

FORMATION ENTRETIEN ET HYGIENE EN RESTAURATION



RÉFÉRENCE: HAC017

FORMATION ENTRETIEN ET HYGIÈNE DES LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis.

PUBLIC

Personnel en charge de l'entretien des locaux, agent de restauration collective, personnel de collectivité.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -

2 journées



OBJECTIFS

- Assurer l'entretien des locaux et le matériel de restauration.
- Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.
- Sensibiliser le personnel aux dangers de l'utilisation de produits d'entretien.
- Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection.



PROGRAMME

Le risque microbiologique :

- Les micro-organismes : bactéries, virus, moisissures, toxines.
- La poussière, les salissures.

La prévention du risque de contamination des surfaces :

- Les règles d'hygiène.
- Introduction à la méthode HACCP.
- Les principes du nettoyage et de désinfection.
- Les différents revêtements par espace (sols, murs, équipements).
- Les types de salissures.

La toxicité des produits :

- Les différents produits utilisés et leur impact sur les individus et l'environnement.
- Les dangers des produits d'entretien : règles de dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures.
- La prévention du risque chimique : fiche de donnée de sécurité, pictogrammes, étiquettes.

Les règles du plan de nettoyage et de désinfection

- Diagnostic, analyse, méthode et précaution de nettoyage du site : balayage à sec, balayage humide, lavage plat, balai espagnol...
- Les éliminations des déchets lors du nettoyage.
- Procédures de contrôle et d'autocontrôle et de conformité.
- Les moyens d'affichage de sécurité et d'hygiène.

La prévention des risques physiques :

- Les différents types de matériel en restauration : modèles et utilisation.
- Les moyens de protection individuelles.
- Les consignes de sécurité.
- L'hygiène du personnel.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audit par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié