

**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<sub>maxi</sub>.

**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.**

**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.

**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.