

MILIEU ALIMENTAIRE

7 heures

Public concerné

Personnels chargés du nettoyage

Validation

examen sous forme de questions ouvertes

Objectifs

- Connaître les techniques liées à l'entretien en milieu alimentaire
- Connaître les différents matériels et produits existants

Programme

- L'environnement de travail
- Lire et traduire un schéma, un plan, un organigramme
- Identifier et inventorier les salissures et dégradations
- Contrôler les matériels et les équipements avant leur mise en service
- Savoir préparer et effectuer les opérations d'entretien courant
- Appliquer l'ensemble des connaissances à la spécificité du milieu

Le + camas

- + Méthode pédagogique active et innovante permettant aux apprenants d'être acteurs de la formation
- + Formateurs professionnels du métier pour vous apporter une réelle expertise
- + Des formations complètes sur les plans théorique et pratique.