

Pratiquer le nettoyage en cuisine

Objectifs : Appliquer les méthodes de nettoyage. Choisir et utiliser les produits de nettoyage. Appliquer les consignes de sécurité.	<u>Personnes concernées</u> : Ouvriers, techniciens, cadres de la restauration rapide, collective ou commerciale chargés de nettoyer les laboratoires de production des cuisines. Pré requis : Aucun.
PROGRAMME	
Connaître les bases du nettoyage ⊗ Connaître les règles de base que sont le cercle de Sinner et l'échelle des Ph Identifier les éléments du nettoyage ⊗ 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 Exécuter le nettoyage ⊗ Lire un plan de nettoyage ⊗ Effectuer le nettoyage sur chaque zone Appréhender les éléments de sécurité ⊗ 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 : HR173

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration