



La gestion du site en agro-alimentaire

Objectifs : Etre capable de : <ul style="list-style-type: none">• Adapter les techniques, les produits et les matériels aux locaux, aux supports et salissures à nettoyer• Accompagner les agents dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité• Suivre un protocole établi pour atteindre les objectifs fixés• Répartir les tâches à exécuter en veillant au bon déroulement de la prestation et à la qualité du travail accompli	Personnes concernées Chefs de site, chefs d'équipe.
PROGRAMME	Pré –requis Connaître les produits et les méthodes appliqués en agro-alimentaire
<ul style="list-style-type: none">■ La connaissance des produits, des matériels et des techniques<ul style="list-style-type: none">– Les produits (composition, pH, caractéristiques)– Les matériels– Les techniques de nettoyage spécifiques en agro-alimentaire– Les règles d'hygiène et de sécurité■ L'organisation de la prestation<ul style="list-style-type: none">– L'ordonnancement des tâches– La répartition des tâches– La gestion des contraintes clientèle– Le respect du cahier des charges– L'optimisation de son organisation■ L'organisation du contrôle de la prestation<ul style="list-style-type: none">– Le contrôle de la prestation– Les actions correctives et préventives– Le contrôle du respect des protocoles■ L'accompagnement des équipes<ul style="list-style-type: none">– L'accompagnement des agents– Le questionnement– La reformulation– La correction des gestes professionnels– L'analyse de l'activité■ La sécurité<ul style="list-style-type: none">– L'étiquetage des produits– Les règles d'utilisation des produits et matériels– Le port des EPI– La prévention des risques liée à l'activité physique et à l'ergonomie■ La traçabilité<ul style="list-style-type: none">– La remontée des informations– La mise en place de la traçabilité– L'utilisation des moyens d'enregistrement	PEDAGOGIE Le Formateur Spécialiste de l'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire. Méthodes pédagogiques Exposés, diapos, échanges d'expériences, mise en situation pratique. Modalités d'évaluation Tests de contrôle des connaissances à l'aide de QCM. Intra entreprise Lieu de formation : dans la ville de votre choix. Inter entreprises à Paris, Lyon, Lille, Lisieux Tarif par personne.
	2 jours
	1 150 €
	Réf : IND032

Organisme de formation PROFORMALYS – Formations Industrie partout en France

Formation *La gestion du site en agro-alimentaire*

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98

Toutes les formations Industrie de notre organisme de formation sur www.proformalys.com