

Devenez un Pro de la Transformation Alimentaire : Les Clés de la Polyvalence en Usine (Hygiène, Machine, Qualité)

Lien : https://afrique-formation.com/formation/devenez-un-pro-de-la-transformation-alimentaire-les-cles-de-la-polyvalence-en-usine-hygiene-machine-qualite

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA40

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire strictes de l'industrie agroalimentaire
- Travailler en sécurité en respectant les consignes et en portant les EPI adaptés
- Préparer et peser les matières premières en respectant les recettes et les ordres de fabrication
- Conduire les équipements de transformation (Cuisson, Mélange) et de conditionnement
- Réaliser les réglages de base et les changements de format sur la ligne de production
- Effectuer les autocontrôles qualité (Poids, Marquage, Aspect) et enregistrer les résultats
- Assurer la traçabilité complète des produits (Numéro de lot) de la réception à l'expédition
- Réaliser le nettoyage et la désinfection de son poste de travail selon le plan de nettoyage
- Diagnostiquer une panne simple et réaliser la maintenance de premier niveau
- Communiquer efficacement avec l'équipe et la hiérarchie lors des changements de poste

POUR QUI ?

- Demandeurs d'emploi souhaitant se reconvertir en industrie agroalimentaire
- Opérateurs de production débutants ou intérimaires
- Conducteurs de machines ou de lignes sans qualification formelle
- Préparateurs de commandes ou magasiniers évoluant vers la production
- Agents de conditionnement
- Personnel de production artisanale (Bouchers, Boulangers) passant à l'échelle industrielle
- Opérateurs de maintenance souhaitant mieux comprendre le process

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / L'environnement de travail en Agroalimentaire

- Comprendre les spécificités de l'IAA (Froid, Humidité, Cadence) et le vocabulaire métier
- Identifier les différentes zones de l'usine (Réception, Zone Sale, Zone Propre, Expédition)
- Respecter le principe de la "Marche en avant" pour éviter les contaminations croisées

2 / Hygiène et Sécurité des Aliments (BPH)

- Appliquer rigoureusement le lavage des mains et le port de la tenue (Charlotte, Masque, Blouse)
- Comprendre les risques microbiologiques, physiques (corps étrangers) et chimiques
- Signaler immédiatement toute anomalie d'hygiène ou présence de nuisibles

3 / Sécurité au travail et Prévention des risques (SST)

- Utiliser correctement les Équipements de Protection Individuelle (EPI) : bouchons d'oreille, gants anticoupure
- Appliquer les règles de consignation (LOTO) avant toute intervention dans une machine
- Adopter les bons gestes et postures pour prévenir les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS)

4 / Réception et Préparation des matières premières

- Contrôler visuellement l'état des matières à réception (Intégrité, Température, DLC)
- Réaliser les opérations de déballage et de parage (désossage, épluchage) en sécurité
- Peser les ingrédients avec précision selon la fiche recette

Afrique Formation

5 / Opérations de Transformation : Mélange et Formulation

- Charger les mélangeurs ou pétrins en respectant l'ordre d'introduction des ingrédients
- Surveiller les paramètres clés (Temps de mélange, Vitesse) pour obtenir une texture homogène
- Vidanger et transférer les mélanges vers l'étape suivante sans perte de matière

6 / Opérations de Transformation : Traitements Thermiques

- Conduire un autoclave, un four ou un pasteurisateur selon le barème établi
- Relever les températures à cœur et les temps de cuisson sur les fiches de suivi
- Refroidir rapidement les produits (Cellule de refroidissement) pour stabiliser la qualité

7 / Conditionnement et Emballage

- Approvisionner la ligne en emballages (barquettes, films, cartons) conformes
- Régler les guides et les formats pour éviter les bourrages machines
- Vérifier l'étanchéité des soudures et l'intégrité des emballages primaires

8 / Marquage, Étiquetage et Traçabilité

- Régler l'imprimante jet d'encre ou l'étiqueteuse (Numéro de lot, DLC/DLUO)
- Vérifier la lisibilité et l'exactitude des informations sur le produit fini
- Remplir les documents de traçabilité (Fiche de lot) en temps réel

9 / Autocontrôle Qualité et Détection des non-conformités

- Réaliser des prélèvements d'échantillons selon le plan de contrôle
- Effectuer des tests simples : poids net, détecteur de métaux, pH, visuel
- Isoler et identifier les produits non conformes (Zone rouge / Bac de rejet)

10 / Nettoyage et Désinfection (NEP / CIP et Manuel)

- Préparer les zones pour le nettoyage (Rangement, Protection des écrans)
- Appliquer le protocole TACT (Température, Action mécanique, Chimie, Temps)

Afrique Formation

- Contrôler visuellement la propreté avant le redémarrage de la ligne

11 / Conduite de ligne automatisée et Supervision

- Démarrer et arrêter la ligne en suivant les procédures séquentielles
- Surveiller les écrans de contrôle (IHM) et interpréter les alarmes simples
- Ajuster les cadences pour maintenir le flux de production

12 / Maintenance de 1er niveau

- Effectuer les opérations de nettoyage courant et de graissage simple
- Resserrer des pièces ou changer des joints accessibles sans outils spécifiques
- Rédiger une demande d'intervention maintenance pour les pannes complexes

13 / Gestion des déchets et Environnement

- Trier les déchets à la source (Carton, Plastique, Organique) dans les bonnes bennes
- Minimiser la consommation d'eau et d'énergie lors des lavages
- Gérer les eaux de lavage et les produits chimiques usagés selon les règles

14 / Communication et Travail en équipe

- Participer activement à la relève de poste (Transmission des consignes)
- Alerter le chef d'équipe en cas de dérive ou d'incident
- Proposer des idées d'amélioration simple (Kaizen) sur son poste de travail

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 Sep. au 01 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés