UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

NETTOYAGE EN CUISINE

ORGANISER UNE PLONGE EFFICACE

PUBLIC : Personnel en charge de la propreté interne ou externe

PRÉ REQUIS : Être apte au travail dans son activité professionnelle

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

D'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs…) en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

MÉTHODE :

Démonstration et présentation de matériels.

Méthode participative en situation opérationnelle à partir d'exercices pratiques.

Analyse des pratiques et correction des gestes professionnels

VALIDATION DE LA FORMATION :

Evaluation pratique et attestation de formation

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ
www.aktiveoformation.fr
0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

OBJECTIF ET CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

- Rôle et responsabilité du plongeur
- Les exigences règlementaires : l'essentiel
- Le référentiel qualité du client

ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRESTATION

- Sectorisation des locaux et logique de marche en avant
- Nature de la vaisselle et influence sur le process de nettoyage
- Les matériels et équipements pour réaliser la plonge

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU PERSONNEL

- Nature de la tenue
- Choix et port des équipements de protection individuelle (epi)
- Gestes et postures adaptés au poste de travail

LES SOUILLURES ET PROLIFÉRATION MICROBIENNE

- Nature des différentes souillures
- Prolifération microbienne et risque de toxi-infection alimentaire

PRODUITS ET ÉQUIPEMENTS

- Choix des produits et conditions d'emploi
- Mise en marche et contrôles des machines

LE PROCESS DE PLONGE

- Collecte et tri des éléments sales à nettoyer
- Trempage et rénovation
- Lavage manuel
- Lavage automatisé
- Les contrôles et la gestion des non conformités
- Le rangement et le stockage de la vaisselle propre
- Le respect de l'environnement tout le long du process

GÉRER LA FIN DE LA PLONGE

- Évacuer les déchets en respectant la filière d'élimination
- Entretenir les machines utilisées
- Nettoyer les locaux
- Remplir des documents d'enregistrement

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ
www.aktiveoformation.fr
0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

INTERVENANTS :

Formateurs experts de la propreté et de la plonge.