

MHA 05: LE NETTOYAGE DESINFECTION

Public

Tous professionnels de l'alimentaire

Objectifs

- * Comprendre le rôle et les objectifs du nettoyage désinfection
- * Connaître la technique du nettoyage (TACT, produits, méthode)

Contenu de la formation

- * Le rôle du nettoyage
- * Caractéristique des surfaces et des souillures
- * Le monde microbien
- * La chimie du nettoyage et de la désinfection
- * Les techniques de nettoyage
- * Les contrôles de nettoyage
- * Hygiène de la production et de son environnement

Nos supports de communication

Video-projecteur

Paper-board

Méthodes pédagogiques

Exercices pratiques

Remise d'un livret pédagogique
à chaque participant

Validation des acquis