

**CENTRE DE FORMATION
AUX METIERS DE L'HYGIENE**
Enregistré sous le n°91-11-00945-11

TITRE DE LA FORMATION

Hygiène générale (procédures et techniques) de nettoyage et désinfection des sols et surfaces en milieu alimentaire

PERSONNES CONCERNEES

Personnel chargé de la maintenance et de l'entretien des locaux en milieu alimentaire.

OBJECTIFS

Application des techniques adaptées de nettoyage et de désinfection, et connaissance des divers matériels et produits adaptés.

CONTENU DU STAGE

La réglementation « le Paquet Hygiène »
Le plan de maîtrise sanitaire,
Les différentes bactéries,
Le plan de nettoyage et désinfection,
Les procédures et méthodes d'applications
Le contrôle de l'efficacité du nettoyage,
Les différents produits et procédures d'applications,
La méthode des 5M (liée aux dangers alimentaires),
La Main d'œuvre et l'hygiène (lavage des mains et tenue vestimentaire).

METHODE PEDAGOGIQUE

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur),
Atelier pédagogique avec étude de différents cas,
Travaux pratiques effectués dans le centre de formation ou sur site.

DEROULEMENT DU STAGE

Durée : 1 journée 07 HEURES Horaires : 08h30/12h00 – 13h30/17h00
Lieu : CF TORT SA 11200 LEZIGNAN CORBIERES ou sur site.
Nombre de stagiaires : 10 personnes maximum
Coût : Voir convention

SUIVI ET EVALUATION

Un dossier support est remis au stagiaire à l'issue de la formation,
Réalisation d'un quiz.