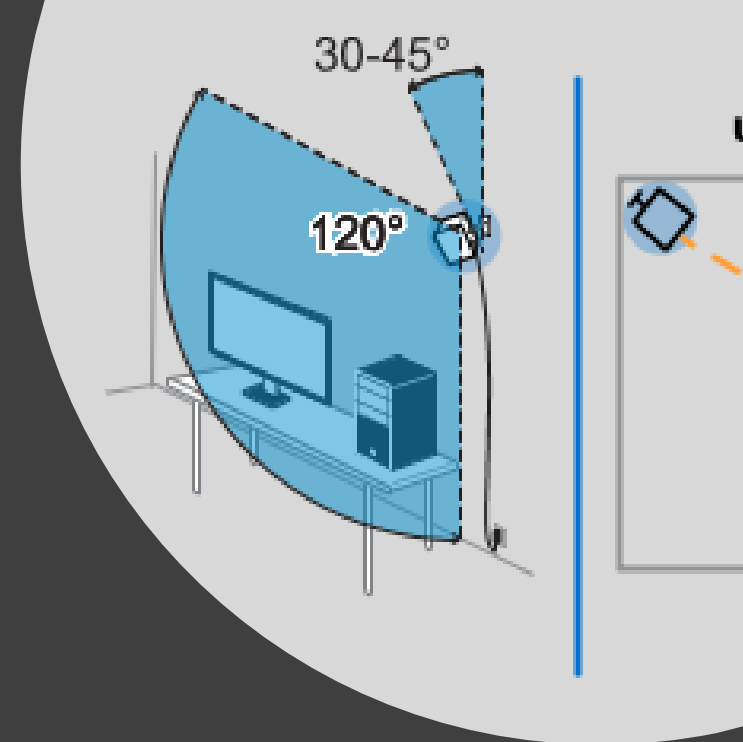




AgroVirtuose



# Guide du Formateur AgroVirtuose



## 1. Prérequis à la formation en VR

3

- 1.1 Liste du matériel
- 1.2 Installation
- 1.3 Lancement et room-scale
- 1.4 Règles de l'animation en VR

## 2. Démarrage des logiciels

8

- 2.1 Démarrage du back office
- 2.2 Premier lancement et la page de connexion
- 2.3 La page de démarrage
- 2.4 Importer des vidéos pour la Bibliothèque Virtuelle

## 3. Les différentes missions

11

- 3.1 Visite Libre et Plan du site de production
- 3.2 Mission Vestiaire
- 3.3 Mission SAS Hygiène
- 3.4 Mission SAS Hygiène simple
- 3.5 Mission Chasse aux risques
- 3.6 Mission Incendie
- 3.7 Mission Recette
- 3.8 Mission Accident sur ligne
- 3.9 Mission Contrôle
- 3.10 Mission Nettoyage

# 1. Guide d'installation du HTC Vive Pro

## • 1.1 Liste du matériel

Je vérifie mon matériel :



Un ordinateur compatible



Un boîtier de liaison ordinateur/casque

Avec :

- 1 câble d'alimentation secteur
- 1 câble USB/USB
- 1 câble mini display port/mini display port



Un casque HTC Vive Pro  
Avec son câble display port



2 trépieds et rotules



Deux stations de bases  
Avec leur chargeur secteur

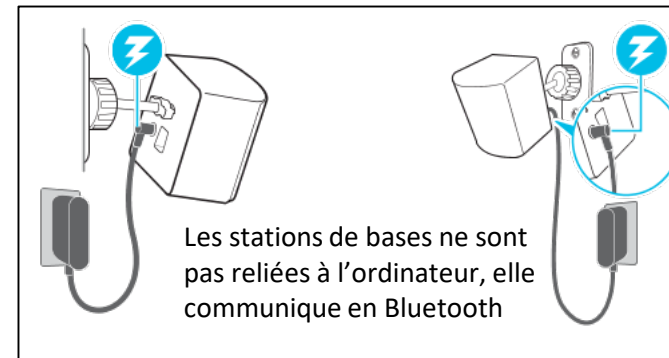
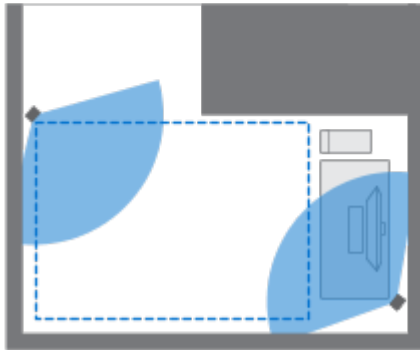
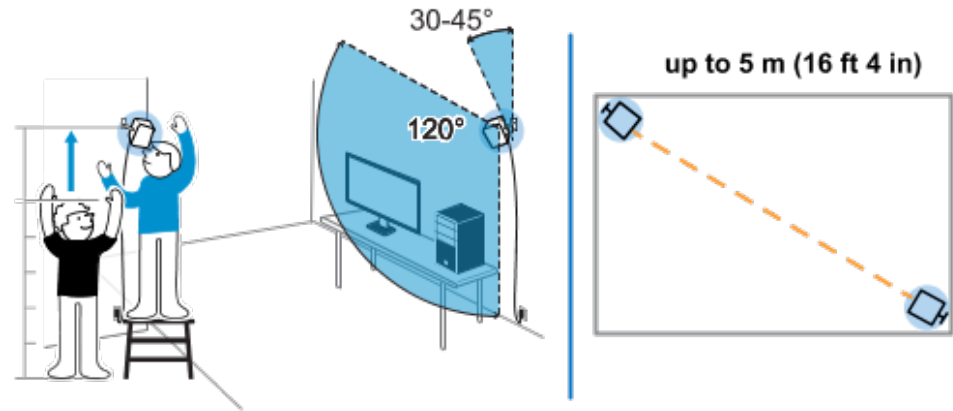
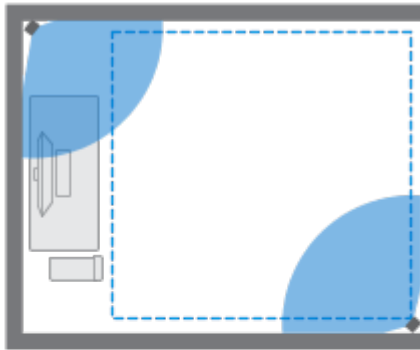


Deux contrôleur HTC Vive pro  
Avec leur chargeur secteur

## • 1.2 Installation

- On libère un espace pour pouvoir installer la zone de jeux. Les 2 stations de bases doivent être éloignées au minimum de 4/5 mètres (8/10 mètres au maximum).
- Si on veut utiliser un vidéo projecteur, on vérifie que la zone de jeux n'est pas devant l'écran.
- On oriente les stations de bases légèrement vers le bas.

Dispositions possible et branchement des stations de bases :

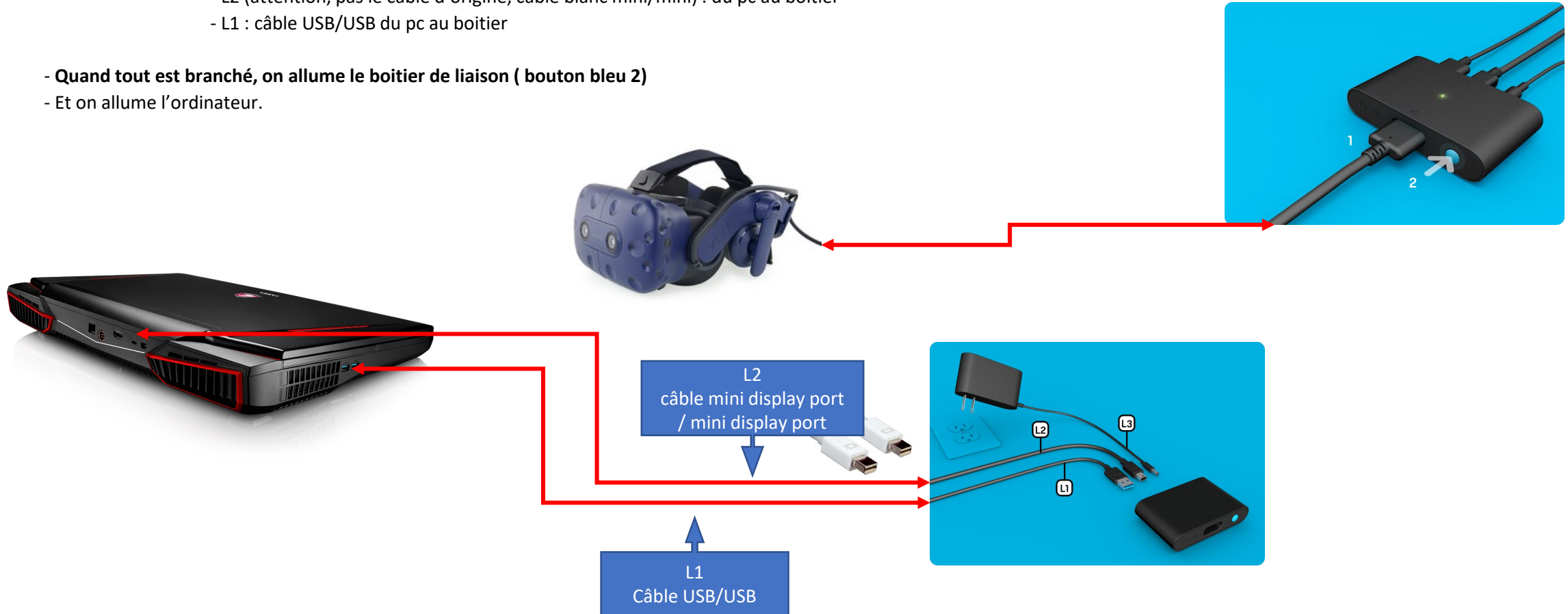


## • 1.2 Installation

- Une fois les stations de bases installées et sous tension, on branche l'ensemble du matériel.

### Ordinateur éteint :

- On relie la casque et l'ordinateur avec le boîtier de liaison :
  - Cable branché au casque au boîtier de liaison
  - L3 : Alimentation secteur au boîtier de liaison
  - L2 (attention, pas le câble d'origine, câble blanc mini/mini) : du pc au boîtier
  - L1 : câble USB/USB du pc au boîtier
- **Quand tout est branché, on allume le boîtier de liaison ( bouton bleu 2)**
- Et on allume l'ordinateur.



### • 1.3 Lancement et roomscale

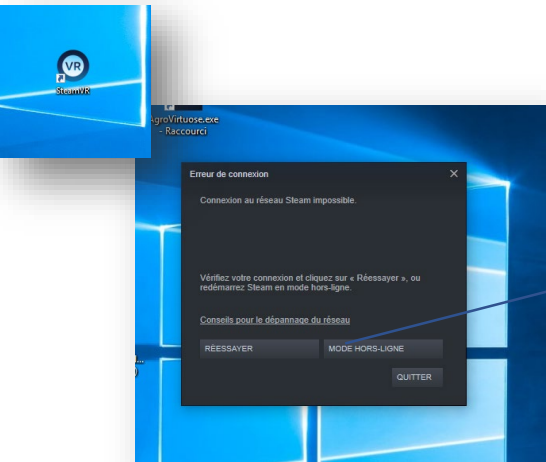
- Une fois l'ordinateur allumé, on vérifie la configuration de la zone de jeu :
  - Double clic sur SteamVR
  - Si pas de connexion internet, on clique sur mode hors ligne
  - On allume les 2 Controller et on clique sur le menu de SteamVR pour faire afficher le menu déroulant
  - Puis clic sur Lancer l'assistant de configuration de pièce
  - On choisit le mode A l'échelle d'une pièce pour pouvoir configurer les murs bleus de sécurité
  - On suit les instructions pas à pas
  - La configuration est finie, vous pouvez lancer votre application AgroVirtuose



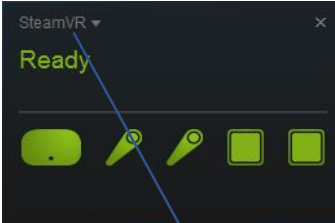
L'ensemble du système utilise 2 logiciels importants :

- **Steam VR** pour l'utilisation des casques VR
- **Geforce** pour utilisation de la carte graphique (utilisation automatique)

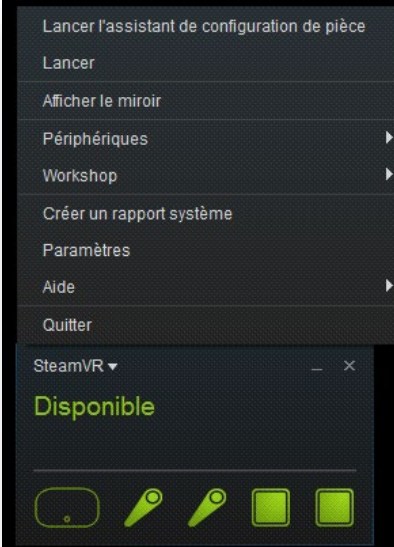
Les mises à jour ne sont pas obligatoires pour le bon fonctionnement, surtout si vous travaillez hors connexion internet. Cependant, il est recommandé de faire ses mises à jour une fois de temps en temps. Ne pas faire ces opérations le jour de vos formations.



Si pas de connexion internet, cliquez sur le mode hors ligne



Menu de SteamVR pour faire afficher le menu déroulant



On choisit le mode A l'échelle d'une pièce pour pouvoir configurer les murs bleus de sécurité

## • 1.4 Règles de l'animation en VR

### **Avant l'immersion :**

Présenter le matériel, base, casque, Controller, ... et l'utilisation des Controller  
Rassurer en présentant la Zone de sécurité (murs virtuels)  
Expliquer les modes de déplacement (physique ou téléportation) et les mouvements bras/tête  
Informé le stagiaire des risques éventuels d'inconfort et préciser les possibilités d'alerter, de fermer les yeux, de faire signe, d'arrêter l'expérience  
Présenter rapidement le cadre général du module avant immersion  
Laisser le stagiaire placer le casque sur les yeux pour s'immerger

### **Pendant l'immersion :**

S'assurer du bien être général du stagiaire immergé  
Guider le stagiaire par la parole et par le geste  
Expliquer la sortie de l'immersion  
Récupérer les Controller et laisser le stagiaire enlever lui-même le casque

### **Après l'immersion :**

Recueillir le ressenti général du stagiaire et s'assurer de son état physique

S'assurer que les consignes et objectifs ont été intégrés  
Encourager le stagiaire par une approche bienveillante  
Guider par le geste (prévenir en amont) et par la parole  
Observer l'état physique du stagiaire pendant et après l'expérience  
Recentrer si nécessaire le stagiaire dans la zone d'évolution  
Être attentif à la progression du stagiaire, sur le plan technique et pédagogique  
Poser des questions et faire reformuler l'utilisateur pour valider la compréhension  
S'assurer que les objectifs ont été atteints  
Débriefing en fin de module



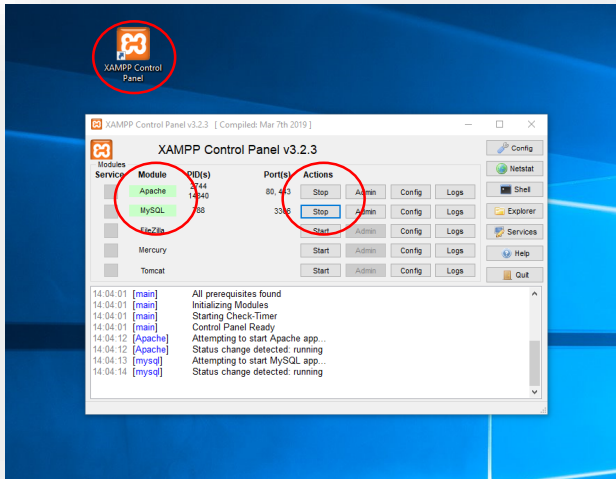
Les règles de sécurité pour le stagiaire relatifs aux déplacements, mouvements des Controller et mouvements de tête  
Les règles de sécurité pour le formateur dans son animation générale  
Les éléments de contraindre (épilepsie,...) à prendre en compte pour la pratique RV et troubles rencontrés (Malaise, Cinetose (motion sickness))

## 2. Démarrage du logiciel

### •2.1 Démarrage du back office

#### - Avant propos important :

L'utilisation du back office se fait sans connexion internet externe, il faut donc s'assurer que le serveur internet est en fonctionnement. Il suffit de lancer (via le raccourci) **XAMPP Control Panel** et de vérifier que **les Modules Apache et MySQL sont en mode Start**. Il faut cliquer sur Start pour les 2, ce qui a pour effet de remplacer le bouton par Stop et de mettre en vert les 2 modules Apache et MySQL



- Sur votre navigateur allez à l'adresse suivante : <http://localhost/data/public>
- Se connecter avec le compte du formateur concerné, en cliquant sur **connexion** dans la bannière supérieure

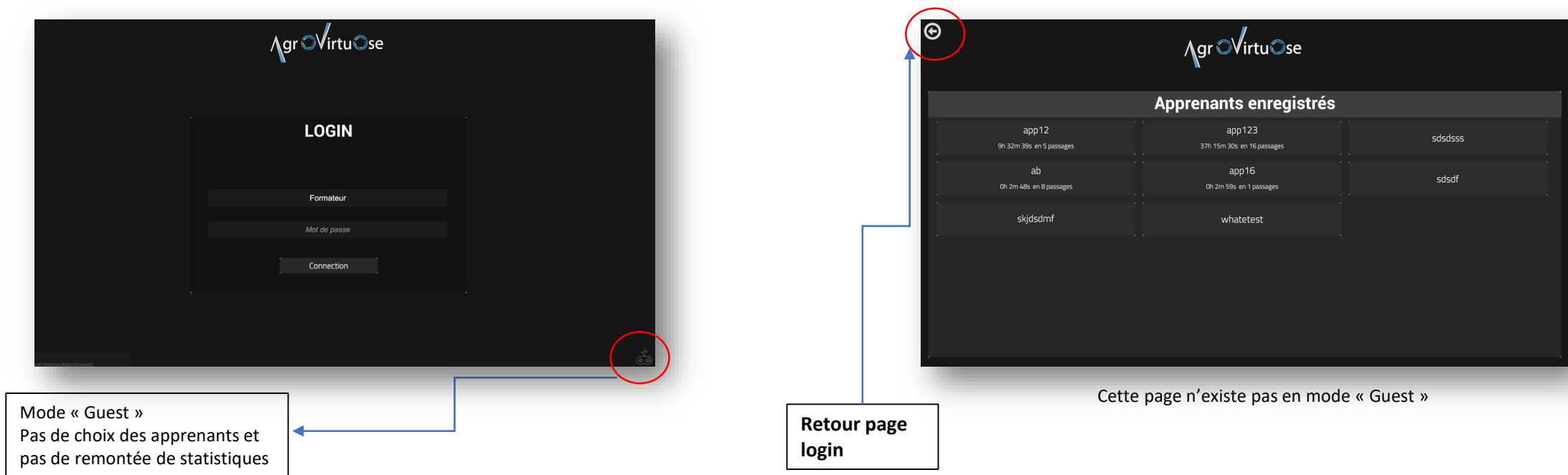




## •2.2 Premier lancement et la page de connexion

- Lancer l'application **AgroVirtuose.exe** avec le raccourci sur le bureau de votre ordinateur.
- Si vous n'avez pas démarré votre serveur local, vous pouvez utiliser l'application mais vous n'aurez pas de remontée de statistique sur le back office. Vous utiliserez le mode « Guest », en cliquant sur l'icône en bas à droite de cette page de connexion. Mode très pratique pour les démonstrations et salon.
- Pour une utilisation complète, vous devez donc au préalable démarrer le serveur local. Vous pourrez ainsi vous connectez avec un des formateurs enregistrés sur votre back office et donc la liste des apprenants correspondants.

**Rappel importante** : Pas de connexion internet, donc pas de récupération des mots de passes possibles, nous vous conseillons donc de les noter dans un endroit sure.



## •2.3 La page de démarrage

En mode Guest ou en mode formateur, voici le détail de la page de démarrage :

The screenshot shows the Agrovirtuose application interface. At the top, the logo 'AgroVirtuose' is centered. On the right, there is a user profile icon labeled 'app12' and a box for 'Votre logo'. The main content is divided into three columns: 'Modes', 'Missions', and 'Descriptif'. The 'Modes' column lists 'Mode FORMATION', 'Mode EVALUATION', 'Mode VISITE LIBRE', and 'Mode TUTORIAL'. The 'Missions' column lists 'Vestiaires [0]', 'SAS Hygiène [0]', 'SAS Hygiène simple [0]', 'Chasse aux risques [0]', 'Recette [0]', 'Accident sur ligne [2]', 'Contrôle [1]', and 'Nettoyage [0]'. The 'Descriptif' column shows details for the 'Vestiaires' mission, including a description and a 'LANCER' button. At the bottom, there are logos for 'opcalim mandaté par OCAPIAT' and 'EVAVEO INGENIERIE DE L'INNOVATION', along with a 'Bibliothèque' button and a 'Sortir' button.

**Les différentes missions :**  
Le nombre (n) indique le nombre de passage par l'apprenant en formation ou en évaluation

**Mode de fonctionnement :**  
- Mode formation : l'apprenant est guidé dans les différentes missions  
- Mode évaluation : pas de guide dans les missions  
- Visite libre : Pas d'action spécifiques, c'est une visite de l'usine qui commence sur la parking  
- Tutorial : petite mission pour apprendre à manipuler dans la VR

**Pour changer d'apprenant**

**Choisissez la mission et cliquez sur Lancer**

**Fermer l'application**

**Accès direct au Back office**

**Accès à la Bibliothèque virtuelle**

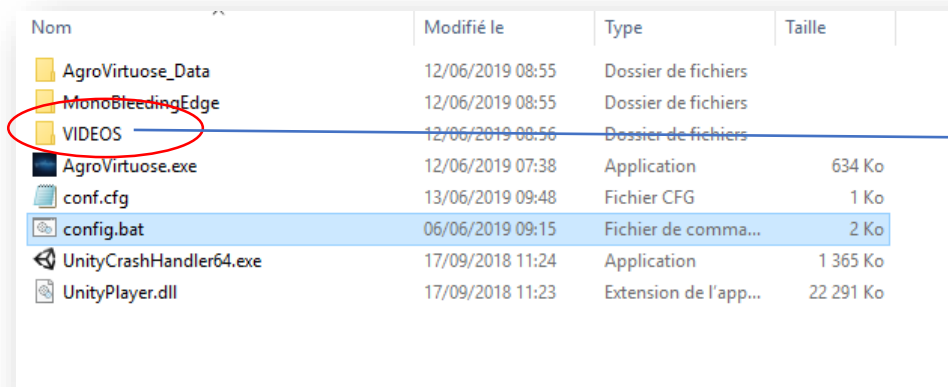
## • 2.4 Importer des vidéos pour la Bibliothèque Virtuelle

Vous avez la possibilité d'importer vos propres vidéos dans la bibliothèque virtuelle d'AgroVirtuose. Pour ce faire :

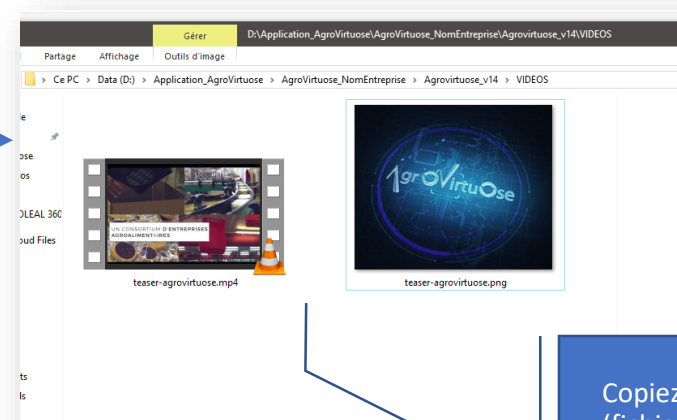
- Ouvrez votre dossier **AgroVirtuose**, puis le dossier **VIDEOS**
- Copiez vos vidéos dans ce dossier (fichier.mp4)
- Pour afficher une miniature, copier également l'image voulue (fichier .png ou .jpeg) dans ce dossier et nommez la avec le même nom que La vidéos correspondante

Exemple : **teaser-agrovirtuose.mp4** pour la vidéo et **teaser-agrovirtuose.png** pour l'image qui s'affichera dans la bibliothèque. (Cette vidéo sera d'office dans votre application)

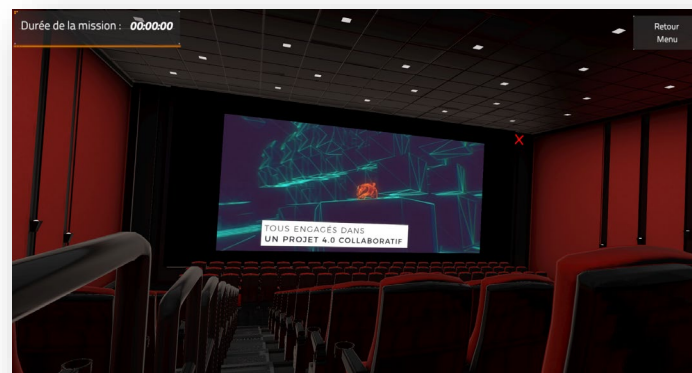
(D:\Application\_AgroVirtuose\Agrovirtuose)



(D:\Application\_AgroVirtuose\Agrovirtuose\VIDEOS)



Copiez vos vidéos dans ce dossier (fichier.mp4)  
Pour afficher une miniature, copier également l'image voulue (fichier .png ou .jpeg) dans ce dossier et nommez la avec le même nom que La vidéos correspondante.



### 3. Les différentes missions

#### •3.1 Visite Libre et Plan du site de production

- Le **Mode Visite Libre**, vous permet de visiter l'ensemble du site. La mission commence sur le parking.

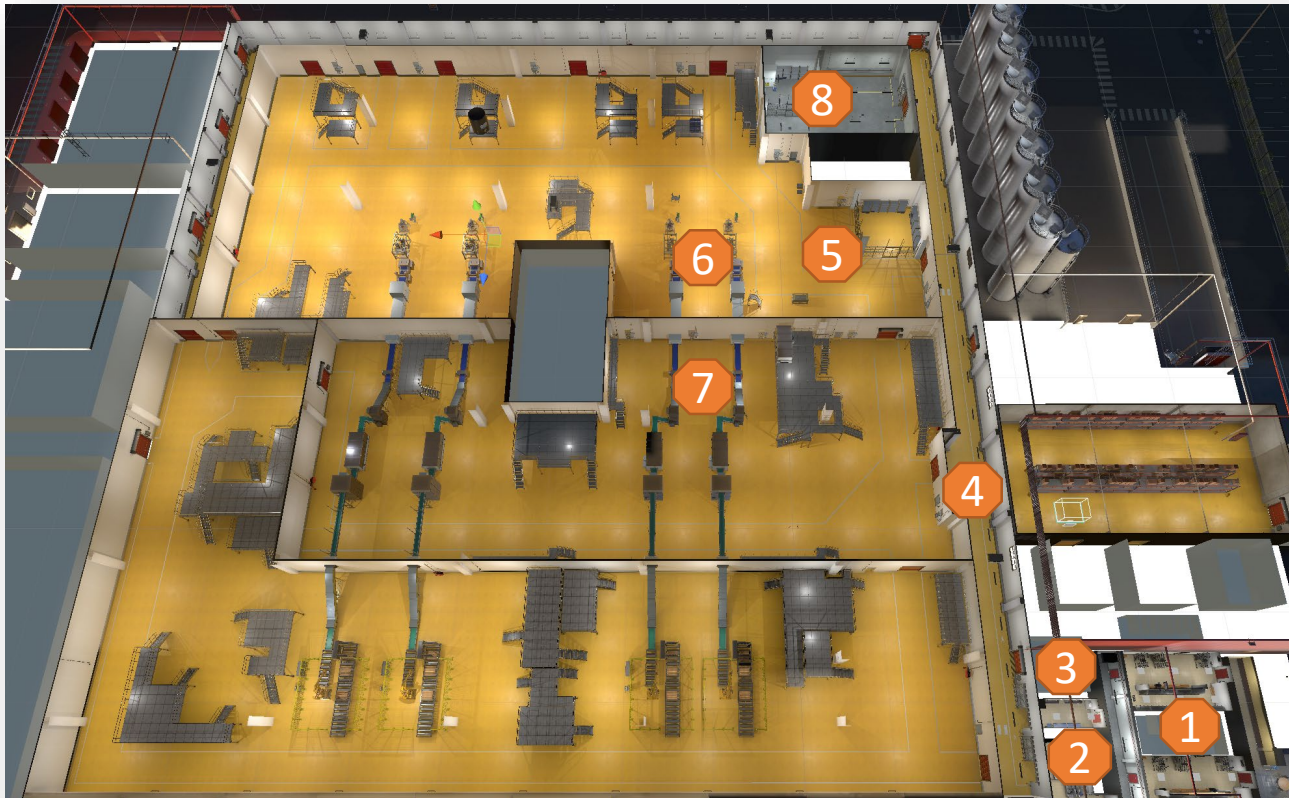
- **Plan du site de production**



#### Visite sur site :

Bonjour et bienvenue sur le site de l'entreprise AgroVirtuose.

Vous pouvez visiter l'intégralité du site de production. Votre venue est transparente, vous ne mettez pas la production ou la sécurité des hommes en danger. ;)



- 1 - Mission Vestiaires
- 2 - Mission SAS Hygiène
- 3 - Mission SAS Hygiène simple
- 4 - Mission Chasse aux risques
- 5 - Mission Recette
- 6 - Mission Accident sur ligne
- 7 - Mission Contrôle
- 8 - Mission Nettoyage

## •3.2 Mission Vestiaire

### Mission Vestiaires :

Bienvenue dans la Mission Vestiaires du Personnel.

Le but de cette mission est d'être capable de reconnaître les EPI, de les intégrer, de comprendre leur rôle et de respecter les règles QHSE. Dirigez vous vers un vestiaire homme ou femme et suivez les instructions. Votre casier est le N°3.



#### **Consigne 1: Mission Vestiaires étape 1/3**

Choisissez votre vestiaire, femme ou homme et veuillez respecter les étapes nécessaires au respect des règles d'hygiène dans cette entreprise.

- Prenez votre charlotte en premier, distributeur à votre gauche en entrant.- Puis dirigez vous vers votre casier personnel : le N°3.

#### **Consigne 2: Mission Vestiaires étape 2/3**

- Ouvrez votre casier personnel, puis équipez vous des EPI obligatoires.

- Masque d'hygiène (si nécessaire) et Bouchons d'oreilles sont dans des distributeurs vers la sortie du vestiaire.

**Nous vous rappelons que les montres et bijoux sont interdits sur l'ensemble de l'usine.**

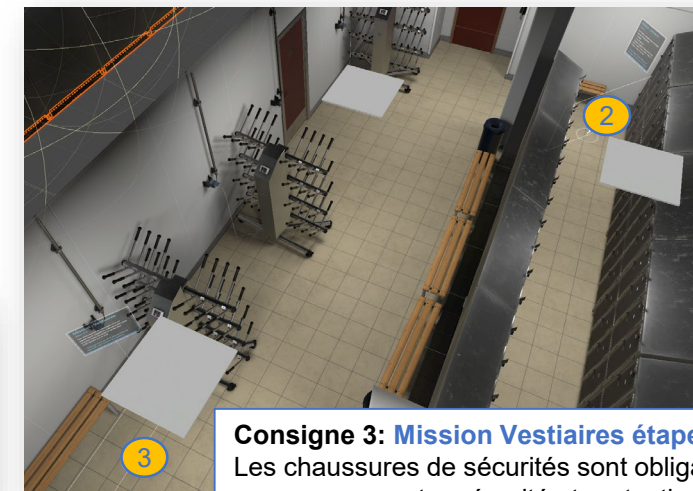
- Une fois équipé, fermez votre casier et allez mettre vos chaussures de sécurités.



#### **Message fixe 1 : Informations importantes**

**Un équipement de protection individuel (EPI) est un dispositif ou moyen destiné à être porté ou tenu par une personne en vue de la protéger contre un ou plusieurs risque susceptibles de menacer sa sécurité ou sa santé principalement au travail.**

- La **charlotte** est un EPI indispensable, elle permet par exemple d'éviter les chutes de cheveux dans les éléments de production.
- La **veste et le pantalon** permettent de remplacer ou recouvrir les vêtements de ville, ils permettent d'éviter les contaminations extérieures.
- Le **masque** d'hygiène permet de garder une protection et une hygiène de qualité et limite la projection de sécrétion par gouttelettes ou par voie aérienne
- Les **chaussures de sécurités** sont un équipement adapté et indispensable pour assurer votre sécurité et protection individuelle sur le site.
- Les **bouchons d'oreilles** permettent de se protéger des niveaux sonores dans les zones définies.



#### **Consigne 3: Mission Vestiaires étape 3/3**

Les chaussures de sécurités sont obligatoires pour assurer votre sécurité et protection individuelle sur le site.

- Equipez vous de VOS chaussures de sécurité, puis quittez le vestiaire.

#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous connaissez désormais les EPI en milieu agroalimentaire.

**N'oubliez pas que le port des bijoux est strictement interdit sur tout le site de production.**

Ou

#### **FIN DE MISSION**

Vous n'avez pas respecté toutes les procédures.

Vous ne respectez pas les normes d'hygiène et vous mettez votre sécurité en danger !

•3.2 Mission Vestiaire

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
Vestiaire	Les jauges commence à 1 et on applique les malus suivant. On limite par la suite le total à 0			
	Charlotte pas en premier	-0,3	-0,3	
	pas de charlotte	-0,4	-0,4	
	pas de veste	-0,3	-0,1	
	pas de pantalon	-0,3	-0,1	
	pas de chaussure	-0,1		-0,5
	pas de masque			
	pas de bouchon d'oreille			-0,5
	pris epi pas au stagiaire(mode eval)	-1		-1
	pris trop d'epi (mode eval)			-1
	<p>Evaluation relative aux EPI uniquement (objectif pédago)            Taux de réussite global = 1 si on a pris uniquement tous les bons epi dans l'ordre (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie)            Sinon, Trg = 0            (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			

### •3.3 SAS Hygiène

#### Mission SAS Hygiène :

##### Bienvenue dans la Mission SAS Hygiène.

Le but de cette mission est d'être capable de respecter les règles d'hygiène corporelle et de comprendre les enjeux sur la sécurité des aliments. Il est également de connaître les étapes de lavage des mains.  
Dirigez vous vers le sas hygiène et suivez les instructions.

#### **Consigne 2: Mission SAS Hygiène 2/8**

Le lave-botte permet la décontamination des semelles des chaussures avant d'entrer en zone de production.  
- Passez obligatoirement par D puis G. Cela permettra un nettoyage de chaque botte.

#### **Consigne 3: Mission SAS Hygiène 3/8**

Pas de texte

#### **Consigne 4: Mission SAS Hygiène 4/8**

La rotation des brosses combinée à de l'eau mélangée à une solution antiseptique va permettre de supprimer 99% des bactéries. Nous pouvons maintenant passer au lavage des mains.  
- Déplacez vous jusqu'au premier tourniquet.

#### **Consigne 5: Mission SAS Hygiène 5/8**

Pour ne pas contaminer les mains de la prochaine personne, le boîtier projette une solution savonneuse bactéricide sur les mains.  
- Veuillez placer au moins une main dans le distributeur automatique pour débloquer le tourniquet et dirigez vous vers le lavabo.

#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous connaissez désormais les règles d'hygiène corporelle.  
Situées entre le vestiaire et la zone de production, ces installations sas hygiène sont un levier de maîtrise de la propreté et de l'hygiène du personnel.  
Elles font partie des exigences de moyen requises par des référentiels de sécurité des aliments.

#### **FIN DE MISSION**

Vous n'avez pas respecté toutes les procédures !  
Vous devenez un risque pour la sécurité des aliments si vous pénétrez sur le site de production !

Ou

#### **Consigne 6: Mission SAS Hygiène 6/8**

Les mains se nettoient selon des règles établies en 11 étapes.  
Elles doivent être lavées à chaque opération qui pourrait altérer l'hygiène de celles-ci.  
- Placez vos deux mains sous le robinet pour visualiser les différentes étapes.  
- Appuyez sur une gâchette pour passer les étapes une à une.  
- Une fois les 11 étapes effectuées, dirigez vous vers le distributeur d'essuie-mains.

#### **Consigne 7: Mission SAS Hygiène 7/8**

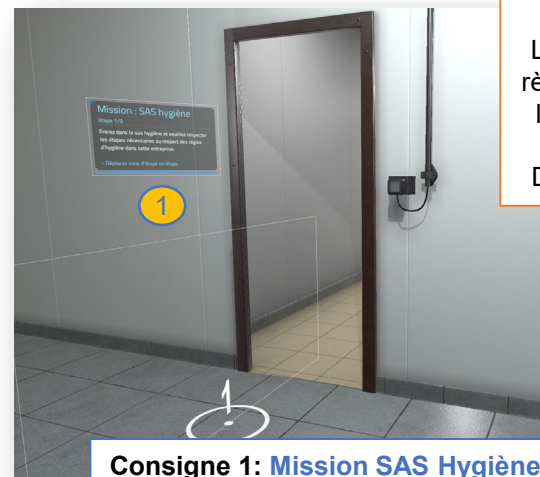
Vous venez de vous laver les mains selon les règles d'hygiène. Le séchage est également important.  
-Prenez une feuille d'essuie-mains pour les sécher.  
- Jetez votre papier à la poubelle.  
- Dirigez vous vers le deuxième tourniquet.

#### **Consigne 8: Mission SAS Hygiène 8/8**

Ceci est un distributeur automatique de solution hydroalcoolique.  
Cette étape est complémentaire au lavage des mains, elle permet d'éliminer les microbes résistants et persistants se trouvant sur les mains.  
- Veuillez placer les deux mains dans le distributeur automatique pour débloquer le tourniquet et dirigez vous vers la porte de sortie.

#### **Consigne fixe : Information**

Le lavage régulier des mains est le moyen le plus simple et le plus efficace pour endiguer la prolifération des bactéries.



#### **Consigne 1: Mission SAS Hygiène étape 1/8**

Entrez dans le sas hygiène et veuillez respecter les étapes nécessaires au respect des règles d'hygiène dans cette entreprise.



•3.3 SAS Hygiène

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
<b>Sas Hygiène</b>	Les jauges commence à 1 et on applique les malus suivant. On limite par la suite le total à 0			
	Lavage des mains non complet	-0,3		
	malus par étape manquante		-0,1	
	pas de séchage des mains	-0,2	-0,1	
	Dans cette mission, les étapes comme savon, liquide hydroalcoolique, et lave bottes n'impactent pas les jauges et le résultat car le passage par ces étapes est obligatoire			
	<p>Evaluation relative au lavage des mains uniquement (objectif pédago)</p> <p>Taux de réussite global = 1 si on a réalisé lavage des mains et séchage complet (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie)</p> <p>Sinon, Trg= 0</p> <p>(Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			



### •3.4 SAS Hygiène simple

#### Mission SAS Hygiène :

##### Bienvenue dans la Mission SAS Hygiène.

Le but de cette mission est d'être capable de respecter les règles d'hygiène corporelle et de comprendre les enjeux sur la sécurité des aliments. Il est également de connaître les étapes de lavage des mains.  
Dirigez vous vers le sas hygiène et suivez les instructions.



**Consigne 1: Mission SAS Hygiène 2 étape 1/4**  
Entrez dans le sas hygiène et veuillez respecter les étapes nécessaires au respect des règles d'hygiène dans cette entreprise.



#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous connaissez désormais les règles d'hygiène corporelle.  
Situées entre le vestiaire et la zone de production, ces installations sas hygiène sont un levier de maîtrise de la propreté et de l'hygiène du personnel.  
Elles font partie des exigences de moyen requises par des référentiels de sécurité des aliments.

Ou

#### **FIN DE MISSION**

Vous n'avez pas respecté toutes les procédures !  
Vous devenez un risque pour la sécurité des aliments si vous pénétrez sur le site de production !

#### **Consigne fixe : Information**

Le lavage régulier des mains est le moyen le plus simple et le plus efficace pour endiguer la prolifération des bactéries.

#### **Consigne 3: Mission SAS Hygiène 2 étape 3/4**

Vous venez de vous laver les mains selon les règles d'hygiène. Le séchage est également important.

- Prenez une feuille d'essuie-mains pour les sécher.
- Jeter votre papier à la poubelle.
- Dirigez-vous vers le distributeur de solution hydroalcoolique.

#### **Consigne 2: Mission SAS Hygiène 2 étape 2/4**

Les mains se nettoient selon des règles établies en 11 étapes.  
Elles doivent être lavées à chaque opération qui pourrait altérer l'hygiène de celles-ci.

- Placez une de vos mains sous un distributeur de savon.- Puis placez vos deux mains sous le robinet pour visualiser les différentes étapes.
- Appuyez sur une gâchette pour passer les étapes une à une.
- Une fois les 11 étapes effectuées, dirigez-vous vers un distributeur d'essuie-mains.

#### **Consigne 4: Mission SAS Hygiène 2 étape 4/4**

Ceci est un distributeur automatique de solution hydroalcoolique.  
Cette étape est complémentaire au lavage des mains, elle permet d'éliminer les microbes résistants et persistants se trouvant sur les mains.

- Placez une main sous le distributeur de solution hydroalcoolique.
- Et entrez dans la zone de production.

•3.4 SAS Hygiène simple

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
<b>Lavabo (sas 2)</b>	Les jauges commence à 1 et on applique les malus suivant. On limite par la suite le total à 0			
	pas de savon avant lavage	-0,4	-0,4	
	Lavage des mains non complet	-0,3		
	malus par étape manquante		-0,1	
	pas de séchage des mains	-0,2	-0,1	
	pas pris solution hydro	-0,5	-0,5	
	<p>Evaluation relative au lavage des mains uniquement (objectif pédago)  Taux de réussite global = 1 si on a réalisé lavage des mains et séchage complet (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie)  Sinon, Trg = 0  (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			

### •3.5 Mission Chasse aux risques

#### Mission Chasse aux risques :

Bienvenue sur notre site de production.

Votre première mission : Identifier les risques liés à la sécurité des aliments et à la sécurité des hommes tout au long de votre parcours dans l'usine.  
Dirigez vous vers le point N°1 pour activer les instructions.



#### **Consigne 1: Mission Chasse aux risques étape 1/1**

Le but de cette mission est de savoir reconnaître les risques liés à la sécurité des individus dans l'entreprise et les risques liés aux règles de sécurité des aliments.  
- Déplacez vous dans toute l'usine pour repérer et sélectionner des objets ou des situations qui vous semblent contraires à ces règles.

#### Informations affichées selon le type de risques pointés

- Une **caisse** peut contenir de la matière première, une production intermédiaire ou un produit fini, à ce titre, elle ne peut être stockée au sol au risque d'être contaminée et de contaminer le produit. Chaque caisse doit être positionnée sur une palette prévue à cet effet.
- Le risque de contamination d'un produit est plus fort lorsque **des déchets, une poubelle par exemple**, restent à proximité d'une production alimentaire.
- Les **produits dangereux à risques chimiques** doivent être isolés dans une zone prévue à cet effet pour éviter tout risque de contamination de la production et également ceux liés à la santé du personnel.
- Un **individu contagieux** sur un site de production doit porter un masque de protection afin d'éviter tout risque de contamination de la production et des autres individus.

#### Informations affichées selon le type de risques pointés

- Un **papier de bonbon, une clé à molette, un mouchoir usagé ou tout autre objet similaire** sont des facteurs de risques de glissade ou peuvent, selon leur consistance, être écrasés, dispersés et venir contaminer la production, et également créer un incident.
- Un **sol humide** est un facteur de risque pour les chutes et glissades et augmente le taux d'Accident du Travail.
- Les **issues de secours** doivent toujours être dégagées et les palettes de stockage rangées à leur emplacement sous peine d'accident.
- Le code du travail énonce des obligations de balisage et de signalisation. La **signalétique** a un rôle important dans la délimitation des zones à risques et le guidage vers des zones de sécurité. Les issues de secours empruntables uniquement lors des cas d'urgence, doivent être clairement signalées, visibles par tous, tout comme le chemin permettant d'y parvenir.

#### Informations affichées selon le type de risques pointés

- Le site de production comporte **des marquages au sol** déterminants les points de passage pour les piétons, à respecter scrupuleusement, sous peine de créer un incident pouvant mettre en péril la santé des personnes.
- Le **port des EPI** est obligatoire pour toute personne circulant sur le site de production, quel que soit son rôle, ses missions, son statut. Il est possible de distinguer les domaines d'intervention du personnel avec des couleurs d'EPI différentes.
- Chaque salarié doit maîtriser les bases des bonnes pratiques en gestes et postures afin de ne pas développer des **TMS (Trouble Musculo-Squelettique)** et un **risque d'AT (Accident du Travail)**.
- Afin d'assurer la sécurité des biens et des personnes pour le travail en hauteur, **des règles de sécurisation** doivent être respectées. Par exemple : s'attacher avec un matériel aux normes identifié en interne ou positionner le matériel selon les règles définies.

•3.5 Mission Chasse aux risques

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
<b>Chasse aux risques</b>	Palette au sol	x		x
	Poubelle	x	x	x
	Papiers de bonbons	x		x
	Flaque d'eau	x		x
	clé à molette			x
	carton mal rangé			x
	produit chimique	x	x	x
	homme sur échelle			x
	homme posture caisse			x
	Homme hors passage sécurisé			x
	Homme avec Epi manquant	x	x	
	Issue de secours défectueuse			x
	Livreur sur site de production	x	x	
	Mouchoir au sol	x	x	x
	Homme qui éternue	x	x	x
	Même calcul d'impact selon le nombre de risques pour chaque jauge			
	Obj pédago: repérer tous les risques			
	Taux de réussite global = pourcentage des 15 risques trouvés/ 100			
	si 12 risques trouvés minimum = mission réussie (Indicateur Fin de mission: vous avez réussi ou mission Réussie)			
	en dessous de 12 risques (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)			

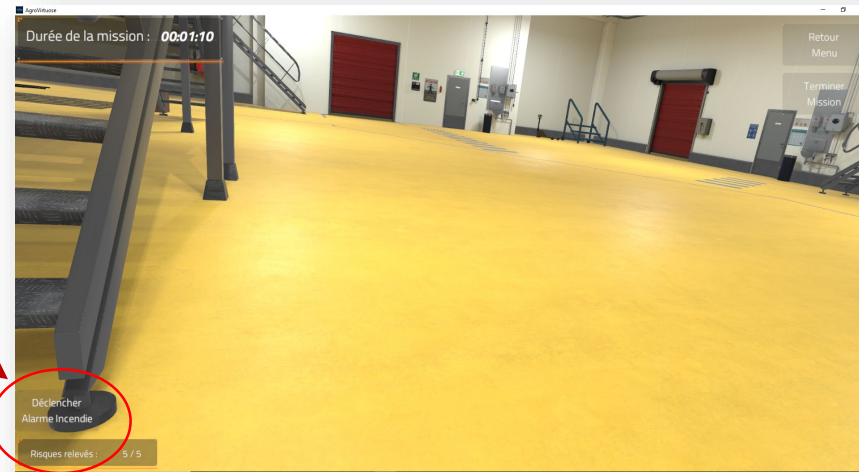
### •3.6 Mission Incendie

#### **Mission Incendie :** (optionnelle)

C'est le formateur qui la lance depuis l'ordinateur au moment souhaité.

L'apprenant doit se diriger au plus vite au point de rassemblement extérieure.

**La mission chasse aux risques ne sera pas comptabilisée, seulement le résultat de la mission Incendie sera affiché dans le back office.**



•3.6 Mission Incendie

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
<b>incendie</b>	<p>Le résultat de la chasse aux risques n'est pas comptabilisé si mission incendie lancée. Les jauges reviennent à 1 il faudra relancer la mission chasse aux risques</p>			
	<p>Objectif de la mission: évacuer à temps les locaux et rejoindre le point de rassemblement à l'extérieur au niveau du parking            Taux de réussite global = 1 si zone atteinte en moins de 60s (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie)            sinon Trg = 0 si la zone de rassemblement n'est pas trouvé quand formateur met fin à la mission (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			

### •3.7 Mission Recette

#### Mission Recette :

Bienvenue sur votre première prise de poste.

L'objectif de cette mission est de respecter les consignes pour élaborer une recette de production.  
Rendez vous en zone de stockage pour identifier et utiliser les produits nécessaires.



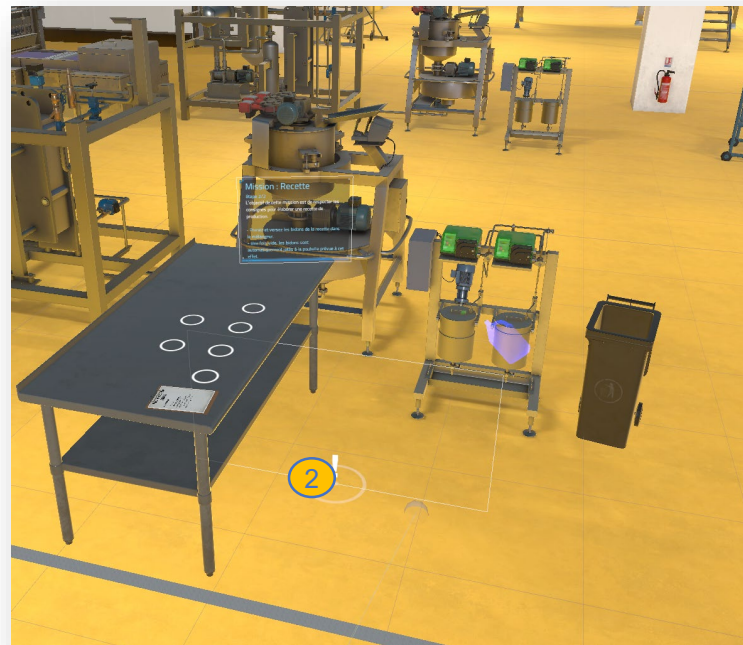
#### **Consigne fixe : Objectif de la mission**

L'objectif de cette mission est de respecter les consignes pour élaborer une recette de production.  
(recette, quantité, DLC, dénomination, traçabilité et pictogrammes allergènes)

#### **Consigne 1: Mission Recette 1/2**

L'objectif de cette mission est de respecter les consignes pour élaborer une recette de production.

- Mettez vos gants
- Trouvez les bidons correspondants à la recette et placez les sur la table prévue à cet effet.
- Une fois tous les bidons sélectionnés validez la recette, et dirigez vous vers la ligne de production.



#### **Consigne 2: Mission Recette 2/2**

L'objectif de cette mission est de respecter les consignes pour élaborer une recette de production.

- Prenez et versez les bidons de la recette dans le mélangeur en respectant l'ordre de la recette.
- Une fois vide, les bidons sont automatiquement jetés à la poubelle prévue à cet effet.
- Le dernier bidon déclenche la fin de mission.

#### **FIN DE MISSION**

Vous n'avez pas respecté TOUTES les consignes !  
Les conséquences peuvent être dramatiques et le produit final peut devenir impropre à la consommation !

- Vous avez mis des ingrédients non demandés.
  - Il manque des ingrédients.
- Vous n'avez pas respecté les proportions.
- La DLC d'au moins un de vos ingrédients n'est pas correcte.

Ou

#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous avez respecté toutes les consignes.

Chaque produit utilisé au sein d'un site de production agroalimentaire est étiqueté, tracé, et comporte des informations obligatoires et indispensables pour la mise en production.

•3.7 Mission Recette

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
<b>Recette</b>	Les jauges commence à 1 et on applique les malus suivant. On limite par la suite le total à 0			
	Mauvais ou non produit		-0,5 par prod	
	ingrédient non demandé		-0,5	
	pas mis les gants	-1	-0,5	-0,2
	Produit allergène dans la recette non choisi dans bon rack		-1	
	Ordre de la recette non respecté (versement)		-0,2	
	<p>Objectif de la mission: choisir les bons ingrédients et respecter les quantités selon la recette et les ajouter dans l'ordre dans le bac</p> <p>Taux de réussite global = 1 si tout est respecté (prod, ordre, epi...) (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie), Sinon Trg = 0 (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			



### •3.8 Mission Accident sur ligne

#### Mission Accident sur ligne :

Bienvenue dans cette nouvelle mission : Accident sur ligne

Le but de cette mission est d'être en capacité d'appliquer des règles de sécurité simples suite à un accident. Dirigez vous vers la ligne de production pour contrôler l'état des moules avant injection de la pâte de production.



#### **Consigne 1: Mission : Prise de poste 2 1/2**

Mettez vos gants et prenez votre poste en face de votre collègue et contrôlez l'état des moules et la méthode de coulage de la préparation.

- En cas d'accident, actionnez le bouton d'arrêt d'urgence et allez contacter votre manager de toute urgence.

#### **Consigne 2: Mission : Prise de poste 2 1/2**

Votre collègue souffre, il faut agir au plus vite.

- décrochez le téléphone pour joindre votre manager ou prévenir un SST (Sauveteur Secouriste du Travail).
- Une fois qu'un service a été sélectionné, la mission se termine.

#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous avez eu les bons gestes pour venir en aide à votre collègue.

Ou

#### **FIN DE MISSION**

Malheureusement vos réactions n'ont pas été conformes au comportement attendu.

- Vous n'avez pas déclenché l'arrêt d'urgence assez rapidement !
  - Vous n'avez pas déclenché l'arrêt d'urgence !
  - Vous n'avez pas prévenu les secours assez rapidement !
- Vous n'avez pas prévenu votre manager ou un SST avec le téléphone le plus proche !

•3.8 Mission Accident sur ligne

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
Accident sur ligne	Les jauges commence à 1 et on applique les malus suivant. On limite par la suite le total à 0			
	Le temps pour appuyer sur arrêt d'urgence = 10 secondes, temps pour appeler SST= 25 secondes			
	arrêt trop lent		-0,3	-0,5
	pas d'arrêt		-1	-1
	pas mis les gants	-1	-0,5	-0,2
	appel mauvais service			-1
	appel pas assez rapide			-0,3
	<p>Objectifs de la mission: mettre en place un arrêt d'urgence et contacter le SST</p> <p>Taux de réussite global = 1 si tout est respecté (epi, arrêt , appel, timing), (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie)</p> <p>sinon Trg=0 donc mission échouée(Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			

### •3.9 Mission Contrôle



#### Mission Contrôle :

Bienvenue dans cette nouvelle mission : Prise de poste 3

Le but de cette mission est de respecter une fiche de contrôle.

Dirigez vous vers la ligne de production pour contrôler la qualité des produits et éliminer ceux défectueux.

#### **Consigne 1: Mission : Contrôle 1/2**

Vous devez respecter les consignes et les méthodes de contrôle pour éliminer les produits défectueux.

- Vérifiez les instructions.
- Mettez vos gants.
- Allez prendre votre poste.
- Saisissez et mettez au rebut les produits non conformes (10) avant leur passage sous le portique.

#### **Consigne 2: Mission : Contrôle 2/2**

Méthode :

- Approchez une de vos mains au-dessus des produits défectueux.
- Vous l'attrapez automatiquement.
- Pour le jeter au rebut, placez votre main au-dessus de la poubelle et cliquez sur la gâchette.

#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous avez réussi votre mission de contrôle !

Tout le long de la production, il est impératif de respecter les fiches de contrôle, suivre les consignes, respecter l'hygiène et identifier les produits non conformes.

Ou

#### **FIN DE MISSION**

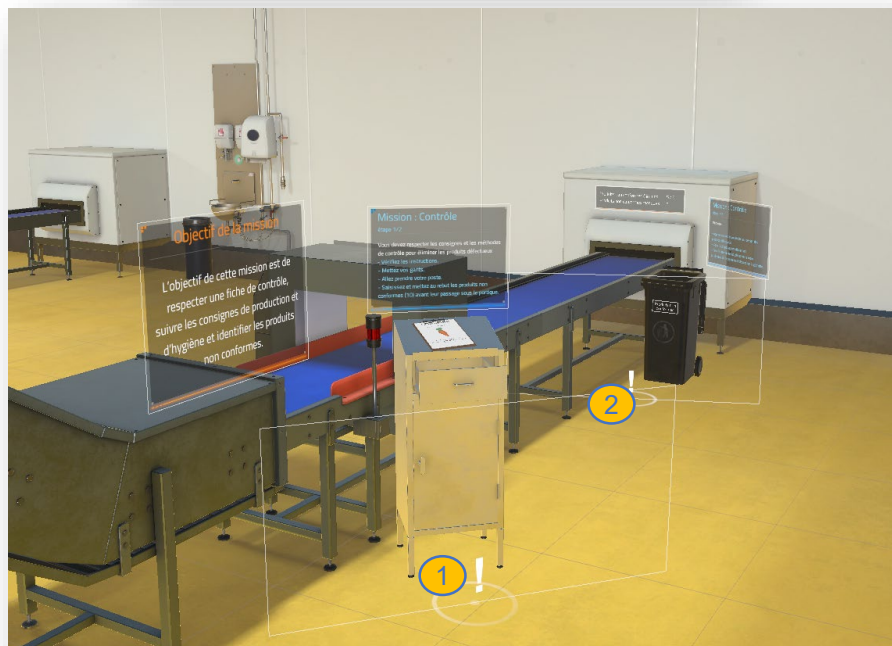
Malheureusement votre contrôle n'est pas parfait !

Vous n'avez pas respecté toutes les consignes !

Tout le long de la production, il est impératif de respecter les fiches de contrôle, suivre les consignes, respecter l'hygiène et identifier les produits non conformes.

- Vous n'avez pas mis vos gants ! Les règles d'hygiène ne sont pas respectées !
- Vous avez laissé passer des produits défectueux (Nombres de produits oubliés)!

La production ne correspondra pas aux critères de qualité et de sécurité alimentaire !



•3.9 Mission Contrôle

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
<b>Contrôle</b>	Les jauges commencent à 1 et on applique les malus suivants. On limite par la suite le total à 0			
	pas mis les gants	-1	-0,5	-0,2
	laisser passer de mauvais produits		-0,1/prod	
	<p>Objectif de la mission: respecter les consignes de tri/ observer</p> <p>Taux de réussite global = 1 si tous les produits défectueux détectés et mis au rebut avec gants mis , ne pas en laisser passer (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie)</p> <p>sinon Trg=0 mission échouée (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)</p>			

### •3.10 Mission Nettoyage

#### Mission Nettoyage :

Bienvenue dans cette nouvelle mission : Nettoyage

Le but de cette mission est de respecter les consignes et les règles d'hygiène.

#### Notice centrale de nettoyage

- Positionnez le bidon correspondant au nettoyage.
- Ouvrez la manette d'arrivée d'eau.
- Positionnez la manette de sélection sur lavage.
- Saisissez le pistolet de nettoyage.
- Vaporisez la surface à nettoyer.
- Une fois le temps d'action respecté, positionnez la manette de sélection sur rinçage.
- Rincez la surface à nettoyer.

#### **FIN DE MISSION**

Félicitation vous avez respecté toutes les consignes pour effectuer le nettoyage du ce plan de travail.

Les règles de sécurité et d'hygiène doivent être respectées tout au long de la journée.

Ou

#### **FIN DE MISSION**

Malheureusement, vous n'avez pas respecté TOUTES les consignes !  
Les règles de sécurité et d'hygiène doivent être respectées tout au long de la journée.

- Vous n'avez pas mis vos gants de protection.
- Vous n'avez pas mis le tablier de protection.
- Vous n'avez pas mis les lunettes de protection.
- Vous n'avez pas utilisé le bon produit de nettoyage.
- Vous n'avez pas laissé agir le produit actif suffisamment longtemps.
- Vous n'avez pas rincé assez longtemps.

#### **Consigne 1: Nettoyage 1/3**

Votre mission consiste à nettoyer le matériel utilisé lors de la production : une table inox.

- Vous devez en un premier temps mettre vos EPI.
- Gants de nettoyage.
- Tablier et lunette de protection.
- Puis dirigez vous vers la centrale de nettoyage pour voir les consignes.

#### **Consigne 2: Nettoyage 2/3**

Vous devez maintenant préparer le nettoyage du plan de travail.

- Lisez la notice de la centrale de nettoyage.
- Effectuez les première étapes pour pouvoir nettoyer la table inox.
- Puis dirigez vous vers la table inox pour voir les instructions suivantes.

#### **Consigne 3: Nettoyage poste de travail 3/3**

Vous devez maintenant effectuer le nettoyage du plan de travail.

- Vaporisez suffisamment le plan de travail avec le produit de nettoyage.
- Une fois la durée d'action efficace passée, retournez à la centrale de nettoyage pour pouvoir effectuer le rinçage.
- revenez pour rincer le plan de travail.

•3.10 Mission Nettoyage

Mission	Actions	hygiène	qualité	sécurité
Nettoyage	Les jauges commence à 1 et on applique les malus suivant. On limite par la suite le total à 0			
	pas mis les gants			-0,5
	pas mis le tablier			-0,5
	pas mis les lunettes			-0,5
	mauvais produit de nettoyage	-0,5	-0,5	-0,5
	temps action non respecté	-0,2	-0,2	
	pas rincer	-0,3	-0,5	-0,2
	Objectif de la mission: respecter les règles/ consignes de nettoyage (bons epi/ bons produits/ bonnes méthodes) Taux de réussite global = 1 si tout est respecté (indicateur fin de mission: vous avez réussi ou mission réussie) Sinon Trg = 0 Mission échouée (Indicateur Fin de mission: vous avez échoué ou mission échouée)			