

TECHNICIEN DE CONDITIONNEMENT

► **Durée de la formation : 12 mois**

► **Programme de base pour l'école et l'entreprise.**

1. Connaissance des produits

- Dénomination des différents produits.
- Apprendre à distinguer la qualité des différents produits; réaliser un premier contrôle de la qualité.
- Destination et valorisation des produits.

2. Equipements

Connaissance des systèmes d'emballage et des machines (information de l'entreprise) : place de l'emballage dans l'ensemble des activités de l'entreprise.

Organisation et planning en accord avec l'entreprise.

3. Emballage

- Sortes d'emballages des différents produits :

Objectif, explication technique, avantages et inconvénients, effets de l'emballage sur l'environnement et de l'environnement sur l'emballage.

4. Connaissance de l'alimentation

Qu'est ce que l'alimentation ? Valeur nutritive des différents produits, technologie, microbiologie.

5. Hygiène

Règles de base et règles de travail.

6. Sécurité

Méthodes de travail, protection, prévention des accidents.

7. Législation

Concernant les marchandises, en rapport avec l'environnement et l'emballage (sur le plan européen, national et régional).

8. Management

Gestion des stocks.