

## Opérateur(trice) de nettoyage industriel du secteur alimentaire

Cette formation prépare les stagiaires aux exigences spécifiques du nettoyage en milieu agroalimentaire. Elle aborde les techniques, les protocoles d'hygiène, la sécurité et la maîtrise des risques de contamination. L'objectif est de former des professionnels capables d'intervenir efficacement dans le respect strict des normes du secteur.

**Durée:** 420.00 heures (60.00 jours)

### Profils des apprenants

- Personnes en recherche d'emploi souhaitant se former à un métier porteur dans l'agroalimentaire.
- Salariés en reconversion professionnelle vers les métiers de l'hygiène et de la production.
- Jeunes ou adultes en parcours d'insertion ou de professionnalisation dans le secteur industriel.
- Agents de nettoyage souhaitant se spécialiser dans le secteur agroalimentaire.

### Prérequis

- Maîtrise orale et écrite du français
- Être apte au travail physique en environnement humide, froid ou chaud.
- Aucune expérience préalable dans le secteur n'est exigée, mais une première immersion en milieu industriel est un plus.

### Accessibilité et délais d'accès

EUREKA met en place des actions de formation directement au sein des entreprises.

De fait, si des personnes en situation de handicap souhaitent bénéficier de ces actions d'enseignement, l'employeur est tenu d'organiser l'accès à une salle adaptée pour la participation de la personne à la session de formation et de mettre à disposition les équipements nécessaires au déroulement de cette formation.

Dans le cas d'une sollicitation directe par une personne en situation de handicap, il est possible de nous contacter pour que nous étudions les possibilités d'adaptations ou que nous orientions la personne vers un réseau de référent qui pourra prendre en charge cette demande.

Le nombre de participant à cette formation est compris entre 4 et 10 stagiaires.

Le délai d'accès pour cette formation est de 1 semaine

### Qualité et indicateurs de résultats

Le taux de satisfaction de nos apprenants sur la formation Opérateur(trice) de nettoyage industriel du secteur alimentaire est de 95%

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux du nettoyage en industrie agroalimentaire, notamment en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire et de qualité.
- Connaître les différents types de salissures et de contaminants ainsi que les méthodes appropriées pour leur élimination.
- Choisir et utiliser les produits et matériels de nettoyage adaptés aux zones de production alimentaire, en respectant les consignes de sécurité.
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection en respectant les procédures internes et les normes en vigueur (HACCP, BPH, etc.).
- Mettre en œuvre les gestes professionnels adaptés pour garantir l'efficacité du nettoyage tout en préservant les équipements.
- Repérer les situations à risque (chimiques, biologiques, physiques) et adopter les bons réflexes de prévention.
- Renseigner les documents de traçabilité liés aux opérations de nettoyage.

## Contenu de la formation

- Introduction à l'environnement agroalimentaire
  - Présentation du secteur agroalimentaire et de ses contraintes
  - Chaîne de production : étapes, zones sensibles, risques de contamination

- Enjeux du nettoyage et de la désinfection
- Les bases de l'hygiène et de la sécurité sanitaire
  - Notions de microbiologie appliquées à l'agroalimentaire
  - Types de salissures et contaminants (biologiques, chimiques, physiques)
  - Principes de l'HACCP et des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
  - Conséquences d'un mauvais nettoyage
- Produits, matériels et équipements de nettoyage
  - Différents types de produits (détergents, désinfectants, dégraissants...)
  - Symboles de danger et lecture d'étiquettes (pictogrammes CLP)
  - Utilisation, entretien et sécurité du matériel (canons à mousse, raclettes, jets...)
  - Équipements de protection individuelle (EPI)
  - Respect des procédures et des plans de contrôle
  - Vérification de l'intégrité des équipements (NEP, centrale de nettoyage, etc.)
- Techniques de nettoyage et de désinfection
  - Méthodes manuelles et mécanisées
  - Étapes types d'un protocole de nettoyage (prérinçage, lavage, rinçage, désinfection...)
  - Zones à risque, nettoyage différencié
  - Respect des temps de contact et rinçage final
  - Balisage de la zone si besoin
- Application des protocoles et traçabilité
  - Lecture et compréhension d'un protocole de nettoyage
  - Respect des plans de nettoyage-désinfection (PND)
  - Renseignement des fiches de traçabilité
  - Gestion des anomalies ou non-conformités
  - Signalement le cas échéant des non-conformités à l'interlocuteur adapté selon les procédures en vigueur
  - Mise en place d'actions correctives dans le périmètre d'intervention
  - Respect des procédures et des plans de contrôle
  - Réalisation de contrôle visuels sur les équipements et espaces nettoyés et désinfectés
  - Transmission des informations oralement, par écrit, ou via un outil numérique (DAL, PC, etc.), en fonction de l'organisation et des procédures en vigueur
  - Alerte de l'interlocuteur adapté en cas de détérioration de matériel (fuite, EPI défectueux, usure de pièce etc.)
- Prévention des risques professionnels
  - Risques liés aux produits chimiques
  - Gestes et postures pour éviter les troubles musculo-squelettiques
  - Travail en milieux contraignants : froid, humidité, bruit, horaires décalés
  - Consignes de sécurité en milieu industriel
  - Application des normes et procédures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Mise en situation pratique en conditions simulées ou réelles
  - Simulation de nettoyage d'un poste de travail ou d'une ligne de production
  - Application complète d'un protocole de nettoyage
  - Utilisation du matériel et des produits en sécurité
  - Analyse critique des pratiques et axes d'amélioration

## Organisation de la formation

### Équipe pédagogique

Nos formateurs ont une solide expérience professionnelle dans le domaine enseigné, de l'encadrement de groupe et de la formation professionnelle. Titulaires des diplômes/titres/certificats requis.

Au-delà de l'expérience et des compétences requises, nos formateurs sont régulièrement formés.

### Moyens pédagogiques et techniques

- Supports de formation fournis aux stagiaires (présentations, fiches techniques, documents de synthèse)
- Matériel pédagogique adapté vidéoprojecteur, paperboard, tableau blanc, ordinateurs ou tablettes si nécessaire
- Outils interactifs, études de cas, mises en situation, quiz, jeux pédagogiques, plateformes numériques

## EUREKA

135 impasse du Chasselas  
83210 La Farlède  
Email : [sbru@eureka-competences.fr](mailto:sbru@eureka-competences.fr)  
Tel : +33955779086



### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- Suivi pédagogique assuré tout au long de la formation par l'équipe de formateurs (présence, participation, progression)
- Évaluation des acquis via des questionnaires, des études de cas, des mises en situation ou des exercices pratiques adaptés aux objectifs de la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation mentionnant la nature, la durée et les résultats obtenus (le cas échéant)
- Questionnaire de satisfaction à chaud rempli par les stagiaires pour évaluer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs
- Évaluation à froid pour mesurer la mise en application sur le terrain et l'impact professionnel

**Prix** : Tarif sur devis selon durée et catégorie(s) choisie(s) disponible(s) sur simple demande

**À** : [formation@eureka-competences.fr](mailto:formation@eureka-competences.fr) ou au 09 55 77 90 86