> <li>• Présentation d'illustration de cas concrets sous formats vidéos, photos pour une compréhension orale même pas des personnes maîtrisant peu la langue française.</li> </ul>
Méthode de suivi, évaluation et validation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validation des compétences par QCM de 15 questions à l'issue de la formation.</li> <li>• Pour valider la formation et obtenir le certificat de réalisation délivré par Agro-alimentaire conseil, il sera nécessaire d'obtenir une note de 80% de bonnes réponses.</li> <li>• En cas d'échec au QCM de validation, il sera possible de repasser le test gratuitement.</li> </ul>

## CONTRAT FORMATION

# Les Bonnes pratiques du nettoyage et de la sécurité en industrie Agroalimentaire

A nous retourner complété et signé

Coordonnées ENTREPRISE CLIENTE	1 à 10 accès: 125 €HT soit 150 €TTC <input type="checkbox"/>
Société : .....	+ 10 accès : 120 €HT soit 144 €TTC <input type="checkbox"/>
Adresse : .....	Total inscription : ..... €HT
	Une facture acquittée vous sera envoyée par mail après règlement
Contact administratif :Mme/M.....	Règlement par virement : <input type="checkbox"/>
Mail : .....	Titulaire du compte sarl Agroalimentaire
Tel : .....	<b>IBAN : FR76 1080 7000 8002 2214 4312 634 Code Banque : 10807</b> <b>Code guichet 00080 N° du compte 02221443126 clé RIB 34</b> <b>BIC CCBPFRPPDJN Domiciliation BPBFC CHATILLON</b>

**Modalités d'inscription pour la réalisation de la formation :** après inscription sur notre plateforme LMS « Learning Management Système » vous recevrez des codes d'accès directement de notre plateforme qui pourrait être bloqué si votre entreprise dispose d'un anti-spam type mailinblack.

**ANTI-SPAM : OUI / NON**

**Durée d'accès à la plateforme :** une fois l'accès donné, le stagiaire **aura 1 mois** pour réaliser sa formation en 1 ou plusieurs fois..

NOM	PRENOM	MAIL	Mois d'accès souhaité

Technopole Alimentec, 155 Rue Henri de Boissieu - 01000 Bourg en Bresse  
Tél. : 06 76 94 60 94 – denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com