



PROGRAMME DE FORMATION

Nettoyage, désinfection et traçabilité

Durée

1 jour (7 heures)

Public

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire ou nécessitant des procédures strictes de nettoyage et de traçabilité.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes du nettoyage et de la désinfection
- Différencier nettoyage et désinfection
- Appliquer des protocoles adaptés
- Assurer la traçabilité des opérations
- Garantir la conformité aux normes d'hygiène



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Exercices pratiques
- Études de cas concrets
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Produits et matériels (si disponibles)
- Cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Questionnaire de validation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Nettoyage, désinfection et traçabilité

Principes du nettoyage et de la désinfection

- Définitions
- Différences entre nettoyage et désinfection

Produits et méthodes

- Choix des produits
- Techniques de nettoyage

Protocoles

- Mise en place de procédures
- Fréquence et organisation

Traçabilité

- Suivi des opérations
- Enregistrement des actions