



FUGA

Formation

CONTACTS

FUGA FORMATION
29 rue de Poulainville
80 000 Amiens
Tel : 03 60 62 01 80
contact@fugaformation.fr

INFORMATIONS

Public : Agents de propreté,
chefs d'équipes

Pré-requis : Aucun

Nombre de participants :
10 personnes environ

Durée : 2 jours soit 14h

Lieu : Intra / Inter

Delais d'accès : 7 jours
minimum

**Modalité et méthodes
pédagogiques :**

Etudes de cas pratiques,
Méthode active et
participative, Exercices
pratiques

Modalité d'encadrement :

Formateur spécialisé en
techniques professionnelles en
propreté dans le secteur des
cuisines de collectivité

Responsables

pédagogiques :

Mme Henderson / Mr Offret

Modalité suivi stagiaire :

Questionnaire contrôle
qualité

NETTOYAGE DES CUISINES DE COLLECTIVITÉ



HYGIÈNE

Objectif de la formation

Entretenir les différentes parties d'une cuisine de collectivité tout en comprenant et en respectant la réglementation en vigueur, les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection et ce, en toute sécurité.

Contenu de la formation

- ✓ Appréhender la réglementation française dans le secteur des cuisines collectives
- ✓ Nommer les règles d'hygiène appliquées
- ✓ La propreté physique, bactériologique et chimique
- ✓ Les microbes rencontrés
- ✓ Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C)
- ✓ Les règles d'hygiène alimentaire

- ✓ Définir les protocoles et les techniques de nettoyage
- ✓ L'entretien des murs, du sol et des plans de travail
- ✓ Le nettoyage des chambres froides
- ✓ Choix des produits de nettoyage et de désinfection adaptés



FUGA
Formation

INFORMATIONS

Parking gratuit

Salle de restauration

**Commerces à proximité du
centre de formation**

Accessibilité PMR :



TARIF

Nous consulter

- ✓ Utiliser efficacement le matériel
- ✓ Le nettoyage en haute pression
- ✓ Le poste de lavage à basse ou à moyenne pression
- ✓ Le canon à mousse - la finition manuelle - nettoyage à la vapeur

- ✓ Le nettoyage automatisé en tunnel de lavage
- ✓ L'utilisation ergonomique des équipements et opérations d'entretien de premier niveau et de maintenance

- ✓ Mettre en œuvre les produits de manière appropriée
- ✓ Les détergents et les désinfectants
- ✓ Le respect des dosages - les précautions à prendre en matière de Développement Durable

- ✓ Organiser les opérations, assurer la sécurité et structurer le plan d'hygiène de la cuisine
- ✓ Les équipements de protection individuelle à utiliser
- ✓ La signalétique, les équipements collectifs, la communication et la traçabilité à assurer

- ✓ Contrôler le résultat
- ✓ Contrôle visuel, microbiologique et chimique
- ✓ Audit de l'activité de nettoyage et de désinfection
- ✓ Les attitudes de service demandées par ces opérations de nettoyage

A l'issue de la formation tous les stagiaires recevront une attestation de formation

HYGIÈNE