

FICHE METIER

AGENT(E) EN AGRO-ALIMENTAIRE



FORMATION

CAP Agent de Propreté et d'Hygiène

QUALITÉS

- Bon contact avec le personnel de l'industrie
- Adaptabilité
- Respect des procédures

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Locaux industriels et agro-alimentaires

ACTIVITÉS

- Application des mesures de prévention et des protocoles
- Opérations de décontamination et de désinfection
- Intervention dans les zones à risques
- Application de connaissances techniques avancées
- Démontage et remontage des machines intervenant dans le processus de production
- Contrôle de la bonne exécution de son travail

POUR LA SUITE

TFP Chef d'équipe