



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Nettoyage de la salle, des locaux et la plonge

OBJECTIFS

- Appliquer un nettoyage adapté aux locaux et matériels, dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
Chef de cuisine
Cuisiniers
Employés de restauration

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Support diaporama, fiches techniques et sécurité produits
- Évaluation de fin de formation

TARIF

Audit préalable de :
200 € HT soit 240 € TTC

Coût de la formation :
180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

+ 2 heures
(recueil de l'attente
des stagiaires)

CONTENU DU STAGE

POURQUOI NETTOYER ?

- Risques, microbiologie, bonnes pratiques

LES PRODUITS D'ENTRETIEN :

- Différentes familles de produits, différentes utilisations
- Les fiches produits (fiches techniques et de sécurité, pictogrammes)
- Protections individuelles (équipements, règles liées à l'utilisation)
- Condition de stockage

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE NETTOYAGE

- Pourquoi, comment, traçabilités
- Procédures
- Autocontrôles

ENTRETIENS COURANTS ET DÉSINFECTIONS DES ÉQUIPEMENTS, DES SURFACES ET SOLS

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

