



la fonction Plonge et Nettoyage

Les dangers liés à la sécurité alimentaire peuvent intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire : cette formation a pour but d'aider à intégrer les exigences et à valoriser ce travail.

Cette étape est un maillon incontournable de l'hygiène en cuisine.

OBJECTIFS

-  Sensibiliser aux enjeux de la sécurité alimentaire
-  Connaître les règles d'hygiène pour optimiser les opérations
-  Acquérir les connaissances pour améliorer la laverie vaisselle
-  Savoir appliquer un plan d'hygiène de nettoyage et de désinfection

PROGRAMME

Rôles et Responsabilités

L'équipe et son environnement
L'importance du poste
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

La différence entre nettoyage et désinfection

Produits détergents et désinfectants
Microbes : vie, développement et risques

Les produits d'entretien

Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?
Illustration avec le TACT (Temps, Action, Concentration Température)
Présentation des différentes catégories de produits d'entretien (pH...)
Normes des désinfectants
Les risques et la sécurité
Le dosage

Le matériel de nettoyage

Choix et obligations
Balayage
Lavage
Essuyage

Laverie vaisselle : les techniques

Les températures de lavage, rinçage...
Les procédures de trempage
Circuits de la vaisselle et marche en avant
Rangement
Entretien du matériel

Nettoyage et désinfection : organisation et méthodes

L'entretien du matériel (fréquences, méthodes...)
Ordonnancement des tâches de nettoyage des locaux
Présentation de procédures et autres supports pédagogiques
Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection : modes opératoires... zones...
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)
Spécificités de l'entretien du local déchets
Le plan de lutte contre les nuisibles (rampants, volants, rongeurs...)

DUREE

1 jour

PUBLIC

Tout personnel exécutant des tâches de nettoyage
Notamment le personnel de plonge et de laverie vaisselle

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret).

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

