

## Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

## Dates :

Nous consulter.

## Tarifs :

Nous consulter.

## Durée :

1 Journée de 7h00.

## Qui est concerné?

Restauration collective en liaison froide ou en liaison chaude

## Les stagiaires : 8<sup>maxi</sup>.

Agent polyvalent, aide de cuisine - cuisinier.

## Programme de formation :

**Réf.: INTR10**  
Intra-entreprises

- 1 / LE POSTE PLONGE AU CENTRE DE LA DÉMARCHE QUALITÉ.
- 2 / LE RÔLE DU PLONGEUR.
- 3 / LE CERCLE DE SINNER, DOSAGE ET UTILISATION DES PRODUITS D'ENTRETIEN.
- 4 / QUELS PRODUITS POUR QUELLES UTILISATIONS.
- 5 / LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELS.
- 6 / LE PLAN DE NETTOYAGE, LES DIFFÉRENTES ZONES.
- 7 / ORGANISATION RATIONNELLE DU POSTE.
- 8 / ACCOMPAGNEMENT SUR POSTE EN PRODUCTION.

## Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Définir ou améliorer les règles, les méthodes et l'organisation du secteur Laverie :
  - Valoriser les postes de laverie.
  - Pratiquer la plonge avec efficacité et sécurité.
  - Connaître et utiliser les produits d'entretien en toute sécurité.
  - Organiser le poste plonge.
  - Réaliser un nettoyage efficace.

**Économies**  
**Qualité**  
**Efficience des organisations**

## Les prérequis :

Pas de prérequis.

## Pédagogie :

Alternance de séquences de pratique et de théorie – Vérification des acquis.

## Matériels :

Votre matériel de laverie – Paperboard – Salle de formation pour le débriefing.