

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
MÉTHODES ET TECHNIQUES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION CUISINE (F3)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
<p>Partie 1 : Un peu de chimie</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'origine des salissures en cuisine, leur nature chimique - La chimie des produits d'entretien, leur utilité en fonction des salissures <p>Partie 2 : La mise en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les quatre éléments de la mise en œuvre du nettoyage et de la désinfection - Améliorer l'efficacité des opérations 	<p>Partie 3 : Le suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le plan de nettoyage et désinfection - Le suivi de la réalisation des actions
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Améliorer les pratiques de nettoyage et désinfection par la connaissance des produits et leurs applications	Connaître et utiliser les produits disponibles de façon adaptée Découvrir le plan de nettoyage et désinfection Tracer les réalisations
Public et prérequis	
<p>Public : Cuisinier, aide de cuisine Econome, gestionnaire</p> <p>Prérequis : Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments</p>	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Mise en situation dans les locaux de fabrication (au besoin)	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation