

Hygiène en industrie agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Actualisation des pratiques et adaptation au poste

PUBLIC

- Opérateurs en usines ou sociétés agroalimentaire

PRE-REQUIS

- Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentations illustrées
- Echanges dirigés

MODES D'EVALUATIONS

- Evaluation de la progression des connaissances

FORMATEUR

- Ingénieur agroalimentaire
- Expert en analyse laboratoire

DUREE

7h00

TARIF

Inter : **320€ HT** par participant / jour*

Intra : nous consulter

De 5 à 15 participants

PROGRAMME

- **Les micro organismes**
 - Connaître les différentes catégories, leur environnement et évolution
- **Les micro-organismes en agroalimentaire**
 - Exemple de contamination en fabrication de pâtisseries industrielles
- **Nettoyage et désinfection**
 - Pratique : machine, petit matériel, locaux, personnel
 - Intérêt
 - Contrôle
- **Bonnes pratiques d'hygiène**
 - Stockage et réception MP
 - Personnel
 - Fabrication
- **Echange sur les pratiques de l'usine**