

Public :

Gestionnaire, chef de cuisine,
responsable de site, gérant
d'établissement
Personnel amené à gérer des
produits alimentaires.

Pré-requis :

Aucun.

Durée : 1 jour : 7h

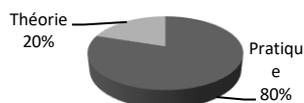
Horaires : A définir

Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

**Nombre de salariés par
session :** 1 à 10 pers



Références réglementaires :

Règlement n°178/2002(
Règlement (CE) n°852/853/2004
Règlement n°854/2004 et
882/2004 du 29/04/2004
L'arrêté du 8/06/06

Modalités pédagogiques :

Méthode participative et
interactive

Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en
situation).
Attestation de fin de formation.

Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

Hygiène des locaux et techniques de nettoyage

Objectifs et compétence visés :

- Appliquer les techniques de nettoyage afin d'éviter les risques de contamination.
- Maîtriser les produits d'entretien pour mieux connaître leur utilisation.

Programme :

I. Un métier en expansion

- Les types de microbes
- Les bactéries, les moisissures et les levures
- Les différentes sources de contamination

II. Les facteurs de développement

- L'eau et la chaleur
- Les substances nutritives
- Les sources de contamination

III. Le nettoyage et la désinfection

- Les définitions
- Le cercle de Sinner
- A quel moment nettoyer – désinfecter
- Les produits correspondant à l'action
- Le matériel de nettoyage

IV. Les techniques de nettoyage

- Les différents balayages
- Les différents lavages
- L'organisation autour du nettoyage et de la désinfection

V. Les contrôles et autocontrôles

- Le plan de nettoyage et sa validation
- Les fiches techniques des produits
- Les fiches de sécurité
- Les pictogrammes