RESTAURATION ET HYGIÈNE

Nettoyage et désinfection alimentaire



7 heures proposées

Présentiel

Choisir une méthode adaptée aux surfaces alimentaires, utiliser les produits avec précaution et vérifier la bonne réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Relier le procédé au résultat attendu sur une surface.

02 Utiliser les informations du fabricant avant la mise en œuvre.

03 Réaliser les opérations dans un ordre maîtrisé.

04 Documenter la réalisation et exploiter un contrôle non conforme.

Public concerné

Équipes de cuisine, agents chargés de l'entretien et responsables du plan de nettoyage en environnement alimentaire.

Prérequis

Comprendre une consigne de sécurité et participer à l'entretien d'un espace de production ou de distribution alimentaire.

Méthodes pédagogiques

Positionnement, apports ciblés et démonstrations commentées. Exercices progressifs, analyse de situations et retour du formateur.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Nettoyage et désinfection alimentaire

Apports sur les procédés et les produits, démonstrations et applications encadrées sur surfaces pédagogiques ; environ quatre heures de pratique et de contrôle.

01 Distinguer nettoyage et désinfection - 1 h proposées

- Salissures, contamination et conséquences d'une remise en service insuffisamment maîtrisée.
- Étapes de nettoyage, rinçage et désinfection selon le protocole.
- Compatibilité avec les matériaux et les usages alimentaires.

MISE EN PRATIQUE

Choisir un enchaînement d'opérations à partir de plusieurs situations de surface.

02 Préparer une intervention sûre - 2 h proposées

- Étiquette, fiche de données de sécurité et conditions d'emploi.
- Dosage, temps de contact, rinçage éventuel et stockage séparé.
- Protections, balisage, absence de mélanges et gestion des incidents.

MISE EN PRATIQUE

Lire un dossier produit et préparer une fiche d'utilisation sans manipulation de mélange dangereux.

03 Appliquer un protocole au poste - 2 h proposées

- Préparation du poste et retrait des denrées.
- Matériel dédié, zones de progression et prévention des recontaminations.
- Exécution du protocole et remise à disposition de la surface.

MISE EN PRATIQUE

Réaliser un nettoyage encadré sur une table ou un équipement pédagogique.

04 Contrôler et faire vivre le plan - 2 h proposées

- Critères visuels et limites de ce contrôle.
- Enregistrements, vérifications complémentaires et répartition des responsabilités.
- Actions correctives et adaptation de la fréquence aux usages.

MISE EN PRATIQUE

Construire un plan de nettoyage puis traiter un résultat de contrôle fictif.

Matériel et conditions de pratique

- Surfaces pédagogiques, matériel dédié, produits et équipements de protection adaptés aux exercices validés.
- Fiches techniques, fiches de données de sécurité et modèles de plan de nettoyage.

Documents de fin de formation

- Bilan individuel des acquis et supports de travail du parcours retenu.
- Documents de réalisation précisés dans la proposition ; aucune certification professionnelle n'est annoncée.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Questionnement de départ et analyse des pratiques de l'établissement, sans collecte de données clients ou de dossiers sanitaires confidentiels.

Évaluation finale

- Application d'un protocole et restitution d'un contrôle sur une surface pédagogique.

Critères d'acquisition

- Lecture correcte des consignes.
- Sécurité des opérations.
- Traçabilité de la réalisation et pertinence des corrections.