



### OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre les règles d'hygiène pour adopter son comportement et sa méthode de travail.

Il sera capable d'identifier les principaux dangers alimentaires et de mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

### VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

### CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Opérateur de production ou de maintenance.

**Prérequis :** Aucun.

**Délai d'accès à la formation :** En fonction des sessions programmées

### ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 14h sur 2 jours

**Modalités d'évaluation :** Explication orale lors de la production

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Intervenant : Formateurs ayant une expérience professionnelle et diplômés "Hygiène et qualité en alimentaire"

### CONTENU DE LA FORMATION

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'intérêt de la formation du personnel
- Les bonnes pratiques de fabrication
- L'impact des pratiques sur l'écologie

- L'impact des pratiques sur la santé

### DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production ou de maintenance de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

### CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la bonne attitude à avoir en entreprise agro-alimentaire, maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en atelier de production.

Comprendre l'impact de ces pratiques sur l'écologie et la santé.

### PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser les étapes de transformation en atelier de production alimentaire. Garantir les bonnes pratiques des collaborateurs intervenant dans l'espace de transformation. S'assurer du respect de l'impact écologique lors des opérations de transformations et de l'impact des pratiques sur la santé.

### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

**QUAND :** Nous contacter

**INSCRIPTION :** Nous contacter

**PRIX :** 350€ TTC /personne

**CONTACT :** fany.comblez@educagri.fr  
03.27.99.75.5



## OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre l'impact du nettoyage en agro-alimentaire. Il sera capable d'identifier les principaux dangers alimentaires.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

## CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Opérateur de production ou de maintenance.

**Prérequis :** Aucun.

**Délai d'accès à la formation :** En fonction des sessions programmées

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 14h sur 2 jours

**Modalités d'évaluation :** Explication orale lors de la production

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Intervenant : Formateurs ayant une expérience professionnelle et diplômés "Hygiène et qualité en alimentaire"

## CONTENU DE LA FORMATION

- Qu'est-ce que le nettoyage et la désinfection
- L'intérêt de la formation du personnel
- Les risques de la contamination
- Les différents produits de nettoyage

- La notion de TACT
- Les différents types de nettoyage

## DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production ou de maintenance de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

## CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la bonne à la bonne réalisation d'un nettoyage et d'une désinfection, maîtriser les risques liés à une contamination.

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser les étapes de transformation en atelier de production alimentaire. Garantir un bon nettoyage et une bonne désinfection de l'espace de transformation.

S'assurer du respect de la notion "TACT" lors des opérations de nettoyage.

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

**QUAND :** Nous contacter

**INSCRIPTION :** Nous contacter

**PRIX :** 350€ TTC /personne

**CONTACT :** fany.comblez@educagri.fr

03.27.99.75.54



## OBJECTIFS

Pouvoir identifier les éléments constituant un système automatisé et comprendre son fonctionnement afin d'identifier l'origine d'un dysfonctionnement et avoir un discours cohérent avec un responsable.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

## CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Opérateurs en agro-alimentaire destinés à être en conduite de machine automatisée

**Prérequis :** Aucun

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 14h sur 2 jours

**Modalités d'évaluation :** Evaluation continue et finale

**Moyens pédagogiques, techniques et**

**d'encadrement :** Formateur ingénieur en agro-alimentaire, salle de cours théorique, hall alimentaire avec des machines automatisées.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Qu'est-ce qu'automatiser ?
- Structure générale d'un système automatisé
- Description des différentes parties d'un système automatisé
- Fonctionnement de la partie "commande"
- Le GRAFCET

- La régulation

## DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production en agro-alimentaire de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

## CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables au fonctionnement d'une machine automatisée.

Apprendre à identifier l'origine d'un dysfonctionnement.

Être capable de tenir un discours clair et cohérent avec les différents collaborateurs.

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser la fabrication d'un produit alimentaire en utilisant un équipement industriel automatisé.

Réaliser la maintenance de 1er niveau d'un outil automatisé.

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

**QUAND :** Nous contacter

**INSCRIPTION :** Nous contacter

**PRIX :** 525€ TTC /personne

**CONTACT :** [florian.cox@educagri.fr](mailto:florian.cox@educagri.fr)

06.35.27.66.27



### OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de maîtriser les points essentiels pour la bonne réalisation d'un produit stérilisé en autoclave

### VALIDATION DE LA FORMATION

Délivrance d'une unité capitalisable du CAP  
Opérateur en Industrie Alimentaire

### CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** **Public ciblé :** Opérateur de production ou de maintenance.

**Prérequis :** Aucun.

**Délai d'accès à la formation :** En fonction des sessions programmées

### ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 21h sur 2,5 jours

**Modalités d'évaluation :** Evaluation continue et finale

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Formateur ingénieur en agro-alimentaire, salle de cours théorique, hall alimentaire avec autoclave et steriflow.

### CONTENU DE LA FORMATION

- Objectifs de la stérilisation
- Organisation et principe de fonctionnement d'un autoclave à ruissellement d'eau surchauffée
- Influence de la qualité de la matière première
- Les microorganismes et l'impact de la chaleur sur eux

- Conditionnement et réglementation

### DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production ou de maintenance de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

### CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la réalisation d'un produit stérilisé ou appertisé.

Apprendre à identifier l'impact des différents paramètres de la réalisation d'un produit stérilisé.

Être capable de réaliser un bon remplissage et respecter la réglementation pour l'étiquetage.

### PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser la fabrication d'un produit alimentaire en assurant un traitement thermique de celui-ci.

Respecter et comprendre les barèmes de températures et le temps de la stérilisation.

### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

**QUAND :** Nous contacter

**INSCRIPTION :** Nous contacter

**PRIX :** 525€ TTC /personne

**CONTACT :** [florian.cox@educagri.fr](mailto:florian.cox@educagri.fr)

06.35.27.66.27



## OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre les caractéristiques des produits végétaux pour savoir comment mieux les conserver et connaître différents modes de transformation de ces produits.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

## CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Opérateur de production.

**Prérequis :** Aucun.

**Délai d'accès à la formation :** En fonction des sessions programmées

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 21h sur 3 jours

**Modalités d'évaluation :** Explication orale lors de la production

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Formateur ingénieur en agro-alimentaire, salle de cours théorique, hall alimentaire avec des machines automatisées.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Composition des fruits, légumes et céréales
- Les différents types d'altérations des végétaux

- Transformation des végétaux en vue de leur conservation
- Fabrication (confiture, soupe, jus...)

## DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

## CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la bonne à la bonne réalisation d'une transformation de produits végétaux.

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser les étapes de transformation en atelier de transformation de produits végétaux. Garantir un bon conditionnement pour produire un aliment sain pour le consommateur.

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

**QUAND :** Nous contacter

**INSCRIPTION :** Nous contacter

**PRIX :** 525€ TTC /personne

**CONTACT :** [fany.comblez@educagri.fr](mailto:fany.comblez@educagri.fr)  
03.27.99.75.54