

**Lieux :**

Dans les locaux de votre entreprise.

**Dates :**

Nous consulter.

**Tarifs :**

Nous consulter.

**Durée :**

1 Journée de 7h00.

**Qui est concerné?**

Restauration collective en liaison froide ou en liaison chaude.

**Les stagiaires : 8<sup>maxi</sup>.**

Agent polyvalent, aide de cuisine - cuisinier.

**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.