

Le nettoyage des cuisines de collectivité

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

Prérequis : Connaître les techniques professionnelles de base

Nombre de participants maximum : 12

TP209

Formacode 42093

Durée : 2 jours (14 heures)

Format : présentiel

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

Contenu de la formation

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 vape
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
Les attitudes de service demandées par ces opérations de nettoyage

Compétences visées

Sélectionner et utiliser les matériels et produits de nettoyage adaptés dans le respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité
Réaliser l'entretien des cuisines de collectivité en appliquant les méthodes et protocoles adaptés aux exigences d'hygiène du secteur

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 en propreté

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. Un lieu d'application en intra-entreprise permettant de réaliser des travaux pratiques de nettoyage et d'entretien d'une cuisine collective, dans des conditions réelles d'intervention professionnelle 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
Equipement 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