

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Attestation de fin de formation

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^{maxi}.

Agent polyvalent, aide de cuisine - cuisinier.

Programme de formation :

Réf.: INTR10
Intra-entreprise

- 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 :
- Pratiquer la plonge avec efficacité et sécurité.
- Identifier les produits d'entretien en fonction des tâches à réaliser.
- Organiser le poste plonge.
- Réaliser un nettoyage efficace.

Définir des bonnes pratiques
Améliorer les 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.