

PROGRAMME DE L'OFFRE DE FORMATION

IFS MISE A NIVEAU DES PERSONNELS DES USINES AGROALIMENTAIRES

PUBLIC CIBLE	PRÉ-REQUIS	NIVEAU	DURÉE ESTIMÉE
Responsables qualité des usines agroalimentaires, Techniciens des usines agroalimentaires, Personnes en charge de la mise en œuvre d'un projet IFS V7 : chefs d'entreprise, responsables et collaborateurs ayant des responsabilités dans la SSA (Sécurité Sanitaire des Aliments), auditeurs internes	Aucun	Sans objet	3h30

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Recevoir une mise à niveau des connaissances sur les moyens de maîtrise des nuisances occasionnées par les nuisibles en milieu agroalimentaire
- Etre capable d'encadrer l'intervention de technicien spécialisés dans le domaine de la lutte antiparasitaire

APTITUDES

Se référer aux objectifs

COMPETENCES

Se référer aux objectifs

CONTENUS PÉDAGOGIQUES

- Lutter contre les nuisibles
 - o Cadre réglementaire général
 - o Cadre réglementaire agroalimentaire
- Maîtrise des rongeurs en milieu agroalimentaire
 - o Les rongeurs infestant en milieu agroalimentaire □ Présentation des espèces □ Caractéristiques des infestations
 - o Moyens de maîtrise des rongeurs □ Evolution de la réglementation en 2018 □ Nouvelles pratiques de maîtrise des rongeurs □ Les placébos □ Le piégeage □ Les objets connectés □ Les générateurs d'ultrasons
- Maîtrise des insectes en milieu agroalimentaire
 - o Les insectes des denrées stockées o Principales espèces, présentation o Caractéristiques des infestations
 - o • Techniques de lutte o Lutte chimique □ Application d'insecticides • Principes de traitement en IAA • Mise en place d'un traitement curatif en IAA □ Gazage des locaux o Lutte non chimique □ Utilisation des phéromones • Pièges à phéromones • La confusion sexuelle □ DEIV • Présentation et résultats attendus • Mise en œuvre □ Traitements par la chaleur □ Traitements par le froid □ Les insectes auxiliaires
- Maîtrise des volatiles en milieu agroalimentaire

METHODES MOBILISEES

Formation en distentiel via teams à la date indiquée dans la session. . Le quizz initial est à remplir impérativement avant le début de la formation et le quizz final dès la fin de la formation. Pour tous renseignements complémentaires merci de joindre Caroline Turcot au 02.98.59.57.57 ou par mail à formation@edialux.fr

MOYENS TECHNIQUES

Pour les Quizz l'apprenant doit avoir à sa disposition un poste de travail informatique relié à une connexion internet : Adsl ou plus, pour téléphone et Tablette : connexion 2G minimum. - PC : Système d'exploitation : Windows 98 ou plus - Pour téléphone et tablette : Android 4.0 minimum ou IOS 6.0 minimum - Flash Player (gratuit) requis pour PC ou MAC. Pour la partie en présentiel : Projection d'un PowerPoint Fourniture d'un résumé du déroulé pédagogique Une hotline est à votre disposition et intervient maximum sous 2 jours ouvrés en appelant le 02.98.59.57.57 ou en envoyant un mail à formation@edialux.fr.

MOYENS D'ENCADREMENT

Pour tous renseignements complémentaires merci de joindre Caroline Turcot au 02.98.59.57.57 ou par mail à formation@edialux.fr

MODALITES D'EVALUATION

L'acquisition de connaissances par l'apprenant est évaluée par des quizz : un QCM initial et un QCM final

MODALITÉS D'ACCÈS

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos conseillers sont à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Vous pouvez contacter Caroline au 02.98.59.57.57 ou nous envoyer un mail à formation@edialux.fr

DURÉE D'ACCÈS

Inscriptions possibles 7 jours ouvrés avant le début de la formation à partir de cet écran en cliquant sur le bouton s'inscrire, par mail à formation@edialux.fr ou par téléphone en contactant Caroline TURCOT au 02.98.59.57.57

TAUX DE REUSSITE

Sans objet formation non certifiante Prise en charge possible par l'OPCO mais pas par le CPF.

DEBOUCHES

Maintien de la certification IFS V7

