

# **Le nettoyage des cuisines de collectivité - Présentiel**

## **DURÉE**

2 jours en présentiel      660€ HT/ personne en inter-entreprises

## **TARIF**



## **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Entretenir les différentes parties d'une cuisine de collectivité tout en comprenant et en respectant la réglementation en vigueur, les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection et ce, en toute sécurité

## **PROCHAINES SESSIONS**

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

## LE PROGRAMME

### Appréhender la réglementation française dans le secteur des cuisines collectives

#### Nommer les règles d'hygiène appliquées

La propreté physique, bactériologique et chimique  
Les microbes rencontrés et leurs conditions de développement  
Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C)  
Les règles d'hygiène alimentaire

#### Définir les protocoles et les techniques de nettoyage

L'entretien des murs, du sol et des plans de travail  
Le nettoyage des chambres froides  
Choix des produits de nettoyage et de désinfection adaptés

#### Utiliser efficacement le matériel

Le nettoyage en haute pression  
Le poste de lavage à basse ou à moyenne pression  
Le canon à mousse - la finition manuelle - nettoyage à la vapeur  
Le nettoyage automatisé en tunnel de lavage  
L'utilisation ergonomique des équipements et opérations d'entretien de premier niveau et de maintenance

#### Mettre en œuvre les produits de manière appropriée et sécurisée

Les détergents et les désinfectants  
Le respect des dosages - les précautions à prendre en matière de Développement Durable

#### Organiser les opérations, assurer la sécurité et structurer le plan d'hygiène de la cuisine

Les équipements de protection individuelle à utiliser  
La signalétique, les équipements collectifs, la communication et la traçabilité à assurer

#### Contrôler le résultat

Contrôle visuel, microbiologique et chimique  
Audit de l'activité de nettoyage et de désinfection

## PUBLIC

Agents de propreté, chefs d'équipes, maîtrise et commerciaux

## DURÉE

2 jours en présentiel en salle

## COMPÉTENCES VISÉES

S'approprier les spécificités de l'entretien des cuisines de collectivité

Utiliser le matériel et les produits en sécurité

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, démonstrations, mises en situations professionnelles et essais. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

### Animateur

Formateur spécialisé en techniques professionnelles en propreté dans le secteur des cuisines de collectivité

## INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

Prévoir une tenue de travail

*Programme - version 31 janvier 2023*

[Téléchargez le catalogue complet](#)

## INFORMATIONS UTILES

### PUBLIC :

Agents de propreté, chefs d'équipes, maîtrise et commerciaux

### PROCHAINES SESSIONS :

[Voir les sessions programmées](#)

### PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Connaître les techniques professionnelles de base

### 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    TP209**