



# FORMATION AU NETTOYAGE INDUSTRIEL NETTOYAGE EN MILIEU ALIMENTAIRE



**PUBLIC  
CIBLE**

Toute personne susceptible d'intervenir pour le nettoyage dans le milieu alimentaire



**MÉTIER  
CONCERNÉS**

Agent de service...



Débutant



Expérimenté

**12H**

DE FORMATION

**10**

PARTICIPANTS  
maximum par  
session



Eligible FIAF



Eligible DFPC

## LIEU DE FORMATION

### Sur site CIPAC Formation

Intra uniquement

Théorie : 210 rue Gervolino – Magenta

Pratique : 210 rue Gervolino – Magenta

### Sur site client

Intra uniquement



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

**INTRA ENTREPRISE**

## PROFIL DE L'INTERVENANT

Minimum 5 ans d'expérience dans le nettoyage industriel  
Agréé DFPC, spécialisée 343

## OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de maîtriser les techniques de nettoyage en milieu alimentaire
- Être capable de comprendre les exigences en milieu alimentaire
- Être capable de respecter les protocoles d'hygiène et la réglementation en vigueur en milieu alimentaire

## > PRÉ-REQUIS

- Savoir lire et écrire le français.
- Être âgé de 18 ans minimum.
- Chaque stagiaire devra être muni de ses Equipements de Protection Individuelle (tenue de travail adaptée, chaussures de sécurité).

## MOYENS TECHNIQUES

### L'accueil au centre de formation :

Salle climatisée équipée d'un tableau interactif ou d'un vidéoprojecteur, d'un tableau blanc, d'un paperboard, avec un accès wifi.

### Les pauses :

Cafétéria, toilettes, fontaine d'eau à disposition.

### Accueil sur site client :

Salle adaptée pour la théorie

## MÉTHODES D'ANIMATION

- Exercices sur table
- Mises en situation pratique
- Observation active
- Échanges de pratiques
- Retours d'expérience
- Vidéos

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Théorie

QCM

### Pratique

Etudes de cas

### Satisfaction client

Fiche d'évaluation de la formation

## LIVRABLES

- Support pédagogique
- Bilan du formateur
- Attestation individuelle de formation

## TARIF

INTER Entreprise : Non applicable

INTRA Entreprise : Nous consulter

## DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

Les inscriptions doivent être réalisées au plus tard 3 jours avant le début de la formation

# CONTENU DE LA FORMATION

## PARTIE THÉORIQUE

### Repérer les attendus de métier d'agent de service en agro-alimentaire

- Identifier les exigences du secteur
- Comprendre les attentes et les motivations des usagers dans le milieu agro-alimentaire
- Repérer les zones critiques

### Présenter une attitude de service

- Adopter les comportements adaptés
- Avoir une hygiène personnelle conforme au métier et à l'image de l'entreprise
- Présenter une attitude professionnelle face à différentes situations

### Maîtriser les protocoles HACCP et les produits de désinfection

- Respecter les règles d'hygiène agro-alimentaire
- Respecter les protocoles de nettoyage
- Maîtriser l'utilisation des produits de nettoyage

## PARTIE PRATIQUE

### Mise en pratique sur le poste de travail

- Découvrir sa production et ses collègues
- Manipuler les outils de travail
- Suivre les protocoles du plan d'hygiène
- Entretien son matériel