

Les chantiers en IAA : comprendre les besoins et proposer une réponse cohérente

DURÉE

Programme à titre indicatif -
à adapter selon vos besoins

TARIF

sur demande



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre les exigences réglementaires
Définir les protocoles/méthodes de nettoyage et de désinfection répondant aux objectifs qualité et aux règles d'hygiène et législatives
Structurer ses chantiers et /ou ses propositions commerciales

Pour toute question, n'hésitez pas à [contacter votre centre régional](#).

LE PROGRAMME

Définir les spécificités des industries agro-alimentaires

Les particularités du secteur d'activité

Les missions de l'équipe de nettoyage et de désinfection

Comprendre la réglementation française et européenne

Les directives européennes et les textes français

Les agréments sanitaires, les certificats non réglementaires

Appréhender les méthodes utilisées

Les règles d'hygiène appliquées

La propreté et le nettoyage, les principaux protocoles et techniques de nettoyage et de désinfection en IAA

Les limites des opérations de nettoyage en IAA

Structurer les opérations de nettoyage

La classification des locaux, le cahier des charges

L'autocontrôle et la validation microbiologique, chimique et ATP métrique

Organiser un chantier en IAA

Les protocoles de travail et les procédures, le plan d'hygiène, le plan de contrôle et le suivi des résultats

L'enregistrement et la traçabilité des opérations réalisées, les systèmes d'assurance de la sécurité et de la qualité

Établir une proposition commerciale ou d'organisation technique : étude d'un cas pratique

PUBLIC

Technico-commerciaux, inspecteurs, dirigeants

DURÉE

Programme à titre indicatif - à adapter selon vos besoins

COMPÉTENCES VISÉES

S'approprier les spécificités du secteur agro-alimentaire
Proposer une offre adaptée aux spécificités des chantiers agro-alimentaires

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, apports pratiques, travaux pratiques, échanges. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

Animateur

Formateur spécialisé en hygiène et propreté en industrie agro-alimentaire

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

Programme - version 31 janvier 2023

[Téléchargez le catalogue complet](#)

INFORMATIONS UTILES

PUBLIC :

Technico-commerciaux,
inspecteurs, dirigeants

PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Maîtriser les techniques de nettoyage

VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant

Code de formation **TP119**

INHNI © Copyright 2026