

La restauration qui vous ressemble

**Intervenant : Expert en restauration**

**Sanction : Certificat de réalisation**

### 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.

**Réf.: INTR13**

Intra-entreprise

## Programme de formation :

- 1 / LE POSTE PLONGE AU CENTRE DE LA DÉMARCHE QUALITÉ.
- 2 / LE RÔLE DU PLONGEUR.
- 3 / LE CERCLE DE SINNEN, 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.

**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.



[www.cuisson-expertise.fr](http://www.cuisson-expertise.fr)



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

**NDPAF:** 83150312815

