



Créer et entretenir son environnement plonge

Objectifs : Entretenir sa plonge. Organiser son service. Analyser les résultats.	<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. Pré requis : Aucun.
PROGRAMME	
Analyser les caractéristiques de service de sa structure ⊗ Importance et valorisation du métier ⊗ Connaître les règles de base que sont le cercle de Sinner et l'échelle des Ph ⊗ Connaître les éléments communs et différents à chaque site Analyser les caractéristiques techniques de son local de plonge ⊗ 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 S'organiser ⊗ Organiser son local de plonge Entretenir sa machine et son local ⊗ Lire un plan de nettoyage ⊗ Effectuer le nettoyage sur chaque zone Analyser les résultats de la vaisselle ⊗ 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 Évaluation des acquis	PEDAGOGIE Le Formateur Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et de l'hygiène. Moyens et pédagogie La salle de plonge du client et salle adaptée à la formation. Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas... Didacticiel informatique (vidéos, photos, exposés, échanges, débats, travail de groupe), documents d'appui, jeux, tests de vérification des connaissances Intra entreprise France entière et International. Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux
	1 jour 650 €
	Réf : HR172

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration