

Techniques d'hygiène des locaux et du matériel en restauration collective

■ Durée

2 journées soit 12 heures

■ Public

- Agents d'entretien polyvalent (agents d'entretien, ouvriers nettoyeurs de locaux, nettoyeurs polyvalents, agents de ménage)
- Agent de restauration

■ Pré-requis

Aucun

■ Validation

Attestation de formation

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Agence d'Angoulême

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectif

Engager un nettoyage adapté aux spécificités des locaux et matériels en restauration collective, dans le respect de la réglementation ainsi que des conditions d'hygiène et de sécurité attendues

Contenu

- Définition du nettoyage, de la désinfection et de l'hygiène
- Risque microbiologique et prévention du risque de contamination en restauration collective
- Information sur l'HACCP et manière de garantir un environnement sain
- Réglementation concernant les détergents autorisés pour le nettoyage et la désinfection
- Familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et salissures
- Entretien courant et désinfection des équipements, surfaces et sols en restauration collective
- Procédures et autocontrôles
- Toxicité des produits et impact sur les individus et l'environnement
- Consignes de sécurité et protections individuelles pour préserver agents, lieux, denrées et utilisateurs

Modalités

Exercices pratiques issus de situations concrètes rencontrées par les stagiaires

Pour toute information complémentaire :

05 45 67 57 22

commercial.greta.agence-angouleme@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr