

Formation Technologies Agro-Alimentaires

Objectifs

A partir des différents produits fabriqués dans l'entreprise, travail sur les différentes étapes du procédé afin de bien comprendre les objectifs et réaliser toutes les actions demandées en atelier



Intérêts pour l'entreprise

- **Inscrire la formation dans une démarche d'amélioration continue en maîtrise des procédés**
- **Pour les nouveaux salariés issus ou non du monde agroalimentaire ou non, intégration plus rapide en atelier**
- **Meilleure compréhension au quotidien des règles liées aux différents produits et leurs spécificités en termes HQSP**
- **Des équipes plurielles avec un niveau de connaissance homogène**

Formation appliquée (en salle et en ateliers)

- **Formation en se référant aux produits spécifiques à l'entreprise**
- **Comprendre les différentes étapes des procédés utilisés**
- **Maîtriser le rôle des différents ingrédients utilisés**
- **Pour chaque étape de fabrication, comprendre les différents contrôles et les limites attendues**
- **Validation des acquis en cours de formation et possibilité de lier activités en salle et en atelier**
- **Préciser les bonnes pratiques d'hygiène, de nettoyage et de maintenance à faire quotidiennement**



Contact : Bruno SIMONNET
Tel 05.65.98.18.60 – 06.32.51.60.05
email : bruno.simonnet@mfr.asso.fr
www.valrance.com