



LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Etablissement Public Territorial
de Saint-Barthélemy
Centre Elvina - 57 chemin des
sables - Saint-Jean
97133 Saint-Barthélemy
Tel : 05 90 27 12 55
formation@cemstbarth.com
www.cemstbarth.com

Siret : 130 004 708 00033
N° d'activité : 95 9700165497

CHAÎNE DU FROID

Maîtrise et conformité en transport frigorifique



LA FORMATION

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner des conséquences sanitaires majeures et engager la responsabilité de l'entreprise. Denrées périssables, produits de santé, températures dirigées : chaque étape du transport doit être maîtrisée avec précision. Cette formation permet d'identifier les risques sanitaires spécifiques au transport frigorifique et d'adopter des pratiques fiables pour les prévenir. Elle renforce la maîtrise des procédures, la traçabilité et la conformité réglementaire. La qualité des produits transportés repose sur une vigilance constante et des compétences techniques solides.



LES OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement et les enjeux de la chaîne du froid
- Maîtriser la réglementation applicable au transport des denrées périssables et produits de santé
- Appliquer les bonnes pratiques de chargement, distribution et traçabilité
- Choisir et entretenir les équipements sous température dirigée
- Optimiser la performance énergétique tout en sécurisant les marchandises



METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

OUTILS

- Salle adaptée pour recevoir une formation, papperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, PowerPoint, audios...
- Test de positionnement initial, supports réglementaires actualisés, analyses de situations terrain, documentation technique

MÉTHODE

- Formation interactive, basée sur un échange permanent entre le ou les participants et le formateur.
- Exposés théoriques structurés, études de cas concrets, échanges d'expériences professionnelles.

EVALUATION

- Les acquis seront évalués par le biais d'un QCM en fin de formation.

Participants
minimum : 5
maximum : 10



PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.

PUBLIC CONCERNÉ

Conducteurs livreurs en transport frigorifique, coordinateurs transport ou logistique, référents techniques.

PRÉ-REQUIS

Comprendre le français à l'oral et à l'écrit. Connaissances de base en logistique sous température dirigée, transport ou distribution.



PROGRAMME

MODULE 1 - PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LIES AU FROID

- Comprendre les risques physiologiques liés au froid : hypothermie, douleurs articulaires, choc thermique
- Organisation du travail et gestion du temps d'exposition
- Mesures de prévention et équipements de protection individuelle (EPI)

MODULE 2 - COMPRENDRE LA CHAÎNE DU FROID ET SES ENJEUX

- Définition et principes fondamentaux de la chaîne du froid
- Produits concernés : denrées périssables, produits pharmaceutiques
- Acteurs et responsabilités tout au long de la chaîne logistique
- Conséquences d'une rupture de température : sanitaires, économiques et juridiques
- Analyse des points critiques en transport

MODULE 3 - CADRE REGLEMENTAIRE ET OBLIGATIONS PROFESSIONNELLES

- Le Paquet Hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
- L'accord ATP : exigences et certifications
- Traçabilité des températures et obligations documentaires

- Réglementation F-Gaz et impact environnemental
- Bonnes pratiques de distribution pharmaceutique (BPD)
- Responsabilité du transporteur et contrat-type

MODULE 4 - LES EQUIPEMENTS DU TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE

- Typologie des véhicules frigorifiques et cellules isothermes
- Sources de production du froid
- Systèmes d'enregistrement et contrôle des températures
- Métrologie légale et vérification des équipements
- Entretien, maintenance et vérifications périodiques

MODULE 5 - BONNES PRATIQUES OPERATIONNELLES

- Préparation du véhicule avant chargement
- Organisation du chargement selon les flux et températures
- Gestion des ouvertures de portes et des temps d'arrêt
- Suivi et enregistrement des températures en cours de transport
- Procédures en cas d'écart ou d'incident

MODULE 6 - GESTION DES RISQUES

- Identification des situations à risque
- Conduite à tenir en cas de rupture de la chaîne du froid
- Transmission des informations et traçabilité des incidents
- Réduction de la consommation énergétique
- Analyse de cas concrets et retours d'expérience



FINALITE

• Attestation de fin de formation

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification QUALIOP1 de l'établissement.

LE COÛT ET LA DATE

La tarification et la date sont disponibles sur notre site internet. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financements de vos actions de formation. Le Centre de Formation de la CEM vous accompagne dans vos démarches.

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap. Veuillez contacter la référente handicap Alexia Louis au 05 90 27 12 55 ou par mail à : alexia.louis@cemstbarth.com.



Pour vous inscrire, nous vous invitons à compléter le bulletin d'inscription sur le site internet de la CEM :

<https://www.cemstbarth.com/fr/inscriptions.php>