

AIDE-OPÉRATEUR DE PRODUCTION (12 MOIS)

► But de la formation

Dans un esprit d'équipe, pouvoir manipuler, préparer des marchandises alimentaires afin de les conserver

► Formation scolaire :

1. Microbiologie

- Terminologie
- Les levures, bactéries, moisissures et virus
- Graphiques de croissance
- Conditions de vie des micro-organismes
- Méthodes de conservation

2. Matières premières

- Types

3. Connaissance et passage en revue des équipements de base dans le processus de production

- Conditionnement d'air
- Connaissance pratique de l'équipement
- La vapeur et l'air-comprimé / machines de nettoyage

4. L'emballage, les matériaux d'emballage et les techniques d'emballage

- Les genres d'emballage
- Pictogramme et symbole
- Les palletisations et l'empilage
- Les méthodes de remplissage
- Fermeture des emballages

5. La manipulation de la nourriture

- Transporter
- Réduire, découper
- Mélanger

6. Techniques de mesure

- Terminologie
- Types de lecture
- Température, quantité, mesure de pression

7. Sécurité

- Terminologie
- Pictogrammes
- Matières dangereuses
- Evacuation

8. Hygiène

- Prévention
- Nettoyer et désinfecter
- HACCP

► Optionnel :

- Connaissances de base en économie, administration de sociétés et comptabilité de sociétés
- Bases en informatique
- Notions de marketing
- Bases de droit social