

# 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.centredeformationvalrance.com