

Les 44 MODULES mis à disposition

Domaine de formation	Référence - Intitulé
Biochimie alimentaire (BA)	BA01 Introduction à la biochimie alimentaire
	BA02 Additifs et auxiliaires alimentaires
	BA03 Matières grasses
	BA04 Œufs et ovo produits
	BA05 Composition des laits
	BA07 Coproduits et dérivés du lait
Microbiologie alimentaire (MA)	MA01 Introduction à la microbiologie alimentaire
Hygiène alimentaire (HY)	HY01 réglementation sanitaire et plan de maîtrise sanitaire
	HY02 Sources de contamination : les 5M
	HY03 Moyens de prévention : les bonnes pratiques d'hygiène
	HY04 : Nettoyage et désinfection – NEP
	HY05 : Les fondamentaux de l'hygiène
Qualité (AQ)	AQ01 : Management de la qualité
	AQ02 : Sécurité sanitaire des aliments
	AQ03 : Démarche HACCP
	AQ04 : Outils de contrôles et de mesure
	AQ05 : Analyses microbiologiques
	AQ06 : Analyses physico-chimiques
	AQ07 : Analyses texturales et organoleptiques
Méthode de conservation des aliments (MC)	MC01 : Altération et conservation des aliments
	MC02 : Traitements thermiques
	MC03 : Conservation par le froid
	MC05 : Traitement des aliments par voie chimique
	MC06 : Matériaux d'emballage et d'étiquetage
Installations et équipements industriels (IE)	IE01 : Physique générale
	IE02 : Installation, conception, PDU
	IE03 : Technologie électrique
	IE04 : Hydraulique et pneumatique
	IE06 : Automatisation des procédés
Sécurité (SE)	SE01 : Risques et moyens de prévention
	SE02 : Acteurs de la sécurité et réglementation
Développement durable (DD)	DD01 : Introduction au développement durable
	DD02 : Management environnemental
Communication professionnelle (CO)	CO01 : Communication professionnelle
	CO02 : Résolution de problèmes
	CO03 : Techniques de recherche d'emploi
Traitements de données et de l'information (TD)	TD01 : Mathématiques générales et statistiques
	TD02 : Technologies informatiques
	TD03 : Techniques de recherche documentaire
Entreprises (FE)	FE01 : Les entreprises agroalimentaires
	FE02 : Dispositifs et actes de la vie civique, sociale et professionnelle
	FE03 : Organisation et Management
	FE04 : Notion générales de comptabilité et de gestion
	FE05 : Gestion de production