


Formation

Nettoyage et Désinfection

<i>Durée de la formation</i>	
3h30 (½ jour)	
<i>Public concerné</i>	
Toute personne participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine. Prérequis : Avoir déjà suivi la formation « Le monde microbien » Français parlé, lu et écrit.	
<i>Objectifs</i>	<i>Compétences visées</i>
Comprendre l'enjeu des actions de nettoyage et de désinfection Savoir évaluer et prévenir un risque chimique	Connaitre et utiliser les produits disponibles de façon adaptée Découvrir le plan de nettoyage désinfection Tracer les réalisations
<i>Programme de la formation</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les notions réglementaires ✓ 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 	
<i>Moyens pédagogiques et techniques</i>	<i>Modalités d'évaluation</i>
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, QUIZ	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 Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation
<i>Intervenants</i>	<i>Référent pour les Personnes en Situation de Handicap</i>
Julie THIEBAUT <i>Auditrice, Formatrice et Technicienne en Hygiène Alimentaire</i> Benoit JEANTROUX <i>Responsable du LDVA</i> <i>Responsable technique Hygiène Alimentaire</i>	Endrique THIEBAUT 03 29 29 89 65 ethiebaut@vosges.fr 

LDVA 88	Programme Formation	F SD 01
Date de rév : 07/11/23	Indice de rév : 03	Fiche n°3 Page 1 sur 1
		Date d'appl : 01/12/23