

## ABC du nettoyage en milieu agro-alimentaire

<b>Public cible</b>	Salariés des filières E ou N de la CCT
<b>Prérequis</b>	Pouvoir comprendre et s'exprimer en français
<b>Durée</b>	4 heures
<b>Horaires</b>	08h00-12h00 ou 13h00-17h00
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Connaître les spécificités du milieu agro-alimentaire</li> <li>➤ Connaître les règles élémentaires du travail en milieu agro-alimentaire et assimiler les méthodes de nettoyage de base propres à ce milieu</li> </ul>
<b>Validation de la formation</b>	Une <b>attestation de participation</b> sera délivrée par l'Ecole Genevoise de la Propreté aux personnes ayant suivi la totalité de la formation.
<b>Contenu du module</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Définition et caractéristiques du milieu agro-alimentaire</b></li> <li>➤ <b>Sécurité alimentaire : normes et règlements liés au milieu (HACCP, IFS, BRC)</b></li> <li>➤ <b>Sources de contamination, contamination croisée et types de souillures</b></li> <li>➤ <b>Les mesures de prévention et protocoles généraux à respecter</b></li> <li>➤ <b>Les matériels et fournitures</b></li> <li>➤ <b>Détergents et désinfectants : les types de produits et leurs actions</b></li> <li>➤ <b>Les techniques de nettoyage de base en milieu agro-alimentaire</b></li> </ul>
<b>Méthodes pédagogiques</b>	<p>Apports théoriques et retours d'expériences.</p> <p>Méthode pédagogique active et participative.</p>
<b>Inscription</b>	<p>Demande d'inscription à adresser à l'Ecole Genevoise de la Propreté soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Par courrier à l'Ecole Genevoise de la Propreté, Rampe du Pont-Rouge, 4 1213 PETIT-LANCY</li> <li>▪ Par email : <a href="mailto:info@coledelaproprete.ch">info@coledelaproprete.ch</a></li> <li>▪ Sur internet : <a href="https://coledelaproprete.ch">https://coledelaproprete.ch</a></li> </ul> <p>(12 participants maximum)</p>