

<p>Objectifs : Valoriser son métier. Comprendre son local de plonge. Pratiquer la plonge en sécurité</p>	<p><u>Personnes concernées</u> : Ouvriers, techniciens, cadres de la restauration rapide, collective ou commerciale chargés du nettoyage de la vaisselle en cuisines avec des laves vaisselles automatiques</p> <p>Pré requis : Aucun.</p>
PROGRAMME	
<p>Identifier l'importance de la plonge en cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Importance et valorisation du métier ⊗ Connaître les règles de base que sont le cercle de Sinner et l'échelle des Ph <p>Identifier les parties d'un local de plonge</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Décrire et choisir les principaux produits ⊗ Identifier les équipements de protection individuelle ⊗ Ranger les produits dans les règles ⊗ Identifier et vérifier son matériel de nettoyage ⊗ Utiliser les matériels de dosage en sécurité <p>Organiser son local de plonge</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Lire un plan de nettoyage ⊗ Effectuer le nettoyage sur chaque zone <p>Pratiquer la plonge</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Mise en pratique des règles et contraintes pour faire et obtenir une vaisselle propre <p>Travailler en sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Identifier les éléments importants d'une fiche technique ⊗ Identifier les éléments importants d'une fiche de sécurité produit ⊗ Reproduire tous les incontournables de la sécurité dans le nettoyage <p>Évaluation des acquis</p>	<p align="center">PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et de l'hygiène.</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>La salle de plonge du client et salle adaptée à la formation. Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...</p> <p>Didacticiel informatique (vidéos, photos, exposés, échanges, débats, travail de groupe), documents d'appui, jeux, tests de vérification des connaissances</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</p>
1 jour	
650 €	
Réf : HR171	

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration