

Public et prérequis

§ Personnel d'encadrement transport-logistique des denrées alimentaires.

Durée

§ 2 jours

Principaux contenus

§ Respect des règles d'hygiène au cours des opérations de transport, de manutention et d'entreposage de denrées alimentaires :

Modalités de la formation

§ Présentiel.

Documents administratifs remis

§ Certificat de réalisation.

§ Attestation de fin de formation.



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

Objectifs généraux

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

Les plus de la formation



- u Des intervenants qualifiés, aux compétences techniques et pédagogiques actualisées.
- u Des moyens matériels performants et innovants.
- u Une formation active et inter active avec des cas pratiques.
- u Remise d'une documentation complète et ciblée.

Mode d'évaluation des acquis

- u Evaluation au fur et à mesure de la progression.
- u Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences.

Validation

- u Attestation de fin de formation
- u Sans niveau spécifique
- u Codes RCNP/RS : Non inscrit
- u Code Certif Info : Non éligible

Agrément

- u /

Respect des règles d'hygiène dans les activités de transport / entreposage des denrées alimentaires.

PROGRAMME

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
/	Identifier les objectifs et étapes de la formation	/
§ 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 A PLANIFIER Salle équipée d'un ensemble multimédia

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

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
/	Bilan et synthèse du stage	/
§ Bilan de la formation		MOYENS A PLANIFIER
§ Synthèse du stage		Salle équipée d'un ensemble multimédia
§ Evaluation de satisfaction de la formation		