

Nettoyage / désinfection en agroalimentaire

Objectifs

- Acquérir une vision globale des facteurs d'un nettoyage efficace.
- S'approprier la méthode d'élaboration d'un plan de nettoyage.
- Appréhender les différents éléments essentiels dans la mise en application d'un plan de nettoyage.
- Savoir faire participer les acteurs du nettoyage dans l'élaboration du plan

Contenus

- La conception des locaux et du matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Choix et utilisation des produits de nettoyage et désinfection
- Organisation sécuritaire des opérations
- La méthode d'élaboration du plan
- Le plan de contrôle

Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter

Méthodes et outils

- Séances de formation en salle
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- Etudes de cas concrets
- •Jeux pédagogiques
- •Pratique sur plateau technique

Dates

Nous contacter

Durée

14 heures

Gestes professionnels

Pratique en atelier

Evaluations

QCM

Contact



Nathalie CHIRON – Chargée d'ingénierie IAA
CFPPA AgriCampus Laval

341 route de Saint Nazaire – CS 81319 – 53013 LAVAL CEDEX

e-mail : nathalie.chiron@educagri.fr **02 43 68 24 97**

www.agricampus-laval.fr