



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

- PUBLIC

Opérateurs de production

- PREREQUIS

Aucun

- OBJECTIF PROFESIONNEL

Obtenir le CCP IAA

PREMIERE JOURNEE

- MATINEE

LA DEMARCHE CCP (1h45)

- Présentation
- Enjeux
- Modalités de validation
- Outils (Evaluation Formation QCM, Livret Tuteur, Jury Professionnel)
- Questions / Réponses

LE PROGRAMME (1h)

- Présentation des objectifs et contenus des différents modules
- Tutorat

- APRES MIDI

POSITIONNEMENT (3h)

- Tests de Positionnement QCM (Hygiène, Nettoyage Désinfection, Produit/Process, Sécurité, Communication)

Les Tests QCM d'évaluations finales seront programmés à l'issue de chaque module de formation.

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎ .05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎ .05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

MODULE : HYGIENE – NETTOYAGE DESINFECTION

• OBJECTIFS OPERATIONNELS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Expliquer les principales règles d'hygiène en vigueur
- Identifier les règles applicables aux postes de travail
- Expliquer les principes de Nettoyage et Désinfection

• CONTENU DE FORMATION

L'HYGIENE, UNE COMPOSANTE DE LA QUALITE

- Conséquences du non-respect des règles d'hygiène

NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

- Des organismes vivants
- Les facteurs de développement
- Les vecteurs de contamination : locaux, personnel, matériel, emballage, matières 1^{ères}

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIENE

- La marche en avant, Le non-entrecroisement des circuits , La séparation des secteurs propres et des secteurs souillés
- La maîtrise des températures
- La gestion des temps de travail

L'HYGIENE DU PERSONNEL

- La tenue de travail
- Les mains : 1^{er} outil de travail
- L'état de santé

APPLICATIONS PRATIQUES SUR DIFFERENTS POSTES DE TRAVAIL

- Mise en évidence des risques majeurs
- Mise en évidence des critères de maîtrise

NETTOYAGE DESINFECTION

- Rôle et objectif du nettoyage et de la désinfection
- Les différents types de souillures, Les différents produits
- Les facteurs d'efficacité du nettoyage et de la désinfection
- Aspects sécurité spécifiques

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

MODULE : SECURITE

- **OBJECTIFS OPERATIONNELS**

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Expliquer les principales règles de sécurité en vigueur
- Identifier les règles applicables sur son poste

- **CONTENU DE FORMATION**

SECURITE

- Les enjeux de la sécurité
- Les responsabilités pénales
- Notions de prévention et protection
- Les origines humaines des accidents
- Les origines dues aux infrastructures
- L'accident du travail : conséquences pour le salarié et pour l'entreprise
- Les Sauveteurs Secouristes du Travail

LA SECURITE DES PERSONNELS

- Règles et équipements de sécurité
- Le rangement
- La sécurité électrique
- Le feu
- Les gestes et postures, la manutention manuelle
- La conduite à tenir en cas d'accident du travail

LA SECURITE AUX POSTES

- Analyse des risques liés aux postes de Travail

VOS CONTACTS ASFO Adour

www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

MODULE : PRODUIT / PROCESS

• OBJECTIFS OPERATIONNELS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Citer les matières premières et connaître les critères visuels de leur conformité
- Citer les manifestations d'altération des matières premières
- Citer les principes de fonctionnement des équipements
- Expliquer les principes de base correspondant à son étape de production
- Citer les rendements
- Expliquer les critères visuels de conformité des produits semi finis et des produits finis
- Savoir lire une étiquette

• CONTENU DE FORMATION

LA COMPOSITION DES MATIERES PREMIERES

L'ALTERATION DES ALIMENTS

- Altération physico-chimique
- Altérations biologiques

LES PROCEDES DE CONSERVATION

- Le froid
- Les conditionnements
- Les traitements thermiques, autres

CONNAISSANCE DU PRODUIT

- Produits en cours / Produits finis
- Production amont
- Caractéristiques des produits
 - . Valeur alimentaire
 - . Définitions, Critères de qualité, Normes, Etiquetage

DIAGRAMMES DE TRANSFORMATION

- Etapes
- Les principaux produits transformés de l'entreprise
- Les rendements

LES CONTROLES DE FABRICATION

- Les contrôles quantitatifs, qualitatifs
- Le déclassement des produits

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

MODULE : COMMUNICATION

• OBJECTIFS OPERATIONNELS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Lire, comprendre et renseigner un document d'entreprise
- Connaître les bases de fonctionnement de l'entreprise
- Identifier le rôle des différents services de l'entreprise
- Décrire un fait simple
- Citer les indicateurs de production de son travail

• CONTENU DE FORMATION

NOTION D'ENTREPRISE

- Présentation de fonctions et des tâches
- Organisation
- Aspects économiques : objectifs, coût de production, rentabilité, rendements

L'ORGANIGRAMME D'ENTREPRISE

- La présentation d'une organisation
- Les relations fonctionnelles

L'ORGANISATION DE L'ATELIER

- Organigramme
- Rôles et fonctions
- Les circuits de l'information
- Les supports d'information de l'atelier
- Apprendre à se positionner par rapport à ses interlocuteurs
 - . Situer sa fonction au sein de l'équipe
 - . Se positionner comme interlocuteur

OPTIMISER SA COMMUNICATION

- Faire le point sur son style de communication
 - . Identifier points forts et pistes de progrès
 - . Comprendre comment les autres nous perçoivent
- Maîtriser les composantes d'une communication relationnelle efficace
 - . Identifier les différents modes de relations interpersonnelles
- Savoir écouter pour apporter des réponses adéquates
 - . Développer une attitude d'écoute active en situation de face à face
 - . Utiliser la reformulation pour lever les incompréhensions
- Rendre compte efficacement

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101
Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

Modules Complémentaires

MODULE : QUALITE

- **OBJECTIFS OPERATIONNELS**

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Définir les objectifs Qualité de l'entreprise
- Comprendre les consignes Qualité de son poste de travail
- Expliquer les consignes d'identification des produits et leur utilité
- Définir les principaux dysfonctionnements possibles sur son poste de travail

- **CONTENU DE FORMATION**

POURQUOI LA QUALITE

- Enjeux économiques, commerciaux
- Notion de Client, de Consommateur
- Leurs attendus
- Les « marques » de Qualité Label S.O., IGP de la filière

LES SYSTEMES QUALITE DANS L'ENTREPRISE

- Définition et représentation de la qualité
- Les référentiels ISO, IFS, BRC (approche)
- Causes et coût de la non-qualité
- Les outils de la qualité

LA METHODE HACCP

- Vocabulaire
- Notions de dangers et risques
- Points critiques
- Critères de maîtrise et de surveillance
- Le plan HACCP

EXEMPLES ET EXERCICES

- Sur le poste concerné

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎ .05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎ .05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

MODULE : NOTIONS DE BASE

• OBJECTIFS OPERATIONNELS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Savoir lire une étiquette
- Citer les indicateurs de production de son poste de travail
- Citer les rendements

• OBJECTIFS complémentaires

- Effectuer des calculs simples (opérations de base)
- Comprendre un pourcentage
- Comparer des résultats
- Appréhender les notions de pH, de pression – sous vide

• CONTENU DE FORMATION

RAPPELS SUR LES CALCULS DE BASE

- Les nombres, ordre de grandeur, fourchette, tolérance
- Addition, soustraction
- Multiplication
- Division

LES UNITES DE MESURES

- Masse
- Capacité, volume
- Lire des étiquettes

LES CALCULS « COMPLEXES »

- Pourcentage

LES RENDEMENTS, INDICATEURS DE PRODUCTION

- Exemples
- Utilité, signification
- Spécifiques de mon poste
- Le « e »

TECHNOLOGIE

- Notion de Pression, Sous vide
- Notion de pH (acide, base)

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

Activité au poste (entreprise)

LE POSTE DE TRAVAIL

- But, Schéma de process
- Matières premières / Produits
- Equipements, matériels
- Enjeux du poste : qualité produit, rendement
- Préparation : Mise en route, Contrôles
- Tenue du poste : mode normal, dysfonctionnements, Arrêt
- Eléments de communication : les informations à prendre et à transmettre, enregistrements
- Nettoyage et rangement du poste
- Hygiène Qualité, Sécurité

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎ .05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎ .05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

- **METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES**

- Formation en Présentiel
- Modalités pédagogiques, moyens, outils utilisés pour favoriser l'engagement des bénéficiaires : Exposés, échanges, mises en situation, analyses

- **MODALITES D'EVALUATION**

- Questionnaire individuel de satisfaction et d'auto-positionnement sur l'atteinte des objectifs en fin de formation
- Moyens mobilisés pour mesurer les acquis du bénéficiaire en cours et/ou en fin de la formation : mises en situation, tests de vérification des acquis
- QCM papier en positionnement et en évaluation finale pour les thèmes Hygiène, N&D, Sécurité, Produits / Process, Communication

- **FORMATEURS**

Formateur spécialiste CCP IAA

- **SANCTION DE LA FORMATION**

Attestation de formation –Certificat (CCP) délivré par la branche

- **DUREE et LIEU**

. Voir devis ci-joint

- **TARIFS HT et TTC (TVA au taux en vigueur)**

Formation en INTRA. Devis en fonction des modalités de mise en œuvre (durée, financement, ...). Nous consulter

- **MODALITES D'ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

L'ASFO Adour peut proposer des aménagements (techniques, organisationnels et/ou pédagogiques) pour répondre aux besoins particuliers de personnes en situation de handicap.

Un référent Handicap est à votre disposition.

Le registre d'accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap est téléchargeable sur notre site Internet grâce au lien suivant : <https://www.asfo-adour.org/nos-documents>

- **INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

- **Chiffres clés Qualité**

. Nombre de stagiaires et moyenne de satisfaction sur <https://www.asfo-adour.org/certifications-et-qualite>

- **Formation certifiante**

. Taux d'obtention de la certification : sur <https://www.asfo-adour.org/certifications-et-qualite>

. Equivalences, passerelles, suite de parcours et débouchés : www.certificationprofessionnelle.fr

/ Recherche libre par certification

- **Possibilités de financement**

Informations générales et contacts dédiés selon votre statut en contactant votre Centre ASFO Adour et sur <https://www.asfo-adour.org/information-formation>

- **Règlement intérieur** téléchargeable sur <https://www.asfo-adour.org/nos-documents>

L'entrée en formation vaut acceptation de celui-ci par le stagiaire.

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12 : 22/01/2024

- **Coordonnées et plan d'accès des Centres ASFO Adour** disponibles sur <https://www.asfo-adour.org/nous-contacter>
 - **Déclaration d'Activité ASFO Adour** enregistrée sous le numéro 72 40 00003 40.
- Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎ .05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎ .05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org