

Ce document est destiné à la direction générale de l'entreprise ou à la direction de formation ou au DAF...



**DEPARTEMENT SFC FORMATION DE LAC-EXPO-SA-**  
**ORGANISATION DES SEMINAIRES DE LA FORMATION ET DES CONGRES**

En Abrégé LAC-EXPO.SA ou SFC.SA / 12, Avenue des Etats Unis d'Amérique - Belvédère Tunis 1002  
Tel : 71781651 / Fax : 71890416 / Structure privée de formation n° d'enregistrement : 08/925/11  
E-mail : marketing.formation@gmail.com / Site web : www.sfc-formation.com.tn

**SEMINAIRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE DES CADRES DES ENTREPRISES**

**Le 20 et 21 Avril 2012 à l'hôtel DIPLOMAT à Tunis Lafayette**

**L'HYGIENE ET LA SECURITE DANS L'INDUSTRIE**

**Animé par le formateur : Sami ABDELLATIF : Consultant en Agroalimentaire Titulaire du Diplôme National d'Ingénieur en Sciences Appliquées et Technologie Spécialité Bio-industrie à l'INSAT**

**Public concerné : dirigeants et cadres des entreprises / Une riche documentation est distribuée aux participants, qui reçoivent une attestation, un support de formation avec cartable, stylo, bloc note / Avec l'étude des cas évoqués par les participants vécus dans leurs entreprises**

**PROGRAMME 1<sup>ère</sup> JOURNEE :**

**8h00 à 11h00**

**1- Généralités sur l'hygiène :**

- Hygiène: importance et vocabulaire
- La souillure et son support
- Les quatre facteurs de la détergence
- Le produit
- L'action mécanique

**11h00 à 11h15 : Pause café**

**11h15 à 14h00**

**2- Processus d'application de l'hygiène :**

- Le pré lavage
- Le nettoyage

**14h00 : Déjeuner**

**PROGRAMME 2<sup>ème</sup> JOURNEE :**

**8h00 à 11h00**

**3- Les composants d'un détergent**

**4- Les agents de surface**

**5- Les désinfectants :**

- Critères de choix pour un désinfectant
- Le problème d'accoutumance des micro-organismes au désinfectant chimique

**11h00 à 11h15 : Pause café**

**11h15 à 14h00**

**6- Prévention et gestion des risques alimentaires dans l'industrie :**

- Identifier et hiérarchiser les dangers
- Recenser des dispositions existantes

**7- Les peurs alimentaires : quelles assurances pour le consommateur :**

- Les acteurs de la sécurité alimentaire
- La place des lois, des règlements nationaux

**14h00 : Déjeuner**

**1/ Option Inter-entreprises : PRIX : 260 DT.HT soit 291,200 DT.TTC Par participant.**

Ce séminaire peut bénéficier de l'avance sur TFP ou des droits de tirage pour le financement de la formation selon les conditions légales (décret 2009-292 du 02/02/2009 et l'arrêté d'application du 10/02/2009), telle que pour la formation professionnelle pratique, l'avance récupérée et déduite de TFP est 50% du SMIG par jour et par participant soit environ 125 DT x 2 jours = 250 DT.HT de déduction au niveau de la TFP. (pour renseignement Tel 71 781 651)

**2/ Option intra-entreprise 500 DT.HT par jour soit 560 DT.TTC avec minimum 3 jours quelque soit le nombre des participants. Dans local choisi par l'entreprise cliente tel que son siège et pendant la date et l'horaire de son choix, (pouvant bénéficier de l'avance sur TFP ou du droit de tirage) La formation en intra-entreprise peut être faite en 2 séances dans chaque jour (matin et après midi).**