



GESTION D'UNE PRODUCTION EN IAA

Infos pratiques :

- ✘ **Prérequis :** Aucun
- ✘ **Durée :** 2 jours (14H)
- ✘ **Lieu :** Avignon
- ✘ **Formatrice :** Sandrine COISNE
- ✘ **Tarif :** 950€ HT / Jour
- ✘ **Contact pour RDV :**
formation@ressources84.fr
- ✘ **Tel :** 04.90.84.05.90

✘ **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Appréhender le fonctionnement et les exigences de l'industrie alimentaire
- Appliquer les règles d'hygiène et sécurité
- Analyser son poste et son environnement dans un souci d'efficacité et de productivité
- Améliorer sa productivité pour gérer les aléas et dysfonctionnements
- Identifier les principales notions de maintenance
- Interpréter les documents nécessaires à la réalisation d'une production

✘ **CONTENU**

1. **Module 1 : Hygiène et Sécurité alimentaire**

- Identifier le plan de maîtrise sanitaire
- Analyser les bonnes pratiques d'hygiène
- Appréhender la méthode HACCP
- Utiliser le système qualité
- Expliquer les notions de microbiologie alimentaire

2. **Module 2 : Notion de maintenance**

- Savoir communiquer les éléments d'une panne à l'attention du service maintenance
- Enregistrer des actions de maintenance
- Appréhender les éléments d'un système automatisés
- Utiliser la méthode des 5M en maintenance
- Distinguer la maintenance corrective et la maintenance préventive

3. **Module 3 : Produire en industrie alimentaire**

- Savoir lire un ordre de fabrication
- Appréhender la notion de productivité / rendement ligne atelier machine : calcul TRS
- Analyser les indicateurs de production
- Gérer les fiches d'enregistrement

✘ **METHODES ET TECHNIQUES PEDAGOGIQUES**

Exposé théorique, méthodes participatives et actives, échanges d'expérience ...

✘ **MODALITES D'EVALUATION**

En amont : Test pour évaluer le niveau des participants

En cours : Evaluation formative séquentée en cours de modules : exercices, cas pratiques

En fin : Evaluation des acquis, attestation de formation, évaluation à chaud de la formation, évaluation à froid

