

Fiche pratique

Lieu : Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du département de l'Aube ou Centre sportif de l'Aube à Troyes en inter-entreprises

Groupe de 4 à 15 personnes

Durée : 3 heures

Dates : à définir, selon vos disponibilités

Tarif : 114,88 € HT par personne

344,64 € HT pour un groupe de 4 / 15 pers

Adaptable en intra : tarifs sur devis

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : Fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : Echanges et analyses de pratiques, exercice d'application, Quiz

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.

Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : departement.lvd@aube.fr

Public visé et prérequis

Public concerné :

Toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés :

Tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche

Prérequis :

Aucun



Objectifs

- ✓ Connaître le principe des actions de nettoyage et de désinfection, les différents produits
- ✓ Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage et désinfection
- ✓ Connaître et appliquer les différentes étapes
- ✓ Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôles de son efficacité

Programme

- ✓ La définition de nettoyage et de désinfection : notion de microbiologie
- ✓ Les différents produits d'entretien et les exigences réglementaires
- ✓ L'utilisation des produits efficaces selon les souillures et les différentes surfaces
- ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection : fréquence, recensement des surfaces à nettoyer
- ✓ L'enregistrement des actions de nettoyage.
- ✓ Les fiches techniques et de sécurité : intérêt et obligation.
- ✓ Les EPI (Equipements Individuels de Protection)
- ✓ Les autocontrôles : interprétation des résultats et actions correctives possible
- ✓ Rédaction d'un Plan de nettoyage et désinfection