Public
- Personnel appelé à réaliser les activités de transport, de manutention, d'entreposage des denrées alimentaires

Prérequis
- Sans objet

Modalités d'admission
- Sans objet

Durée
- 1 jour

Modalités et méthodes pédagogiques
- Présentiel
- En langue française
- 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

LES 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, études de cas, quizz, …

Validation
- Attestation de fin de formation
- Sans niveau spécifique
- Possibilité de valider un/des blocs de compétences : Sans objet
- Equivalences, passerelles, débouchés : Sans objet
- Codes RCNP/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**	/

	MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
▪ 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	Salle équipée d'un ensemble multimédia

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
2	**Appliquer les règles d'hygiène au cours des opérations de transport, manutention, entreposage de denrées alimentaires.**	**7 h 00**

	MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
Denrées alimentaires ▪ 5 gammes de produits alimentaires - Produits frais - Conserves - Produits surgelés et congelés - Légumes préparés vendus frais - Produits cuits et réfrigérés ▪ Moyens de conservation par le froid - Réfrigération - Surgélation - Congélation ▪ Moyens de conservation par la chaleur - Pasteurisation et la stérilisation - Appertisation, les semi-conserves - Déshydratation, la dessiccation, la lyophilisation - Fumage, le séchage, les confits, la salaison ***Microbes et hygiène alimentaire*** ▪ Monde microbien - Caractéristiques, les fonctions des microbes - Facteurs de développement microbien ▪ Intoxications alimentaires - Intoxications chimiques - Intoxications microbiologiques ▪ Risques liés à la rupture de la chaîne du froid - Développement microbien - Vieillissement accéléré des produits - Diminution de la qualité des produits ***Moyens et règles de prévention sanitaire*** ▪ Hygiène des locaux et du matériel - Plan de nettoyage et de désinfection de l'entrepôt - Matériel de transport et de manutention ▪ Hygiène du personnel - Tenue de travail ▪ Consignes et interdictions	Salle équipée d'un ensemble multimédia Ressources pédagogiques

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
	Bilan et synthèse de la formation	/

	MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
▪ Bilan ▪ Synthèse - Evaluation de satisfaction	Salle équipée d'un ensemble multimédia

L'utilisation du genre masculin dans le texte permet de l'alléger mais ne peut être perçue comme de la discrimination en référence à la loi du 4 août 2014 pour l'égalité réelle entre les hommes et les femmes.