

Public

- Conducteurs du transport routier de marchandises débutant
- Conducteurs ayant une expérience en transport sous température dirigée

Prérequis

- Titulaire du Permis C et/ou CE valide

Modalités d'admission

- Aucune en dehors des prérequis

Durée

- 7 heures

Effectif

- Minimum : 8 participants
- Maximum : 2 participants

Modalités et méthodes pédagogiques

- Présentiel
- En langue française
- Alternance de séances de face à face, individualisation, Ludo-pédagogie, ...

Qualité des formateurs

- Formateurs experts métier ayant validé un parcours de qualification pédagogique

Documents remis

- Attestation 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



CONDUCTEUR TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE

Objectifs généraux

- ◆ Acquérir des connaissances sur l'environnement, les produits, les moyens matériels et techniques dans un contexte de transport de marchandises sous température dirigée
- ◆ Appliquer les réglementations relatives au transport de denrées périssables sous température dirigée
- ◆ Maîtriser les spécificités techniques lors des opérations de transport de marchandises sous température dirigée
- ◆ Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

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
- ◆ Code RNCP/RS : Non inscrit
- ◆ Certificateur : Sans objet
- ◆ Code Certif Info : Non éligible

Agrément

- ◆ Sans objet

PROGRAMME

N° SEQUENCE		DUREE
0	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 et du déroulement ▪ Modalités pratiques ▪ Tour de table ▪ Test de positionnement 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
1	Acquérir des connaissances sur l'environnement, les produits, les moyens matériels et techniques dans un contexte de transport de marchandises sous température dirigée	1 h 30
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La chaîne du transport frigorifique <ul style="list-style-type: none"> - Environnement et secteur d'activité - Les acteurs (focus Transport/Logistique) - Vision de la chaîne du froid dans sa globalité ▪ Les produits concernés par le transport frigorifique <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types de produits / Notion de DLC / DLUO - Les températures des produits - Rappel sur les températures de conservation - La compatibilité entre les produits - les règles de compatibilités des produits - Le froid négatif - Les produits de la mer / pharmaceutiques ▪ Les grands circuits logistiques <ul style="list-style-type: none"> - Les circuits de production, de transformation et de transport - Les différents lieux de ramasse ou de livraison : quelles spécificités ? ▪ Les moyens matériels <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types de matériels adaptés au transport de marchandises sous température dirigée - Conception et typologie des véhicules - Les spécificités de l'engin frigorifique - Production du froid (Fabrication, distribution, impact) - Bi-température / multi-température - La cryogénie - Le dégivrage / la circulation de l'air - Valeur du matériel utilisé - Les moyens de production de la température dirigée - Les moyens d'enregistrement de la température <p><i>Contextualisation tout au long de la formation</i></p>		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia Mise à disposition d'un véhicule de transport sous température dirigée

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
2	Appliquer les réglementations relatives au transport de denrées périssables sous température dirigée	2 h 00
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes réglementations <ul style="list-style-type: none"> - Les exigences réglementaires liées à la production du froid - Agréments sanitaires - Agrément des véhicules - Réglementation du transport, location de véhicules frigorifiques - Contrôles qualitatifs et quantitatifs - Réglementation relative à l'engin frigorifique - Le marquage des caisses frigorifiques ▪ Contrat type applicable aux transports publics routiers de marchandises périssables sous température dirigée (Art 8) <ul style="list-style-type: none"> - Responsabilité du transporteur - Les documents de transport (Pratique) - L'importance des relevés de température - Les différents thermomètres, sondes pour prise approfondie - La prise de température conforme des produits (Pratique) - Lecture, compréhension et interprétation des courbes de température - Gestion de la data (Enregistrements Températures) - Gérer les litiges spécifiques au froid ▪ Le transport de denrées périssables : Spécificité de circulation <p><i>Contextualisation tout au long de la formation</i></p>		<p>MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES</p> <p>Salle équipée d'un ensemble multimédia</p> <p>Mise à disposition d'un véhicule de transport sous température dirigée</p>

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
3	Maitriser les spécificités techniques lors des opérations de transport de marchandises sous température dirigée	2 h 00
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestion des moyens matériels <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte du véhicule - Gérer le groupe froid/Fonctionnement et exploitation - Limites des fonctions d'un groupe (Code alarme, Electrique/autonome...) - Principes de ventilation - Principe d'évaporation - Utilisation d'une cloison intermédiaire - Approvisionnement des réservoirs (GNR, notion de biberonnage...) - Dysfonctionnements et risques (Variation Température) - Circulation - Conduite rationnelle ▪ Gestion du produit et de ses spécificités <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte de la marchandise et des qualités intrinsèques du produit - Contrôles visuels, qualitatifs/quantitatif - Principe de sauvegarde de la marchandise ▪ Gestions des opérations <ul style="list-style-type: none"> - Les opérations liées au transport de marchandises sous température dirigée - Mise en température avant chargement - Opérations post chargement (Dégivrage, nettoyage...) - Les bonnes pratiques pour le chargement/déchargement des produits - Mise à quai : adaptation au type de quai, ouverture des portes, réglage de la température - Gestion des supports de manutention <p><i>Contextualisation tout au long de la formation</i></p>		<p>MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES</p> <p>Salle équipée d'un ensemble multimédia</p> <p>Mise à disposition d'un véhicule de transport sous température dirigée</p>

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
4	Respecter les normes d'hygiène et de sécurité	1 h 30
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiène liée à l'activité <ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'hygiène - Respect de la chaîne du froid et contrôles de température - Non-respect des conditions d'hygiène : les Dangers <ul style="list-style-type: none"> ○ Rupture chaîne du froid ○ La prolifération des bactéries et ses effets - Moyen de prévention (Principes HACCP) - Principes et règles de désinfection - Entretien et propreté du véhicule dans sa globalité - Passer du curatif au préventif (Exemple, Bonnes pratiques...) ▪ Hygiène de vie du conducteur <ul style="list-style-type: none"> - Focus spécifique lié au contexte d'activité - Le travail de nuit - Les amplitudes horaires spécifiques au transport frigorifique - L'impact des rythmes décalés sur la vigilance et la sécurité <p><i>Contextualisation tout au long de la formation</i></p>		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES <p>Salle équipée d'un ensemble multimédia</p> <p>Mise à disposition d'un véhicule de transport sous température dirigé</p>

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