Ref. formation 202501289746

CQP OQNI - Ouvrier qualifié en nettoyage industriel en industries alimentaires

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION
Emmanuel AUDEBERT
05.46.27.69.00
epl.surgeres@educagri.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Public et pré-requis : Opérateurs en nettoyage

Prérequis pédagogiques :

Public et pré-requis : Opérateurs en nettoyage

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Objectifs pédagogiques : - Faire prendre conscience de l'importance du nettoyage en IAA (approche réglementaire, protection de l'environnement, sources de contamination, coûts…) et en maîtriser les techniques. - Connaître les principes de la conception hygiénique du matériel à nettoyer et des points critiques. - Acquérir une approche sécuritaire des opérations de nettoyage et assurer la maintenance du matériel. - Être capable de réaliser des contrôles et autocontrôles et de les communiquer efficacement. Activités professionnelles à maitriser : BLOC 1 Préparer son activité - Adoption de la tenue et du comportement adaptés - Préparation des produits et du matériel d'entretien - Préparation de la zone de travail BLOC 2 Réaliser les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production - Application des produits d'entretien - Utilisation des machines et/ou du matériel d'entretien - Détection des non-conformités et / ou anomalies liées aux opérations d'entretien BLOC 3 Assurer le suivi des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production - Contrôle ou participation au contrôle des opérations d'entretien - Vérification de l'état des équipements et espaces nettoyés et désinfectés - Transmission des informations de suivi des opérations d'entretien

Contenu et modalités d'organisation

Module Nettoyage et équipement industriel : - Technique de nettoyage et pratique - Sécurité dans le nettoyage et ergonomie - Maintenance du matériel - Contrôle des opérations de nettoyage - Approche en conception hygiénique - Sensibilisation à l'usure des équipements Module QSE - Qualité sécurité environnement : - Hygiène et sécurité alimentaire - Système qualité, HACCP, IFS - Environnement Modules transversaux : - Communication - RSE (responsabilité sociétale des entreprises)

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

Validation(s) Visée(s)

CQP ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire - *Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)*

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00556906	du 17/02/2025 au 03/06/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		MON COMPTE FORMATION	FPC