

# La pratique du nettoyage en milieu alimentaire - Présentiel

## DURÉE

2 jours en présentiel

## TARIF

660€ HT/ personne en inter-  
entreprises



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les méthodes et les techniques de nettoyage en milieu alimentaire en respectant les protocoles d'hygiène et la réglementation en vigueur

## PROCHAINES SESSIONS

## GENNEVILLIERS

- lundi 27 juillet + mardi 28 juillet
- lundi 23 novembre + mardi 24 novembre

N'hésitez pas à [contacter votre centre régional](#) afin de connaître l'ensemble des sessions.ons.

## LE PROGRAMME

### **Intégrer les impératifs de « qualité alimentaire »**

Les attentes des consommateurs

La législation en vigueur dans le milieu alimentaire concernant l'hygiène

L'obligation de sécurité alimentaire

### **Appliquer les règles d'hygiène**

Les règles d'hygiène de base à respecter

La démarche H.A.C.C.P.

Les circuits propres et circuits sales

Les notions de microbiologie appliquées au milieu alimentaire

L'intoxication alimentaire

### **Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection**

Les souillures et les supports rencontrés en I.A.A.

Les produits de nettoyage en milieu alimentaire

Le matériel de nettoyage adapté au milieu alimentaire

### **Maîtriser les opérations de nettoyage**

Les protocoles de travail

Les zones à risque

Les procédures et les plans d'hygiène

Le plan de contrôle et de suivi des résultats

### **Adopter les attitudes de service en milieu alimentaire**

L'hygiène du personnel

Le protocole de lavage des mains

La tenue de travail en milieu alimentaire

Les attitudes comportementales du personnel

### **Identifier les règles de sécurité et les risques liés aux prestations de nettoyage**

Les risques chimiques

Le stockage des produits de nettoyage

Les pictogrammes de sécurité

## PUBLIC

Agents de service, Chefs d'équipe(s)

## DURÉE

2 jours en présentiel en salle

## COMPÉTENCES VISÉES

Connaître les impératifs et effectuer les prestations en respectant l'hygiène et la réglementation de ce milieu spécifique  
Connaître la démarche HACCP et respecter la méthodologie des opérations de nettoyage

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, exposés, démonstrations, apports pratiques, mises en situations professionnelles et essais

Animateur

Formateur en techniques professionnelles en propreté

## INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

*Programme - version 31 janvier 2023*

[Téléchargez le catalogue complet](#)

## INFORMATIONS UTILES

### PUBLIC :

Agents de service, Chefs d'équipe(s)

### PROCHAINES SESSIONS :

[Voir les sessions programmées](#)

### PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Compréhension et expression orales

### VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant

Code de formation **TP149**