



Le plan de nettoyage et de désinfection pour une cuisine professionnelle

Objectif :

Savoir effectuer les opérations de nettoyage et de désinfection dans les locaux en application des protocoles HACCP
Connaître les matériels et les produits nécessaires à ces interventions.

Public :

Employés de restauration, agent de services, encadrants

Pré-requis :

Connaissance de base en hygiène alimentaire - HACCP

Compétences visées :

Etre capable d'utiliser les bonnes méthodes, les bons matériels et produits pour des opérations de nettoyage en cuisine professionnelle.
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Moyens et documents pédagogiques :

Vidéo projecteur / Documentation
Support de cours remis à chaque participant

Méthodes pédagogiques :

Formation théorique et pratique

Evaluation et sanction de l'action :

Etude de cas pratique
Remise d'une attestation de formation

Recommandation :

Aucune

Animateur :

Formateur spécialisé dans le secteur de l'hygiène en milieu alimentaire

Lieu : Inter ou intra

Durée : 1 journée, soit 07h00

Contenu :

Rappel réglementaire et enjeux du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

La réglementation 178 2002 /852 2004 /853 2004

Place du PMS dans la réglementation relative à la sécurité des aliments

Le plan HACCP

L'utilisation des différents produits

Respect des règles de sécurité

Rappel de chimie de base, les PH, leurs manipulations, les dosages,

Les produits spécifiques contact alimentaire

Le plan de nettoyage et de désinfection

Enjeux, fonction, utilisation, intérêt

Le planning de nettoyage pour chaque zone

La fiche de traçabilité des opérations

Les contrôles qualités

Les techniques d'entretien

Les méthodes de balayage manuel

Les méthodes de lavage manuel

Le nettoyage automatisé en tunnel de lavage

Le nettoyage des chambres froides et réfrigérateurs

Les techniques d'entretien des espaces de travail

Les techniques d'entretien des vestiaires et des sanitaires

Notion de prévention des risques dans le nettoyage

Présentation des risques liés aux activités de nettoyage