

ENTRETIEN DES CUISINES PROFESSIONNELLES

<u>Durée</u>	1 journée – 7 heures
<u>Objectif général</u>	Acquérir les bonnes techniques de nettoyage
<u>Objectifs</u>	Connaître les principes d'une bonne hygiène des surfaces, savoir appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection au sein des unités de restauration
<u>Public</u>	Personnel amené ou affecté au nettoyage des cuisines
<u>Pré-requis</u>	aucun
<u>Sanction</u>	attestation

PROGRAMME

Rappel réglementaire et enjeux du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Le plan HACCP

Notions de microbiologie et les risques

Comment prévenir le risque de contamination des surfaces

Les principes de nettoyage et de désinfection en milieu alimentaire

Produits et matériels adéquats en fonction du type de souillures et des surfaces.

Le plan de nettoyage et de désinfection.

La traçabilité

Les procédures et les autocontrôles

Toxicité des produits d'entretien, leur utilisation en toute tranquillité à partir de la fiche sécurité

Conseils

Questions-réponses

Méthodes & moyens pédagogiques

<u>Animateur</u>	expérimenté dans son domaine d'enseignement
<u>Moyens pédagogiques</u>	Ordinateur portable – Vidéoprojecteur – Mises en situation pratique (environnement électrique) – Livret pédagogique
<u>Support pédagogique</u>	non
<u>Modalités d'évaluation des acquis</u>	Contrôle continu des connaissances Mise en situation réelle : évaluer les savoir-faire
<u>Documents délivrés à l'employeur</u>	Attestation