



# Premiers réflexes en agroalimentaire



25 au 27 août 2026  
24 au 26 mai 2027



**Durée** 21 h, 3 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1160 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité essentielles sur un poste en agroalimentaire
- ✓ Contribuer à la qualité et à la conformité des produits
- ✓ Assurer la traçabilité et la transmission d'informations au cours des étapes de production
- ✓ Préparer, démarrer et arrêter une machine de production

## Programme :

### Hygiène et sécurité

- Fondamentaux de l'hygiène : risques de contamination, BPH (tenue, lavage, gestes)
- Sécurité au poste de travail : identification des risques, consignes de sécurité, port des EPI
- Environnement de travail : zones propres / sales, flux de circulation, gestion des déchets

### Qualité, conformité et traçabilité des produits

- Contrôle qualité en production : critères visuels, pondéraux, sensoriels
- Conformité d'un produit : reconnaissance, traitement des non-conformités, alerte
- Notions de traçabilité :
  - Suivi des lots
  - Enregistrements
  - Importance en cas de retrait ou rappel

### Organisation et transmission au poste de travail

- Organisation du poste : rangement, propreté, anticipation des besoins, méthode 5S
- Prise et sortie au poste : informations à transmettre, outils de passation (oral, écrit)
- Communication d'équipe : fluidité des échanges, responsabilité individuelle et collective

### Opérations élémentaires sur machine de production

- Montage et démontage de pièces simples
- Démarrage et arrêt d'une machine
- Nettoyage de premier niveau