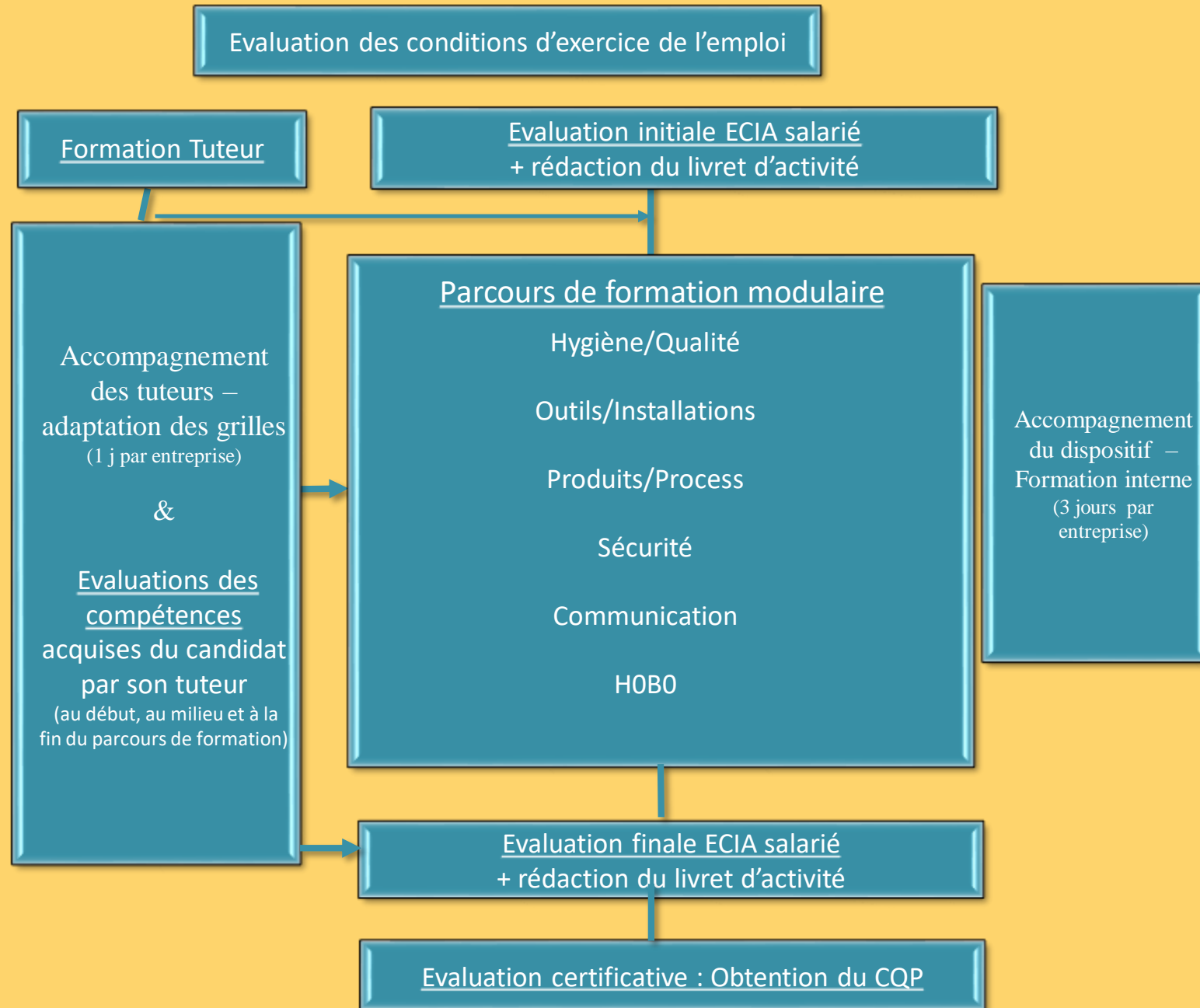




- **En amont de la démarche**, un diagnostic des conditions d'exercice de l'emploi durant une vacation de nettoyage
- **A l'entrée en formation**, une évaluation des connaissances ECIA
- **Une formation théorie/pratique** par des formateurs, professionnels du nettoyage industriel et de l'hygiène en industrie agro-alimentaire
- **Un suivi régulier et transparent** avec le tuteur de l'entreprise (livret de suivi)
- **Un accompagnement du tuteur** tout au long de l'action pour encadrer le stagiaire au quotidien
- **Une évaluation finale** par un jury professionnel

CQP « ouvrier qualifié de nettoyage en IAA » - Synoptique





Objectifs:

- ☞ Faire prendre conscience de l'importance du nettoyage en IAA approche règlementaire, protection de l'environnement, sources de contamination, coûts... et en Maîtriser les techniques
- ☞ Connaître les principaux process des IAA, matériel à nettoyer et points critiques
- ☞ Acquérir une approche sécuritaire des opérations de nettoyage et Assurer la maintenance du matériel
- ☞ Etre capable de réaliser des contrôles et auto-contrôles et de les communiquer efficacement

Calendrier de la formation (1/2)

Domaine CQP OQNI	Modules de formation	Durée/Organisme	Dates
Evaluation initiale CQP du candidat	Positionnement ECIA initial	1 jour VEDA	01/04/2022
Regroupement des tuteurs	Formation des tuteurs – travail sur les grilles tuteur	1 jour VEDA	31/03/2022
Communication / culture scientifique	Objectifs du CQP Présentation de la filière agroalimentaire, Les savoirs de base	1 jour IFRIA	11/04/2022
Qualité / Hygiène / Communication	Les bonnes pratiques d'hygiène –Législation Communication de base / passation des consignes	2 jours IFRIA	12 & 13/04/2022
Outils / Installations	Principaux équipements en IAA – Matériaux constitutifs	2 jours ENILIA	09 & 10/05/2022
Produits / Process / Sécurité	Techniques de nettoyage & Maintenance des équipements de nettoyage	3 jours VEDA	06-07 & 08/06/2022
Produits / Process / Sécurité	Nettoyage en NEP / ergonomie Formation habilitation électrique H0B0 manœuvre	2 jours ENILIA	04 & 05/07/2022
Produit / Proces	Produits & process alimentaires	2 jours ENILIA	05 & 06/09/2022



Objectifs:

- ☞ Être capable de comprendre l'impact de ses actions sur l'environnement
- ☞ Appréhender les coûts liés aux activités de nettoyage
- ☞ Acquérir une approche ergonomique des opérations de nettoyage et éviter les TMS
- ☞ Être capable de communiquer efficacement auprès de sa hiérarchie d'assurer la traçabilité des opérations réalisées et de faire remonter les difficultés rencontrées

Calendrier de la formation (2/2)

Domaine CQP OQNI	Modules de formation	Durée/Organisme	Dates
Qualité / Hygiène	Le management de la sécurité des aliments (HACCP – Normes)	1 jour IFRIA	26/09/2022
Communication professionnelle	Communication Ecrite / Système documentaire de l'entreprise	1 jour IFRIA	27/09/2022
Sécurité	sécurité	1 jour VEDA	17/10/2022
Produits /Process	Maintenance du matériel & Techniques de nettoyage pratique	2 jours VEDA	18 & 19/10/2022
Qualité / Hygiène	Contrôle et autocontrôles des opérations de nettoyage	1 jour VEDA	14/11/2022
Environnement	Environnement Eco gestes et développement durable	1 jour VEDA	15/11/2022
Produits /Process/qualité	Gestion des coûts - Techniques de nettoyage	1 jour VEDA	16/11/2022
Qualité / Communication professionnelle	Organisation des opérations / Traçabilité	1 jour VEDA	05/12/2022
Produits / Process	préparation à l'examen - Techniques de nettoyage et de désinfection pratique	1 jour VEDA	06/12/2022
Evaluation finale CQP du candidat	Positionnement ECIA final Jury professionnel dans l'entreprise ou en centre (évaluation du candidat sur le hall de l'ENILIA)	1 jour 0,5 jour	07/12/2022 Mi décembre 2022

Durée totale du dispositif : 24,5 jours dont 22 jours de formation théorique et pratique en centre répartis sur 8 mois & 3 jours de formation interne



Période de formation :
Fin mars 2022 à Décembre 2022

Soit 8 mois

Lieu de formation :

ENILIA - ENSMIC

Avenue F. Mitterrand - BP 49 - 17700 SURGERES

Tél : 05.46.27.69.00 - 📠 : 05.46.07.31.49

e-mail : cfppa.surgeres@educagri

&

3 jours de formation interne

Informations pratiques

Contacts : OCAPIAT Nouvelle Aquitaine

Bureaux du Lac Bât. 6 - 8 avenue de Chavailles
33525 Bruges Cedex - Tél : 05 56 11 93 93.

Patricia LE GALLO – Tel : 06.51.38.27.13 - patricia.le-gallo@ocapiat.fr
Laurent PREPOINT - Tel : 06.51.70.17.81 - laurent.prepoint@ocapiat.fr

Contacts : Organismes de formation

Jacques LEITAO – VEDA

Vincent CHEREL – IFRIA Nouvelle Aquitaine

37 avenue Albert Schweitzer – CS 80013 – 33403 TALENCE Cedex – Tel : 06 84 88 22 11
vincent.cherel@ifria-aquitaine.fr

Emmanuel AUDEBERT – ENILIA-ENSMIC