

L'HYGIÈNE À MON POSTE DE TRAVAIL

Référence : HA 001



DURÉE
à définir



TYPE DE FORMATION

En présentiel : oui
À Distance : non
Mixte : non



MODE D'APPRENTISSAGE

Synchrone : oui
E-learning : non
Mixte : non



ELIGIBLE AU CPF

non

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation vous serez capable de :

- ▶ Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
- ▶ Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'entreprise

Les plus :

- ▶ Formation sur mesure : Le contenu est co-construit avec l'entreprise à partir d'une liste de modules et d'ateliers, et es procédures de l'entreprise
- ▶ Formation conçue dans un état d'esprit ludique
- ▶ Exemples : Atelier «lavage des mains par tests de fluorescence», atelier «contaminations croisées», modules spécifiques en lien avec les exigences des référentiels de certification
- ▶ La formation est animée par une consultante avec une expérience en industrie alimentaire comme responsable de production ou responsable qualité et expérimentée en déploiement de système de sécurité des aliments depuis plus de 10 ans

TARIFS

Formation inter-entreprise
(non applicable)

non applicable

Formation intra-entreprise
(min. 3 personnes -
max. 12 personnes)

à partir de
700€ HT/session

PUBLIC CONCERNÉ

Opérateurs des services production, maintenance et technique d'entreprises agroalimentaires

Prérequis : aucun.

Modalités d'évaluation initiale des prérequis : aucune.

Condition d'accessibilité : nous nous attachons à donner l'accès à nos formations à tous les publics y compris les collaborateurs en situation de handicap. Afin d'envisager cette faisabilité dans les meilleures conditions pour le participant, nous vous remercions de nous contacter.

Dossier de financement auprès des OPCO possible.

CONTENU DE LA FORMATION

Exemple de contenu :

- ▶ Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments (les dangers de contamination possibles de l'entreprise, les conséquences possibles pour les consommateurs et l'entreprise)
- ▶ Les règles d'hygiène personnel : savoir se laver les mains, comprendre la procédure d'habillement
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène liées à la réduction du risque de corps étrangers : Checks des plastiques durs, et objets pouvant présenter un danger de corps étrangers, Procédure bris de verre, Mesures de maîtrise CCP/PRPo du site
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène liées à la réduction du risque chimique : Distinguer les huiles aptes au contact alimentaire des huiles non aptes, Déconditionnement des produits de nettoyage et de désinfection, Mesures de maîtrise CCP/PRPo du site (procédures de nettoyage...)
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène liées à la réduction du risque allergènes : Quels sont les allergènes et comment les reconnaître? Connaître les Bonnes pratiques au stockage, en fabrication (recyclage), au conditionnement (vide de ligne...), Mesures de maîtrise CCP/PRPo du site (procédures de nettoyage...)
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène de la maintenance
- ▶ Les bonnes pratiques liées à la lutte contre les nuisibles
- ▶ Les procédures de lutte contre la malveillance

ÉVALUATION

Modalités d'évaluation finale des acquis de la formation :

- ▶ Exercices de validation des acquis en cours de formation
- ▶ Questionnaire de satisfaction en fin de formation

DOMAINES ET CODES DE COMPÉTENCES

- ▶ Domaine(s) de formation :
- ▶ Domaine de spécialité (NSF) :
- ▶ Groupe formation emploi (GFE) :
- ▶ Codes ROME (métiers) :
- ▶ Type d'emplois accessibles :

Lien avec MonCPF :



Contact : DFConseil / 02 40 72 13 64 / florence.rige@dfconseil.com
Référente Technique : Florence Rigé / Tél. : 06 88 08 70 97 / florence.rige@dfconseil.com
Siret : 439 607 466 00042 / NDA : 52 44 07225 44 / 30 rue Rouches - BP 31 - 44240 La Chapelle sur Erdre

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes :

Cette formation repose sur une mise en situation des participants dans le contexte de leur entreprise.

- Apports théoriques sous forme de diaporama
- Ateleurs
- Jeux
- Vidéos
- outils digitaux : boitiers Quizzbox, Kahoot, wooclap...

Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ A définir avec l'entreprise : Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées, livret d'accueil, livret des bonnes pratiques d'hygiène

Équipement ou matériel à apporter :

- ▶ En E-learning : plateforme LMS, outil en ligne interactif
- ▶ Formation à Distance : Pour suivre la formation en ligne dans de bonnes conditions, il faut au minimum :
 - Un ordinateur avec haut-parleur/micro ou casque/micro et une webcam
 - Une connexion internet stable
- ▶ Formation en présentiel :
 - Salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ou papier
 - Pour les stagiaires : ordinateur individuel ou smartphone

Préparation conseillée : aucune.