HYGIENE PREVENTION SERVICES

Fiche formation (FOR-HYG-006)

Nettoyage et désinfection

Objectifs

Un plan de nettoyage et de désinfection est indispensable dans la cuisine de votre restaurant, cuisine ou laboratoire. Il doit être réalisé selon les principes de la méthode HACCP.

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions théoriques essentielles pour réaliser l'entretien de vos locaux et ainsi garantir au quotidien l'hygiène générale de votre établissement.

Objectifs opérationnels :

⇒ Connaître les principes généraux de l'entretien professionnel des locaux ;

⇒ Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection (PND) complet et adapté à votre établissement ;

⇒ Savoir vérifier l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection.

Contenu de la formation

⇒ Les facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage ;

⇒ Les produits utilisés en entretien des locaux (TD : lecture d'étiquette d'un produit d'entretien des locaux) ;

⇒ Les matériaux utilisés en hôtellerie-restauration ;

⇒ L'eau et son utilisation en restauration ;

⇒ Bionettoyage et protection de l'environnement ;

⇒ La gestion des déchets et la lutte contre les nuisibles ;

⇒ Elaboration (pistes) et/ou étude critique de votre plan de nettoyage et de désinfection (PND).

Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

⇒ Aucun pré-requis nécessaire.

Méthodes utilisées

⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, travaux dirigés, animation en groupes de travail…) ;

⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;

⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;

⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;

⇒ Validation par une attestation de formation.

Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €

HYGIENE PREVENTION SERVICES
11, rue Saint Jean – 68 360 SOULTZ-HAUT-RHIN
SIRET : 911 864 163 00017 (APE : 9609Z)
Téléphone : 06-63-78-08-53
Courriel : contact@hps68.fr

hps68.fr