

Public

- Personnel d'encadrement transport-logistique des denrées alimentaires

Prérequis

- Sans objet

Modalités d'admission

- Sans objet

Durée

- 2 jours

Modalités et méthodes pédagogiques

- Présentiel
- Alternance de séances de face à face, individualisation, activités en autonomie, simulation, ludo-pédagogie, ...

Qualité des formateurs

- Formateurs experts métier ayant validé un parcours de qualification pédagogique

Documents remis

- Certificat de réalisation
- Attestation de fin de formation

Les personnes en situation de handicap sont invitées à contacter le référent Handicap local afin d'étudier les possibilités de suivre la formation

Nous contacter

www.aftral.com
0809 908 908



RESPECT DES REGLES D'HYGIENE DANS LES ACTIVITES DE TRANSPORT / ENTREPOSAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Objectifs généraux

- ◆ Appliquer les règles d'hygiène au cours des opérations de transport, manutention, entreposage de denrées alimentaires

Les plus de la formation



- ◆ Des moyens matériels performants et innovants
- ◆ Une formation active et inter active avec des cas pratiques
- ◆ Remise d'une documentation complète et ciblée

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluation en cours de formation sous la forme de mises en situation, ...

Validation

- ◆ Attestation de formation
- ◆ Sans niveau spécifique
- ◆ Possibilité de valider un/des blocs de compétences : Sans objet
- ◆ Equivalences, passerelles, débouchés : Sans objet
- ◆ Code RNCP/RS : Non inscrit
- ◆ Code Certif Info : Non éligible

Agrément

- ◆ Sans objet

PROGRAMME

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
1	Identifier les objectifs et étapes de la formation	/
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification du respect des prérequis ▪ Présentation du centre, de l'équipe pédagogique et des moyens matériels ▪ Présentation de la formation ▪ Modalités pratiques ▪ Tour de table 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
2	Respecter les règles d'hygiène au cours des opérations de transport, manutention, entreposage de denrées alimentaires	14 h 00
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène et maîtrise des températures : <ul style="list-style-type: none"> • Règles d'hygiène du transport de denrées alimentaires • Mise en place de thermomètres ou d'enregistreurs de températures - Formation des personnes : <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène - Instructions à suivre - Notion de démarche HACCP ▪ Denrées alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - 5 gammes de produits alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> • Produits frais • Conserves • Produits surgelés et congelés • Légumes préparés vendus frais • Produits cuits et réfrigérés - Moyens de conservation par le froid : <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigération – Surgélation - Congélation - Moyens de conservation par la chaleur : <ul style="list-style-type: none"> • Pasteurisation et stérilisation • Appertisation, semi-conserves • Déshydratation, dessiccation, lyophilisation • Fumage, séchage, confits, salaison ▪ Microbes et hygiène alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - Monde microbien : <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques, fonctions des microbes • Facteurs de développement microbien - Intoxications alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> • Intoxications chimiques - Intoxications micro biologiques - Risques liés à la rupture de la chaîne du froid : <ul style="list-style-type: none"> • Développement microbien • Vieillessement accéléré des produits • Diminution de la qualité des produits ▪ Moyens et règles de prévention sanitaire <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène des locaux et du matériel : <ul style="list-style-type: none"> • Plan de nettoyage et de désinfection de l'entrepôt • Matériel de transport et de manutention - Hygiène du personnel : <ul style="list-style-type: none"> • Tenue de travail - Consignes et interdictions 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia Ressources pédagogiques

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
3	Bilan et synthèse de la formation	/
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bilan ▪ Synthèse ▪ Evaluation de satisfaction 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia