FABRICATION INDUSTRIELLE – CONDITIONNEMENT - MANUTENTION

Sécurité des aliments

Permettre aux participants d'acquérir des réflexes et des connaissances au niveau des règles d'hygiène et de sécurité au sein de l'atelier conditionnement

Objectifs :

- Appliquer les règles d'hygiène
- Apprendre à nettoyer et ranger son atelier
- A partir de 10 KO de l'IFS, respecter les protocoles et consignes d'hygiène de l'atelier conditionnement

Contenu et déroulé pédagogique :

- L'hygiène corporelle :
  - Les microbes et maladies infectieuses
  - Manipulation des aliments et propreté
- Le lavage des mains :
  - Préparation
  - Mouillage
  - Récupération du savon
  - Frottement des mains
  - Rinçage
  - Épongeage des mains avec papier
- La tenue de travail et les conditions pour accéder à l'atelier :
  - Port des EPI (gant, charlotte, masque…)
  - Vestiaire pour le port de tenue
  - Consignes à respecter pour entrer dans l'atelier conditionnement
- Les comportements dans l'atelier (interdiction de manger, interdiction de fumer, interdiction de courir, se moucher correctement…)
- Le plan de nettoyage en atelier :
  - Le matériel à nettoyer dans l'atelier conditionnement (tapis convoyeur et tapis inox, sols, chaises, portes et poignets, murs, WC, lavabos et distributeurs…)
  - Comment et quand nettoyer et avec quel matériel ? (balayeuse, aspirateur, autolaveuse, brosse…)
- Gestion et nettoyage des casiers et vestiaires

Durée :

2 jours soit 12 heures

Prérequis :

Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(ses) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Évaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Héléna GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helena.giuliano@agap-npdc.fr