

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

1 Journée de 7h00.

Qui est concerné?

Agents restauration, agent de distribution, encadrants, service diététique, responsable qualité, chef de cuisine.

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR13

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

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 :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

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