

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

**Public :** Technico-commerciaux, inspecteurs, dirigeants

**Prérequis :** maîtriser les techniques de nettoyage

*Nombre de participants maximum : 12*

**TP119**

*Formacode 42093*

**Durée :** 3 jours (21 heures)

**Format :** présentiel

## 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

## Contenu de la formation

### 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

## Compétences visées

S'approprier les spécificités du secteur agro-alimentaire

Proposer une offre adaptée aux spécificités des chantiers agro-alimentaires

## Informations complémentaires

### Conditions d'accès

*Formation proposée en inter-entreprise ou en intra-entreprise.*

*Le délai minimum d'inscription à une formation est de 10 jours ouvrés avant le début de la formation.*

### Intervenant

*Formateur spécialisé en hygiène et propreté en industrie agro-alimentaire*

### Méthodes et moyens pédagogiques

*La formation alterne apports théoriques, études de cas, travaux en sous-groupes, mises en pratique et en situation professionnelle.*

*Salle de formation équipée et adaptée : ordinateur, supports de présentation, paperboard ou tableau.*

*Un support pédagogique est remis à chaque participant pendant ou à l'issue de la formation.*

### Modalités d'évaluation

*Les acquis des participants sont évalués au moyen de mises en situation et de QCM en fin de formation*

### Certificat

*Une attestation de suivi de la formation est remise à chaque participant*

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site internet [www.inhni.com](http://www.inhni.com)