

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE : NETTOYAGE ET DESINFECTION

Pré requis	: Réactualiser ses Pratiques Professionnelles en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène en termes de Nettoyage et Désinfection et Mise en Place d'un plan de Nettoyage et Désinfection.
Durée	: 24 heures
Public visé	: Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, hôtellerie, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique)
Modalité formation	: Présentiel

OBJECTIFS

- Rappeler ou renforcer les conséquences d'une mauvaise hygiène
- L'enjeu est d'améliorer l'efficacité du nettoyage et de la Désinfection
- Appliquer les bonnes pratiques du nettoyage et désinfection ainsi que la mise en place du Plan N&D

CONTENU DU PROGRAMME

- Rappel de l'hygiène alimentaire
- Rôle du N&D dans les mesures d'Hygiène
- Exigences de la Réglementation
- Les principaux types de souillures
- Le Nettoyage
- Les différents types de détergents, leurs modes d'action
- La désinfection
- Les différents désinfectants et leurs conditions d'utilisation
- Nettoyage et désinfection : utilisation des produits, règle du TACT, le Plan de nettoyage
- Documents de surveillance, autocontrôles

MODALITES PEDAGOGIQUE

- Présentation théorique illustrée par exemples pratiques (exposé, photos réelles prises sur site).
- Dialogues interactifs avec échanges de pratiques professionnelles entre stagiaires et formateurs.
- Retours d'expériences et travaux pratiques (conservation des denrées, nettoyage et désinfection) et corrigés.
- Mises en situation et corrigés.
- Exercices et mises en application.

RÔLE DU FORMATEUR

Notre formatrice d'Hygiène : Mme ARNAULT Camille, Docteur en Biologie, spécialisée dans la formation pour adultes.

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mises en situation

Tournez la page svp →

MATERIEL UTILISE

- Fiches et/ou fichiers
- Ordinateurs
- Vidéoprojecteur
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Règlement Intérieur en début de session
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mises en situation

METHODES D'EVALUATION

- Autoévaluations :
 - Test en début de formation (si notions d'hygiène)
 - Test en fin de formation avec corrections et commentaires (travail en groupe)

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation

N° d'enregistrement DRAAF : 93 019037 2013
N° de déclaration d'activité : 93 06 06842 06