

EPLEFPA de Châlons-en-Champagne
CFPPA de l'Épine

52 allée du Château
51460 L'ÉPINE

Tél. : 03 26 68 66 11
Fax : 03 26 68 66 22
cfppa.somme-vesle@educagri.fr

www.cfppalepine.fr



Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
L'Europe s'invente chez nous



SIRET 1951196800036
NDA : 2151P002051

Cet engagement ne vaut pas agrément de l'Etat

© 2016 **degrés** • Châlons-en-Champagne



BONNES PRATIQUES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION EN AGROALIMENTAIRE



OBJECTIFS VISÉS

- Apprendre et/ou développer ses connaissances sur le nettoyage et la désinfection au sein d'une entreprise pour améliorer son hygiène.
- Mettre en place le nettoyage et la désinfection dans une entreprise agroalimentaire.
- Vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection dans une entreprise agroalimentaire.

MODES DE VALIDATION

Attestation de suivi et de validation des compétences acquises.



Suivez-nous sur nos pages **facebook** : @cfppadelepine / "CS TMA du cfppa de l'épine"



DURÉE DE L'ACTION

- 35 heures (5 journées de 7 heures).

DATE DES SESSIONS

- Du 5 au 9 octobre 2020.
- Dates à définir.

VOIE DE FORMATION

- Formation professionnelle continue.

CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

- Notions de microbiologie alimentaire et connaissance des différentes sources de contamination.
- Importance du nettoyage et de la désinfection dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Définition des notions de nettoyage et de désinfection.
- Connaître les paramètres influençant l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.
- Choix des produits de nettoyage et désinfection.
- Connaissance et choix des techniques de nettoyage et désinfection.
- Mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection.
- Respect des procédures de nettoyage et de désinfection.
- Vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en pratique sur le plateau technique.
- Travail en sous-groupe.
- Méthodes actives et participatives.
- Évaluation et remise d'une attestation d'acquis.

NOMBRE MAXIMUM DE STAGIAIRES

- 10 personnes.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION DE L'ACTION

- Questionnaires de satisfaction.

PRÉREQUIS

- Avoir quelques bases techniques.

COÛT DE LA FORMATION

15€ / Heure.



CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Salariés d'une entreprise agroalimentaire.
- Porteurs d'un projet en agroalimentaire.



INFORMATION SUR LA RÉMUNÉRATION ET LES FINANCEMENTS

- Prise en charge possible OCAPIAT (adhérents) ; n° 4487.
- Autres financements : (OPCO, plan de développement des compétences...).



Contact : **Élodie GOBILLARD** - 03.26.68.66.11
cfppa.somme-vesle@educagri.fr