

La pratique du nettoyage en milieu alimentaire

Référence : Netto-01

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les normes et réglementations en matière d'hygiène alimentaire (PMS, HACCP).
- Comprendre les principes de la chimie des produits de nettoyage et leur application.
- Appliquer les procédures de nettoyage et de nettoyage adaptées au milieu alimentaire.
- Utiliser les équipements de nettoyage en respectant les règles de sécurité.
- Réaliser des autocontrôles pour garantir l'efficacité des opérations de nettoyage.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Module 1 : Rappel réglementaire enjeux et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Les bases réglementaires :

- Règlement européen (178/2002, 852/2004, 853/2004).
- Obligation légale de sécurité alimentaire.

Présentation du PMS :

- Définition et objectifs.
- Place du PMS dans la réglementation.

Introduction au plan HACCP :

- Identification des points critiques et des CCP (Critical Control Points).

Module 2 : Le bio-nettoyage en milieu alimentaire

Introduction à la chimie des produits :

- Concepts de pH, TH (Titre Hydrotimétrique).
- Le cercle de Sinner : temps, température, produit, action mécanique.

Caractéristiques des produits de nettoyage :

- Classification des produits en fonction des besoins (détergents, désinfectants, dégraissants).
- Lecture et compréhension des étiquettes et fiches de sécurité.
- Notions de dosages et pourcentages.

Module 3 : Les matériels et protocoles

Matériels et équipements :

- Entretien manuel : chiffons, brosses, raclettes.
- Équipements spécifiques : canon à mousse, nettoyeurs haute pression.

Protocoles d'intervention :

- Désinfection de contact.
- Lavage à haute pression.
- Organisation et respect des fréquences de nettoyage.

La pratique du nettoyage en milieu alimentaire

Référence : Netto-01

Module 4 : Sécurité et hygiène

Hygiène corporelle :

- Techniques de lavage des mains.
- Importance du port des EPI (gants, sur chaussures, masques).

Sécurité au travail :

- Règles de manipulation des produits chimiques.
- Prévention des risques liés à l'utilisation des équipements.

Module 5 : Suivi et autocontrôle

- Procédures de contrôle qualité.
- Méthodes d'autocontrôle et traçabilité.
- Utilisation d'outils pour le suivi (grilles de contrôle, fiches d'intervention).

Module 6 : Mise en pratique

Exercices pratiques en binôme ou en groupe :

- Réalisation d'un nettoyage complet selon un protocole prédéfini.
- Vérification et validation des résultats.

Modalités pédagogiques

PUBLIC CONCERNÉ

- Agents d'entretien, agents de nettoyage industriel, toute personne impliquée dans le nettoyage en milieu alimentaire.

PRÉREQUIS POUR LA FORMATION

- Durée : 14 heures (2 jours en présentiel)
- Public visé : Agents d'entretien, agents de nettoyage industriel, toute personne impliquée dans le nettoyage en milieu alimentaire.

Support pédagogique et technique

- Apports théoriques : Présentations avec vidéoprojecteur, fiches techniques.
- Études de cas : Analyse de situations réelles en milieu alimentaire.
- Mises en situations pratiques : Utilisation des matériels et produits pour simuler des cas concrets.
- Partages d'expériences : Échanges entre participants et retours d'expérience.

Modalités d'évaluation

- Évaluation continue : Observation des participants pendant les ateliers pratiques.
- Questionnaire théorique : Vérification des connaissances acquises à la fin de la formation.
- Attestation de formation : Remise après validation des compétences.

Modalités d'évaluation

- Évaluation continue : Observation des participants pendant les ateliers pratiques.
- Questionnaire théorique : Vérification des connaissances acquises à la fin de la formation.
- Attestation de formation : Remise après validation des compétences.



LE + CL INTERNATIONAL

+Le Suivi personnalisé tout au long de votre formation

+Le service d'accompagnement à distance de CL INTERNATIONAL est disponible du lundi au vendredi, de 8h à 18h

+Notre équipe spécialisée en e-learning est là pour répondre à toutes vos questions et vous guider dans votre parcours d'apprentissage

01-87-62-56-23 |

CL INTERNATIONAL