

Le nettoyage des cuisines de collectivité - Présentiel

DURÉE

2 jours en présentiel

TARIF

660€ HT/ personne en inter-
entreprises



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

GENNEVILLIERS

- lundi 15 juin
- lundi 19 octobre

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**