

La pratique du nettoyage en milieu alimentaire

Public : Agents de service, chefs d'équipe

Prérequis : Aucun

Nombre de participants maximum : 12

TP149

Formacode 42093

Durée : 2 jours (14 heures)

Format : présentiel

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

Contenu de la formation

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

Compétences visées

Réaliser les prestations de nettoyage en milieu spécifique dans le respect des exigences d'hygiène et de la réglementation applicable
Appliquer les principes de la démarche HACCP lors des opérations de nettoyage, en respectant la méthodologie et les exigences d'hygiène associées.

Informations complémentaires

Conditions d'accès	Formation proposée en inter-entreprise ou en intra-entreprise. Le délai minimum d'inscription à une formation est de 10 jours ouvrés avant le début de la formation
Intervenant	Formateur spécialisé en techniques professionnelles de propreté en milieu alimentaire
Méthodes et moyens pédagogiques	La formation alterne apports théoriques, études de cas, travaux en sous -groupes, mises en pratique et en situation professionnelle. Salle de formation équipée et adaptée : ordinateur, supports de présentation, paperboard ou tableau. Plateau technique permettant de réaliser des travaux pratiques dans des conditions proches des situations professionnelles réelles. Un support pédagogique est remis à chaque participant pendant ou à l'issue de la formation.
Modalités d'évaluation	Les acquis des participants sont évalués au moyen de mises en situation et de QCM en fin de formation
Certificat	Une attestation de suivi de la formation est remise à chaque participant

**Équipement
nécessaire**

*Pour le bon déroulement de la formation, chaque participant devra se munir de sa tenue de travail,
de ses EPI et de ses chaussures de sécurité*

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site internet www.inhni.com