

FORMATION HYGIÈNE ET NETTOYAGE DANS UN RESTAURANT >>>

La formation Hygiène et nettoyage en restauration enseigne les bonnes pratiques pour entretenir efficacement les locaux, équipements et surfaces d'un restaurant. Elle aide à mettre en place des méthodes adaptées, à prévenir les contaminations et à garantir un environnement sûr pour la préparation et le service des repas.

Objectif pédagogique :

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité propres aux locaux d'un restaurant
Maîtriser les techniques de nettoyage et désinfection des équipements de cuisine professionnels et des surfaces
Contribuer à un environnement de travail salubre en prévenant les risques de contamination des locaux et équipements

Programme détaillé

Matin (3,5 heures):

1. Fondamentaux de l'hygiène des locaux (1h): Importance de la propreté des locaux, Identification des dangers biologiques (moisissures, nuisibles), chimiques (résidus), physiques (salissures), Réglementation liée à l'entretien des locaux, Bonnes pratiques d'hygiène personnelle

2. Zones et équipements clés du restaurant (1,5h): Identification des zones à risque : cuisine, plonge, réserves, sanitaires, salle, Nettoyage des équipements de cuisine : Hottes et systèmes d'extraction, Fours professionnels, plaques, grils, Chambres froides et réfrigérateurs, Plonges et lave-vaisselle, Matériels de préparation, Spécificités de nettoyage des sols, murs, plafonds, Protocoles pour sanitaires et vestiaires

3. Produits et outils de nettoyage (1h): Types de produits : détergents, dégraissants, désinfectants, Lecture des étiquettes et FDS, Bonnes pratiques d'utilisation, dilution, stockage, Utilisation des Équipements de Protection Individuelle (EPI)

Après-midi (3,5 heures)

4. Méthodes pratiques de nettoyage et désinfection (2h): Mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection, Étapes clés : pré-nettoyage, lavage, rinçage, désinfection, séchage, Techniques de nettoyage spécifiques : Surfaces de travail non alimentaires, Poignées, sols, murs, Siphons, évacuations, Gestion des déchets (tri, évacuation, contenants)

5. Prévention des risques liés à l'entretien (1h): Risques liés à une mauvaise hygiène (glissades, chutes, nuisibles), Mesures préventives : signalisation, rangement, ventilation, Maintenance préventive des équipements Individuelle (EPI)

DURÉE: 1 jour – 7 heures

Public concerné et pré-requis

Tout personnel travaillant en restauration : Cuisiniers, Aides-cuisiniers, Plongeurs, Personnel de salle, Agents de propreté, etc., Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire.

Modalité de réalisation

Par une entreprise ou en direct (salarié ou particulier employeur)

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Test de connaissances en début de formation
Test d'évaluation en fin de formation
Questionnaire de satisfaction

Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaire d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)