



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

- **PUBLIC**

Opérateurs de production

- **PREREQUIS**

Aucun

- **OBJECTIF PROFESSIONNEL**

Obtenir le CCP IAA

MODULE : HYGIENE – NETTOYAGE DESINFECTION

- **OBJECTIFS OPERATIONNELS**

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

- Enoncer les principales règles d'hygiène en vigueur
- Identifier les règles applicables aux postes de travail
- Enoncer 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, matière 1^{ère}, etc ...

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 PRACTIQUES SUR DIFFERENTS POSTES DE TRAVAIL

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

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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

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

MODULE : SECURITE

• OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

- Enoncer 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
- 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

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
- Enoncer les principes de base correspondant à son étape de production
- Citer les rendements
- Enoncer les critères visuels de conformité des produits semi finis et des produits finis
- Lire une étiquette

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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

- **CONTENU DE FORMATION**

LA COMPOSITION DES MATIERES PREMIERES

L'ALTERATION DES ALIMENTS

- Altération physico-chimique
- Altérations biologiques

CONNAISSANCE DU PRODUIT

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

LES PROCEDES DE CONSERVATION

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

LES CONTROLES DE FABRICATION

- Les contrôles quantitatifs, qualitatifs
- Le déclassement des produits

DIAGRAMMES DE TRANSFORMATION

- Etapes
- Les principaux produits transformés de l'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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

MODULE : COMMUNICATION

• OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

- Lire, comprendre et renseigner un document d'entreprise
- Définir 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

Modules Complémentaires

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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

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
- Enoncer les consignes d'identification des produits et leur utilité
- Déterminer 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

MODULE : NOTIONS DE BASE

- **OBJECTIFS OPERATIONNELS**

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

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

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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

- **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

LES CALCULS « COMPLEXES »

- Pourcentage

LES RENDEMENTS

- Exemples
- Utilité, signification
- Spécifiques de mon poste

TECHNOLOGIE

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

- **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

- **FORMATEUR**

Formateur spécialiste CQP IAA

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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION CCP OPERATEUR POLYVALENT AGRO-ALIMENTAIRE

Réf. : MET-AGRO101

Mise à jour : 10/12/2021

PF.V11 : 10/12/2021

- **SANCTION DE LA FORMATION**

Attestation de formation – Diplôme (CQP) délivré par la branche

- **DUREE et LIEU**

A déterminer (de l'ordre de 10 à 15 jours), à raison de 7 heures par jour. Voir devis ci-joint

- **DATES, MODALITES ET DELAIS D'ACCES**

Selon devis joint

Contactez votre Centre ASFO Adour pour valider votre inscription après analyse de votre besoin et, le cas échéant, vérification des prérequis (échange téléphonique)

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

Selon devis joint

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

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

Un référent Handicap est à votre disposition.

- **INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

- **Chiffres clés Qualité**

. Nombre de stagiaires et moyenne de satisfaction sur www.asfo-adour.org / Certifications et Qualité

- **Formation certifiante**

. Taux d'obtention de la certification : sur www.asfo-adour.org / Fiche programme

. 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 www.asfo-adour.org / Informations et Formation

- **Règlement intérieur** téléchargeable sur www.asfo-adour.org / Nos documents.

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

- **Coordonnées et plan d'accès des Centres ASFO Adour** disponibles sur www.asfo-adour.org / Contact

- **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
Route d'Hiribéhère- Impasse Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎ .05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org