

BONNES PRATIQUES DE CONCEPTION DES LOCAUX AGROALIMENTAIRES

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser les bases de la conception hygiénique des bâtiments agroalimentaires ainsi que les principaux défauts de conception d'une unité de production agroalimentaire (pour les produits suivants : lait, viande, céréales)



PUBLIC CONCERNÉ

Les techniciens issus de bureaux d'études et d'architecture et des entreprises de réalisation du secteur public
Les services vétérinaires des Wilayas et les services du commerce des Wilayas



DURÉE

28 heures environ

Module 1 — CONTEXTE ET ENJEUX RÉGLEMENTAIRES

Objectif : Connaître la réglementation relative à la conception des locaux agroalimentaires

Durée approximative : 6 heures

Module 2 — CONCEPTION DES LOCAUX

Objectif : Pouvoir déterminer les besoins des locaux agroalimentaires en conception et réaménagement

Durée approximative : 6 heures

Module 3 — CONCEPTION PAR FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

Objectif : Déterminer les exigences en matière de conception de chaque filière agroalimentaire et différencier les spécificités de chaque filière

Durée approximative : 7 heures

Module 4 — CONFORMITÉ DES MATÉRIAUX

Objectif : Lister les matériaux qui peuvent être utilisés dans la conception des locaux et vérifier leur conformité

Durée approximative : 5 heures

Module 5 — RÉAMÉNAGEMENT DES LOCAUX EXISTANTS ET MAINTENANCE

Objectif : Mettre en œuvre un programme d'entretien et de maintenance et pouvoir réaménager des locaux existants

Durée approximative : 4 heures