

Formation

« Nettoyage et Désinfection »

Intervenants

Julie THIEBAUT
Technicienne, Auditrice et
Formatrice en Hygiène Alimentaire
☎ : 03.29.38.21.40
@ : jthiebaut@vosges.fr

Benoît JEANTROUX
Responsable du LDVA
Responsable technique Hygiène
Alimentaire
☎ : 03.29.38.21.40
@ : bjeantroux@vosges.fr

Durée

- ✓ 4 heures

Date

- ✓ Date à fixer avec l'établissement

Lieux

- ✓ Sur site

Accessibilité Personnes en Situation de Handicap

Contacteur référent PSH
Endrique THIEBAUT
03 29 29 89 65
ethiebaut@vosges.fr



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie de l'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Public concerné :

Toute personne participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine.

Prérequis : Français parlé, lu et écrit.

Objectifs :

- ✓ Comprendre l'enjeu des actions de nettoyage et de désinfection
- ✓ Connaître les différents types de détergents et leur utilisation
- ✓ Comprendre l'importance du Plan de nettoyage, des fiches techniques et de sécurité, ainsi que de la régularité du suivi
- ✓ Savoir élaborer un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôles de son efficacité
- ✓ Connaître les mesures correctives à appliquer lorsque les résultats d'autocontrôles sont non satisfaisants

Contenu :

- ✓ Les notions réglementaires
- ✓ Le Danger microbien
- ✓ Les différents produits d'entretien et les exigences réglementaires
- ✓ L'utilisation des produits efficaces selon les souillures et les différentes surfaces
- ✓ Le Danger chimique
- ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection : fréquence, recensement des surfaces à nettoyer
- ✓ L'enregistrement des actions de nettoyage.
- ✓ Les fiches techniques et de sécurité : intérêt et obligation
- ✓ Les autocontrôles : interprétation et actions correctives à mettre en place.

Moyens pédagogiques et techniques

Pour un groupe de 12 agents maximum

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de Power Point incluant des photos prises en cuisine de restauration collective. Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, participation interactive des agents, QUIZZ.

Modalités d'évaluation

Évaluation des connaissances en début et fin de stage, avec attribution d'un certificat de réalisation de la formation.

Un questionnaire est remis à chaque participant en fin de session afin d'évaluer son degré de satisfaction.

Laboratoire Départemental Vétérinaire et Alimentaire des Vosges
Parc économique du Saut le Cerf- 48 rue de la Bazaine- BP 1027
88050 EPINAL cedex - ☎ 03.29.38.21.40 @ labo@vosges.fr

Organisme de formation déclaré DIRECCTE N°41 88 01005 88

LDVA 88

Programme formation

F SD 01

Fiche n°3

Page : 1/1

Date de rév : 01/04/22

Indice de rév : 01

Date d'appl : 08/04/22