

## Le bio nettoyage en milieu agroalimentaire

<b>Public cible</b>	Agents qualifiés, chefs d'équipe, chefs de site, responsables exploitation
<b>Prérequis</b>	Maîtriser les techniques de nettoyage
<b>Durée</b>	1 jour
<b>Horaires</b>	08h00-12h00 et 13h00-17h00
<b>Objectifs</b>	Connaître les techniques de bio-nettoyage en milieu agroalimentaire
<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>Les principes de base de la méthode HACCP</b></li> <li>➤ <b>Spécificités des industries agro-alimentaires et les particularités du secteur d'activité</b></li> <li>➤ <b>Les règles de sécurité et d'hygiène appliquées en IAA</b></li> <li>➤ <b>Produits et matériels adaptés</b></li> <li>➤ <b>Les principaux protocoles et techniques de nettoyage de désinfection en IAA</b></li> <li>➤ <b>La classification des locaux et l'organisation des opérations de nettoyage</b></li> <li>➤ <b>L'autocontrôle et la validation microbiologique, chimique et ATP métrique</b></li> </ul>
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Apports théoriques, mise en situation professionnelle et retours d'expériences. Exercices pratiques en cuisine industrielle. Méthode pédagogique active et participative.
<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>