



## La gestion du site en agro-alimentaire

<b>Objectifs</b> : Etre capable de : <ul style="list-style-type: none"><li>• Adapter les techniques, les produits et les matériels aux locaux, aux supports et salissures à nettoyer</li><li>• Accompagner les agents dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité</li><li>• Suivre un protocole établi pour atteindre les objectifs fixés</li><li>• Répartir les tâches à exécuter en veillant au bon déroulement de la prestation et à la qualité du travail accompli</li></ul>	<b>Personnes concernées</b> Chefs de site, chefs d'équipe.
<b>PROGRAMME</b>	<b>Pré –requis</b> Connaître les produits et les méthodes appliqués en agro-alimentaire
<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>La connaissance des produits, des matériels et des techniques</b><ul style="list-style-type: none"><li>– Les produits (composition, pH, caractéristiques)</li><li>– Les matériels</li><li>– Les techniques de nettoyage spécifiques en agro-alimentaire</li><li>– Les règles d'hygiène et de sécurité</li></ul></li><li>■ <b>L'organisation de la prestation</b><ul style="list-style-type: none"><li>– L'ordonnancement des tâches</li><li>– La répartition des tâches</li><li>– La gestion des contraintes clientèle</li><li>– Le respect du cahier des charges</li><li>– L'optimisation de son organisation</li></ul></li><li>■ <b>L'organisation du contrôle de la prestation</b><ul style="list-style-type: none"><li>– Le contrôle de la prestation</li><li>– Les actions correctives et préventives</li><li>– Le contrôle du respect des protocoles</li></ul></li><li>■ <b>L'accompagnement des équipes</b><ul style="list-style-type: none"><li>– L'accompagnement des agents</li><li>– Le questionnement</li><li>– La reformulation</li><li>– La correction des gestes professionnels</li><li>– L'analyse de l'activité</li></ul></li><li>■ <b>La sécurité</b><ul style="list-style-type: none"><li>– L'étiquetage des produits</li><li>– Les règles d'utilisation des produits et matériels</li><li>– Le port des EPI</li><li>– La prévention des risques liée à l'activité physique et à l'ergonomie</li></ul></li><li>■ <b>La traçabilité</b><ul style="list-style-type: none"><li>– La remontée des informations</li><li>– La mise en place de la traçabilité</li><li>– L'utilisation des moyens d'enregistrement</li></ul></li></ul>	<b>PEDAGOGIE</b> <b>Le Formateur</b> Spécialiste de l'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire. <b>Méthodes pédagogiques</b> Exposés, diapos, échanges d'expériences, mise en situation pratique. <b>Modalités d'évaluation</b> Tests de contrôle des connaissances à l'aide de QCM. <b>Intra entreprise</b> Lieu de formation : dans la ville de votre choix. <b>Inter entreprises à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</b> Tarif par personne.
	<b>2 jours</b>
	<b>1 150 €</b>
	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](mailto:contact@proformalys.com) - Fax : 01 48 74 39 98

Toutes les formations Industrie de notre organisme de formation sur [www.proformalys.com](http://www.proformalys.com)