



RESTAURATION

Plan de nettoyage et désinfection

Permettre aux participants de prendre conscience de l'importance des règles de nettoyage et de désinfection et de savoir les respecter dans leur travail quotidien

Objectifs :

- Connaître les règles de bonnes pratiques
- Connaître le plan de nettoyage et savoir le respecter
- Connaître le plan de désinfection et savoir le respecter

Contenu et déroulé pédagogique :

- Les règles de bonnes pratiques : pas de denrées alimentaires pendant le nettoyage
- Le plan de nettoyage et désinfection doit reprendre :
 - La surface concernée (locaux ou matériels)
 - Les produits à utiliser et la concentration
 - La méthode de nettoyage et désinfection, éventuellement avec le type de matériel à utiliser
 - La fréquence
 - Le personnel en charge de l'exécution et du contrôle
- La méthodologie de nettoyage - les 4 étapes à respecter pour un nettoyage et une désinfection efficaces :
 - Débarrasser : enlever toute denrée alimentaire de la zone à nettoyer, démonter et débrancher le matériel
 - Prélaver : éliminer les résidus de matières et souillures visibles (détergent), c'est la propreté visuelle
 - Laver et désinfecter l'ensemble des zones et matériels concernés en respectant le TACT (température, action mécanique, concentration, temps d'action), la désinfection en détruisant les microbes (désinfectant), c'est la propreté microbiologique
 - Rincer en conservant le même ordre que le lavage pour respecter un temps de contact défini du produit, éliminer les résidus des produits de nettoyage et désinfection, c'est la propreté chimique
- L'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection et du matériel adéquat :
 - Respect des règles de sécurité et le port des EPI
 - Alternier les produits pour éviter la sélection de souches résistantes biofilms
 - Maintien en état de propreté du matériel
- Le stockage approprié en dehors des denrées alimentaires + bacs de rétention
- Enregistrement du nettoyage

Durée :

3 jours soit 18 heures

Prérequis :

Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(es) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Hélène GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helen.giuliano@agap-npdc.fr