Bio nettoyage, prévention en hygiène et service restauration

https://www.estim-formation.com/formation-bio-nettoyage-prevention-en-hygiene-et-service-restauration

Objectifs de la formation

- Analyser l'importance des règles d'hygiène et de prévoyance.
- Maîtriser les risques de contamination.
- Mobiliser les responsables aux enjeux de la sécurité alimentaire.
- Apprendre à maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) de service repas.

Programme pédagogique

Microbiologie

- Définition d'un microbe
- Famille des microbes
- Micro-organismes utiles aux humains : levures, moisissures et bactéries utiles
- Vie, réaction, prolifération

Bio nettoyage

- Définition et principes
- Sporulation bactérienne et transmission microbienne
- Classification et limitation des zones à risque
- Etats d'une chambre
- Savoir nettoyer une chambre à blanc

Nettoyage et désinfection

- Critères des sanitaires en milieu professionnel
- Produits d'entretien, lecture des étiquettes
- Respect des dosages et des pictogrammes d'alerte
- Désinfectants
- Prévoyance et sécurité

Matériel d'intervention

- Préparation d'un chariot valet : produits d'accueil
- Préparation d'un chariot : linge
- Préparation d'un chariot valet: produits et matériels d'entretien

Méthode d'intervention

- Lecture de la fiche technique et organisation des tâches
- Méthode de contrôle
- Principe de la marche en avant aux étages

Restauration hôtelière

- Hygiène de la pratique culinaire
- Cinq facteurs de contamination
- Hygiène en restauration et méthode H.A.C.C.P

Prérequis et public cible

Prérequis de formation :

Ce programme de formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est ouverte à tous les publics.

Modalité d'évaluation pédagogique

Evalution des compétences acquises par les stagiaires :

A l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.