

Manutention et Levage des Équipements de Transformation Agroalimentaire (Autoclaves, Tanks, Sécheurs)

Lien : https://innov-maroc.com/formation/manutention-et-levage-des-equipements-de-transformation-agroalimentaire-autoclaves-tanks-secheurs

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
CML71

CATÉGORIE
Manutention Agroalimentaire & Logistique du Froid

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les spécificités des équipements de transformation agroalimentaire et leurs contraintes de manutention.
- Maîtriser les normes internationales applicables aux opérations de levage en environnement agroalimentaire.
- Concevoir des plans de levage adaptés aux autoclaves, tanks, sécheurs et autres équipements lourds.
- Sélectionner les équipements et accessoires de levage appropriés en fonction des charges et des conditions d'intervention.
- Réaliser les opérations de levage, de déplacement, d'installation et d'alignement en toute sécurité.
- Garantir le respect des exigences d'hygiène, de qualité et d'intégrité des équipements lors des interventions.
- Identifier et maîtriser les risques liés aux opérations de manutention industrielle.
- Superviser les essais, les contrôles qualité et la mise en service des équipements installés.
- Exploiter les outils numériques pour planifier, suivre et optimiser les opérations de levage.
- Développer une expertise permettant de planifier, coordonner et exécuter des opérations de manutention et de levage d'équipements agroalimentaires conformément aux meilleures pratiques internationales.

INNOV MAROC

POUR QUI ?

- Ingénieurs en génie agroalimentaire
- Ingénieurs maintenance et fiabilité
- Ingénieurs mécaniques et électromécaniques
- Responsables maintenance des industries agroalimentaires
- Responsables production et responsables techniques
- Chefs de chantier et superviseurs d'installation industrielle
- Techniciens de maintenance industrielle
- Opérateurs de levage, riggers, élingueurs et grutiers
- Responsables HSE, qualité et sécurité alimentaire
- Entreprises d'ingénierie, d'installation industrielle et de maintenance agroalimentaire
- Fabricants et intégrateurs d'équipements de transformation alimentaire
- Toute personne impliquée dans la planification, la manutention, le levage, l'installation, le remplacement ou la maintenance des équipements de transformation agroalimentaire souhaitant acquérir une expertise conforme aux normes internationales de sécurité, d'hygiène et de performance industrielle.

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DE LA MANUTENTION DES ÉQUIPEMENTS AGROALIMENTAIRES

- Typologie des équipements de transformation agroalimentaire
- Contraintes techniques, sanitaires et opérationnelles
- Principes de manutention et de levage des équipements lourds

2 / RÉGLEMENTATION, NORMES ET EXIGENCES D'HYGIÈNE

- Normes ISO 22000, HACCP, EHEDG, ISO 12480 et ASME B30
- Exigences de sécurité, de qualité et de conformité
- Responsabilités des intervenants et permis de travail

3 / INGÉNIERIE DE LEVAGE ET PLANIFICATION DES OPÉRATIONS

- Analyse des charges, du centre de gravité et des points de levage
- Élaboration des Lift Plans et études de faisabilité
- Calculs de stabilité et préparation des interventions

4 / ÉQUIPEMENTS DE LEVAGE ET ACCESSOIRES

- Grues mobiles, palans, portiques, chariots élévateurs et vérins hydrauliques
- Élingues textiles, chaînes, palonniers, manilles et crochets
- Inspection et certification des équipements de levage

INNOV MAROC

5 / TECHNIQUES DE MANUTENTION ET D'INSTALLATION

- Levage, déplacement, rotation et mise en place des équipements
- Alignement, calage, nivellement et fixation
- Installation dans les zones de production et salles blanches

6 / GESTION DES RISQUES ET SÉCURITÉ DES OPÉRATIONS

- Analyse des risques (JSA, HAZID et Bow-Tie)
- Prévention des chutes de charges et des accidents
- Protection des équipements et maintien de l'intégrité sanitaire

7 / CONTRÔLE QUALITÉ ET MISE EN SERVICE

- Vérification des alignements et des ancrages
- Contrôles avant démarrage et essais fonctionnels
- Documentation de réception et validation des installations

8 / MAINTENANCE ET DÉPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS

- Dépose, remplacement et repositionnement des équipements
- Maintenance préventive des dispositifs de manutention
- Organisation des arrêts techniques et des interventions

9 / DIGITALISATION ET OPTIMISATION DES OPÉRATIONS

- Simulation de levage et planification numérique
- BIM, Digital Twin et suivi des opérations
- Gestion documentaire, traçabilité et amélioration continue

10 / ÉTUDES DE CAS ET PLANIFICATION D'UNE OPÉRATION COMPLÈTE

- Analyse de projets dans les industries laitière, brassicole, sucrière, des boissons, des conserves et de la transformation alimentaire

INNOV MAROC

- Élaboration d'un plan complet de manutention, levage et installation d'équipements agroalimentaires
- Construction d'une feuille de route intégrant sécurité, conformité, hygiène, performance et excellence opérationnelle

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

23 Nov. au 02 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
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

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

INNOV MAROC

Réservation & Renseignements

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

INNOV MAROC — Tous droits réservés