

ENTRETIEN DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Objectif Connaître les principes d'une bonne hygiène des surfaces, savoir appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection au sein des unités de restauration

Public Personnel amené ou affecté au nettoyage des cuisines
de nettoyage en établissement de soins

Pré-requis aucun

Sanction 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



Durée : 1 journée – 7 heures

Méthodes, moyens pédagogiques

- ✓ Consultant expert
- ✓ Moyens pédagogiques
Ordinateur portable
Vidéoprojecteur
Mises en situation dans environnement de travail
Livret pédagogique
- ✓ Nombreuses mises en situation
- ✓ Modalités d'évaluation des acquis
Evaluation des savoir-faire par des mises en situation