

## Entretien en milieu agro-alimentaire

<https://estim-formation.com/formation-l-entretien-en-milieu-agro-alimentaire>

### Objectifs de la formation

- Connaître les méthodes, les normes, les techniques, les outils et les produits spécifiques à l'industrie agro-alimentaire.

### Programme pédagogique

Industries agro-alimentaires

- Applications, enjeux, risques...

Sensibilisation aux normes HACCP et au « Paquet Hygiène »

Bio-nettoyage : spécificités, paramètres, protocoles...

Plan de nettoyage

Hygiène corporelle et tenues de travail

Méthodes d'interventions possibles

Nettoyage et désinfection par le canon à mousse

Utilisation du nettoyeur à haute pression

Matériels, accessoires et produits utilisés

Consignes de sécurité

### Prérequis et public cible

#### Prérequis de formation :

Ce programme de formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est ouverte à tous les publics.

### Modalité d'évaluation pédagogique

#### Évaluation des compétences acquises par les stagiaires :

A l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.