CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Pneumatique pour l'industrie agroalimentaire : hygiène, conformité et spécificités

Lien : https://cpfi-formation.com/formation/pneumatique-pour-lindustrie-agroalimentaire-hygiene-conformite-et-specificites

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
MP191

CATÉGORIE
Pneumatique Avancée et Systèmes Intelligents

CPFI Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes de fonctionnement des systèmes pneumatiques utilisés dans l'industrie agroalimentaire.
- Identifier les contraintes spécifiques liées aux environnements alimentaires.
- Comprendre les principes de conception hygiénique des installations pneumatiques.
- Sélectionner les matériaux et composants adaptés aux applications agroalimentaires.
- Maîtriser les principes de qualité de l'air comprimé utilisé dans les processus alimentaires.
- Identifier les sources potentielles de contamination par les particules, huiles, eau et microorganismes.
- Choisir les solutions de filtration et de traitement d'air adaptées aux exigences du procédé.
- Comprendre les contraintes liées à la lubrification et aux fluides utilisés dans les installations alimentaires.
- Adapter les installations pneumatiques aux opérations de nettoyage et de désinfection.
- Diagnostiquer les fuites, pertes de pression et dysfonctionnements des équipements pneumatiques.
- Mettre en œuvre des stratégies de maintenance préventive adaptées aux environnements agroalimentaires.
- Intégrer les risques liés aux installations pneumatiques dans une démarche HACCP.
- Comprendre les exigences de conformité, de traçabilité et de documentation technique.
- Améliorer la fiabilité, la disponibilité, l'hygiène et la sécurité des installations pneumatiques.
- Développer une approche permettant d'auditer et d'améliorer une installation pneumatique existante dans un environnement agroalimentaire.

CPFI Formation

POUR QUI ?

- Ingénieurs maintenance industrielle
- Ingénieurs pneumatiques
- Ingénieurs mécaniques
- Ingénieurs automatisation
- Ingénieurs instrumentation
- Ingénieurs procédés agroalimentaires
- Ingénieurs qualité et sécurité alimentaire
- Ingénieurs hygiène industrielle

- Ingénieurs méthodes maintenance
- Ingénieurs fiabilité
- Responsables maintenance
- Responsables production
- Responsables qualité
- Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- Responsables méthodes et industrialisation
- Responsables utilités industrielles
- Responsables énergie et air comprimé
- Techniciens maintenance pneumatique
- Techniciens maintenance industrielle
- Techniciens automatisme
- Techniciens instrumentation
- Techniciens utilités
- Techniciens qualité et hygiène
- Automaticiens et intégrateurs industriels
- Auditeurs qualité et sécurité alimentaire
- Consultants en agroalimentaire et ingénierie industrielle
- Professionnels des secteurs agroalimentaire, boissons, laiterie, boulangerie, conserverie, abattoirs, transformation des viandes, industrie des huiles et corps gras et industries pharmaceutiques à environnement contrôlé
- Toute personne impliquée dans la conception, l'exploitation, la maintenance, l'hygiène, la qualité ou l'audit des installations pneumatiques en industrie agroalimentaire.

CPTI Formation

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / PRINCIPES DE LA PNEUMATIQUE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

- Rappels sur la production, préparation et distribution de l'air comprimé
- Architecture des réseaux pneumatiques
- Particularités des installations en environnement alimentaire

2 / CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES INSTALLATIONS PNEUMATIQUES

- Principes de conception limitant les risques de contamination
- Choix des matériaux et composants adaptés au secteur alimentaire
- Réduction des zones de rétention et facilitation du nettoyage

3 / QUALITÉ DE L'AIR COMPRIMÉ ALIMENTAIRE

- Classes de qualité de l'air comprimé
- Filtration des particules, huiles et contaminants
- Gestion de l'humidité, condensation et contamination microbiologique

4 / COMPOSANTS PNEUMATIQUES POUR ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES

- Vérins, distributeurs et électrovannes adaptés
- Raccords, tuyauteries et composants hygiéniques
- Matériaux compatibles avec les exigences alimentaires

CPFI Formation

5 / LUBRIFICATION ET FLUIDES COMPATIBLES

- Principes de lubrification des systèmes pneumatiques
- Risques liés à la contamination par les huiles
- Choix de lubrifiants adaptés aux applications alimentaires

6 / INSTALLATIONS EN ZONES DE PRODUCTION ET DE NETTOYAGE

- Contraintes liées à l'humidité et aux projections
- Résistance aux produits de nettoyage et désinfection
- Protection des composants contre les environnements agressifs

7 / PNEUMATIQUE ET PROCESSUS DE NETTOYAGE

- Nettoyage des équipements et composants pneumatiques
- Principes de conception compatibles avec les procédures de nettoyage
- Prévention des infiltrations et contaminations

8 / AUTOMATISATION ET COMMANDE PNEUMATIQUE

- Électrovannes et îlots de distribution
- Capteurs et contrôle des actionneurs
- Intégration avec PLC, systèmes de supervision et réseaux industriels

9 / MAINTENANCE ET DIAGNOSTIC DES INSTALLATIONS

- Détection des fuites et pertes de pression
- Diagnostic des dysfonctionnements des vérins et distributeurs
- Maintenance préventive et contrôle de l'état des composants

10 / HYGIÈNE, HACCP ET GESTION DES RISQUES

- Identification des dangers liés aux systèmes pneumatiques
- Intégration des risques pneumatiques dans une démarche HACCP

CPFI Formation

- Prévention des contaminations physiques, chimiques et microbiologiques

11 / CONFORMITÉ ET DOCUMENTATION TECHNIQUE

- Exigences de conformité applicables aux équipements
- Traçabilité des composants et opérations de maintenance
- Documentation, procédures et enregistrements techniques

12 / ATELIER PRATIQUE : AUDIT D'UNE INSTALLATION PNEUMATIQUE AGROALIMENTAIRE

- Analyse d'un réseau d'air comprimé en environnement alimentaire
- Identification des risques d'hygiène et points critiques
- Élaboration d'un plan d'amélioration, de maintenance et de contrôle

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

01 au 10 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 07 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 Mai au 02 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 28 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 22 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

CPFI Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@cpfi-formation.com
Web : https//www.cpfi-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : MP191
CPFI Formation — Tous droits réservés

CPFI Formation