Programme de Formation

Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance (réf : FAHYG05)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services maintenance et technique

Objectifs pédagogiques

- Identifier les risques sanitaires liés aux opérations de maintenance dans le cadre de la production alimentaire
- Organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance
- Expliquer les principales notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements et d'apporter des solutions

Description

-

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Une pédagogie ancrée dans le terrain : Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expérience, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels.

Les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr