

Programme complet

1) Définition de l'hygiène alimentaire

- Définition du HACCP ;
- Définition des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

2) Les produits de nettoyage et de désinfection en restauration collective

- L'eau ;
- Les détergents et leurs compositions ;
- Le choix des détergents en fonction des souillures et des procédés ;
- Les désinfectants et le cas de l'eau de javel ;
- Les détergents-désinfectants.

3) Maîtriser les règles de nettoyage et de désinfection

- Définition (Le cercle de Sinner) ;
- Le choix des produits ;
- Le Ph ;
- Les mélanges de produits.

4) Les principales opérations de nettoyage et de désinfection

- Le lavage manuel de la batterie de cuisine et du petit matériel ;
- Le lavage de la vaisselle en machine ;
- Le lavage du matériel de découpe, de légumerie ... ;
- Cas des planches à découper ;
- Le lavage du matériel de cuisson (fours, friteuses, grills, été...) ;
- Le lavage des sols et autres surfaces ;
- L'entretien des chambres froides ;
- L'entretien des installations sanitaires ;
- L'entretien des appareils de filtration et de ventilation ;
- L'essuyage et l'utilisation des brosses.

5) Connaître les règles de sécurité applicables sur le site

- La tenue de travail ;
- Le respect du port des équipements de protection individuelle (EPI) ;
- Les différents risques rencontrés sur le site et le plan de prévention.

Objectifs pédagogiques

Connaitre les règles d'hygiène de bases et les risques de contaminations ;

Appliquer les méthodes réglementaires de nettoyage et de désinfection des locaux ;

Maîtriser l'utilisation du matériel et des produits d'entretien.

Public concerné

Métiers de bouche, Professionnels de la restauration, Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Pré-requis

Aucun prérequis n'est nécessaire

Durée

12h00

Moyens Pédagogiques

Vidéo projection, des exemples concrets, des quiz et des mises en situation ;

Livret de formation remis à chaque participant.

Evaluation du contrôle des connaissances

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de mises en situation et de travaux pratiques.

Mode de validation de la formation

Attestation de formation.