

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
MÉTHODES ET TECHNIQUES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION CUISINE (P1)	
Durée de la formation	
1 jour (7 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
Adopter de bonnes pratiques de nettoyage et désinfection par la connaissance des produits et l'utilisation du plan de nettoyage	Utiliser les produits disponibles de façon adaptée Améliorer les pratiques de nettoyage et désinfection Construire le plan de nettoyage et désinfection de sa cuisine Etablir, compléter ou contrôler les fiches de réalisation
Public et prérequis	
<p>Public : Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire</p> <p>Prérequis : Être en situation de responsabilité pour la construction et le suivi du Plan de nettoyage et désinfection de sa cuisine</p>	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Atelier de rédaction de documents (au besoin)	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation