

# La pratique du nettoyage en milieu alimentaire

DURÉE	TARIF
2 jours	660€ HT/ personne en inter-entreprises



**INFORMATIONS UTILES**

**PUBLIC :**  
 Agents de service, Chefs d'équipe(s)

**PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :**  
 Aucun

**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

## 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

## 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

**Code de formation TP149**