

HYGIENE ET SECURITE

Le nettoyage des cuisines - Responsable de la plonge

<p>Objectifs : Devenir responsable de la plonge au sein d'une cuisine. Créer et entretenir un climat de communication en équipe. Gérer les conflits et y faire face. Acquérir une connaissance de l'outil HACCP dans le contexte des cuisines en restauration collective.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Responsable de la plonge.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Pré requis : Aucun.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaitre la réglementation ➤ Nommer les règles d'hygiène appliquée <ul style="list-style-type: none"> – La propreté physique, bactériologique et chimique – L'intoxication alimentaire – Les microbes rencontrés et leurs conditions de développement – L'hygiène du personnel ➤ Utiliser efficacement le matériel <ul style="list-style-type: none"> – La plonge – Le petit matériel – La machine à laver ➤ Les produits <ul style="list-style-type: none"> – Les détergents et les désinfectants – Le dosage à respecter – Les précautions à prendre ➤ Définir les protocoles de nettoyage <ul style="list-style-type: none"> – Le nettoyage en plonge – L'organisation du travail – L'entretien du matériel – Le nettoyage de l'environnement ➤ Organiser les opérations et structurer les plans d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> – Le plan d'hygiène – La répartition des tâches ➤ Contrôler le résultat <ul style="list-style-type: none"> – Les auto-contrôles – Les contrôles visuels, microbiologiques et chimiques ➤ La méthode HACCP <ul style="list-style-type: none"> – Présentation et vocabulaire – Les points critiques de maîtrise – Application de la démarche au secteur de la cuisine de collectivité ➤ Maîtriser les techniques de la communication <ul style="list-style-type: none"> – Les bases de la communication – Savoir écouter – Savoir passer un message – Anticiper et résoudre les problèmes ➤ Diriger et motiver une équipe <ul style="list-style-type: none"> – Donner des ordres et des consignes et les faire respecter – Savoir faire des compliments et des critiques – Le fonctionnement d'une équipe – Motiver ses équipes, informer et former. 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Expérimenté en formation de personnels pour l'Hôtellerie –Restauration.</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Exposés, démonstrations, travaux pratiques, étude de cas, jeux de rôles, mises en situation. Une documentation est remise à chaque participant.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</p> <hr/> <p style="text-align: center;">2 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">1 050 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR165</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration