

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.: INTR14
 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.

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.

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.