

HYGIÈNE DES LOCAUX ET TECHNIQUES DE NETTOYAGE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

PUBLIC VISÉ :

Gestionnaire, chef de cuisine, responsable de site, gérant d'établissement
Personnel amené à gérer des produits alimentaires
Personnel réalisant des tâches d'entretiens de matériel et locaux

PRÉ REQUIS :

Aucun pré requis

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

1 journée (7 heures)

TARIF :

240€ la journée de formation

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation
Hébergement et transport non inclus

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

6 participants minimum

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Appliquer les techniques de nettoyage afin d'éviter les risques de contamination
Maîtriser les produits d'entretien pour mieux connaître leur utilisation

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Un métier en expansion :

- Les types de microbes
- Les bactéries, les moisissures et les levures
- Les différentes sources de contamination

Les facteurs de développement :

- L'eau et la chaleur
- Les substances nutritives
- Les sources de contamination

Le nettoyage et la désinfection :

- Les définitions
- Le cercle de Sinner
- A quel moment nettoyer ou/et désinfecter
- Les produits correspondant à l'action
- Le Matériel de nettoyage

Les techniques de nettoyage :

- Les différents balayages
- Les différents lavages
- L'organisation autour du nettoyage et de la désinfection

Les contrôles et autocontrôles :

- Le plan de nettoyage et de désinfection
- Les fiches techniques des produits
- Les fiches de sécurité
- Les pictogrammes

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation ou en entreprise

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu - Analyse réflexive

Moyens techniques : Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

Moyens d'encadrement : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

HORAIRES et LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT

Du lundi au vendredi 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

En entreprise - Nous contacter pour plus de renseignements

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@mfr.asso.fr

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@mfr.asso.fr