



# Hygiène



# Bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire (HACCP)

## HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

### Objectifs

*Acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour organiser et gérer son poste de travail dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.*

### Vous allez apprendre à

#### La sécurité alimentaire: obligations et enjeux

- ✓ Les grandes lignes de la réglementation
- ✓ Les enjeux pour la profession: Responsabilité, image de marque et attente des consommateurs, risque financier...
- ✓ Contrôle et risque encourus
- ✓ Responsabilité des membres de l'équipe

#### La méthode HACCP

- ✓ Objectifs et intérêts de la méthode
- ✓ Les étapes
- ✓ Le plan de maîtrise sanitaire

#### La méthode des 5M

- ✓ Définitions
- ✓ Les étapes de chacun des M – Analyses des risques et mise en œuvre des points critiques

#### Les micro-organismes

- ✓ Rappel des principes de base: Qui sont-ils ? Comment et où vivent-ils ?
- ✓ Les toxi-infections alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents
- ✓ Les moyens de lutte contre le développement des microbes

#### Contrôler et enregistrer les résultats

- ✓ Contrôle à réception et en cours de fabrication
- ✓ Contrôle nettoyage et température
- ✓ Analyses microbiologiques
- ✓ Audit hygiène

#### Conclusion

- ✓ Visite sur site et Bilan

7 heures soit 1 jour

Déroulement programme	Public	Pré requis
<ul style="list-style-type: none"><li>● Apports théoriques illustrés par exemples concrets</li><li>● Echanges d'expériences</li><li>● Vidéos</li><li>● Diaporama</li></ul>	Responsable et tout personnel travaillant dans le domaine de la restauration	Connaissance du métier de de la restauration

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats
<ul style="list-style-type: none"><li>● Evaluation en début et fin de journée : QCM et analyse des réponses</li><li>● études de cas, résolution en commun des problèmes recensés</li><li>● Analyse de situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail</li><li>● Visite technique sur site de production avec le regard de l'hygiène</li></ul>	Attestation de formation  Avis client

Délai d'accès	Tarifs
Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.	Les tarifs sont consultables sur notre site : <a href="http://www.csinfoformation.com">www.csinfoformation.com</a> pour les prix publics.



Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.



Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.

**CSINFO FORMATION**  
89 route de la Noue  
Port de Limay  
78520 LIMAY  
01.34.77.81.20  
[service-formation@cs-info.com](mailto:service-formation@cs-info.com)

**CSINFO**  
FORMATION



# Accompagnement risque sanitaire

HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

## Objectifs

- *Travailler avec le C.S.E.*
- *Comprendre les attentes réglementaires*
- *Identifier les points à traiter, les axes de travail*
- *Mettre en place une organisation fiable et contrôlable*
- *Donner à chacun leur rôle et responsabilité*
- *Formaliser les actions administrativement*
- *Prévoir dans la durée, envisager les dysfonctionnements*

## Vous allez apprendre à

- ✓ Comment se préparer ? (ou, est-on prêt ?)
- ✓ Que doit-on mettre en place et comment ?
- ✓ Les responsabilités civiles et pénales
- ✓ Préparer (ou faire durer) le retour sécurisé des employés
- ✓ Rendre acteurs l'ensemble des salariés
- ✓ Les étapes de mise en place des consignes
- ✓ Identifier les différents acteurs possibles
- ✓ La communication, sensibilisation, formation
- ✓ La mise en forme documentaire, le Document Unique
- ✓ Créer un partenariat avec les instances (Anticiper)
- ✓ Impliquer et motiver l'encadrement intermédiaire (N+1)
- ✓ Anticiper les éventuelles actions contre l'entreprise

2h (plus si besoin)

Déroulement programme	Public	Pré requis
<p>Moyens pédagogiques:</p> <p>Points préalable sur les problématiques de l'entreprise</p> <p>Réflexion globale, les tenants et aboutissants</p> <p>Adaptation du formateur aux réels besoins de l'entreprise</p> <p>La formation est animée par un Formateur:</p> <p>Justifiant d'une expérience managériale terrain continue</p> <p>Ancien directeur de sites SEVESO III</p> <p>Spécialiste de la gestion des risques en entreprise</p> <p>Disposant d'une qualification spécifique de formateur F.P.A (Formateur Professionnel d'Adultes)</p>	<p>Dirigent, Ressources Humaines, Q.H.S.E</p> <p>Directeurs d'entreprise ou d'établissement</p> <p>Référent sécurité, chargée de prévention, C.S.E</p> <p>Toute personne concernée par la prévention</p>	<p>Aucun pré-requis</p>

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats

Délai d'accès	Tarifs
<p>Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.</p> <p>Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.</p>	<p>Les tarifs sont consultables sur notre site : <a href="http://www.csinfoformation.com">www.csinfoformation.com</a> pour les prix publics.</p>

	<p>Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.</p>
--	--

**CSINFO FORMATION**  
89 route de la Noue  
Port de Limay  
78520 LIMAY  
01.34.77.81.20  
[service-formation@cs-info.com](mailto:service-formation@cs-info.com)



# Perfectionnement aux techniques de nettoyage (7h)

## HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

### Objectifs

*Analyser l'importance de l'hygiène et participer à l'amélioration des prestations de nettoyage*

### Vous allez apprendre à

Définir le rôle de nettoyage dans l'hygiène

- ✓ la propreté physique
- ✓ la propreté bactériologique
- ✓ la réglementation
- ✓ l'univers de l'entretien et de la désinfection

Connaissances et utilisation des produits

- ✓ l'origine des salissures
- ✓ les différents produits d'entretien courant et de remise en état
- ✓ l'échelle du P.H
- ✓ la sécurité d'utilisation des produits
- ✓ l'utilisation de la mono brosse et chariot de lavage

Identifier les différents moyens de revêtements

- ✓ les sols plastiques
- ✓ moquettes
- ✓ les pierres marbrières

Citer les caractéristiques liées à la nature du revêtement

- ✓ les propriétés physiques, chimiques
- ✓ le classement UPEC, feu

Préconiser les méthodes d'entretien et de rénovation

- ✓ les produits d'entretien
- ✓ les produits de protection
- ✓ l'entretien des moquettes
- ✓ l'entretien des marbres

L'entretien des parties communes, bureaux, sanitaires

- ✓ les produits et matériaux
- ✓ l'encombrement des pièces
- ✓ le circuit de travail

1 journée soit 7h

Déroulement programme	Public	Pré requis
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Exposés et moyens vidéo</li> <li>● Echanges avec les stagiaires sur des situations de travail réelles</li> <li>● Exercices pratiques</li> </ul>	Personnel d'exécution et d'encadrement susceptible de réaliser ou de gérer des travaux de nettoyage	Connaissance du métier de nettoyage

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats
<p>Questions écrites</p> <p>Fiches d'évaluation</p>	<p>Attestation de formation</p> <p>Avis client</p>

Délai d'accès	Tarifs
Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.	Les tarifs sont consultables sur notre site : <a href="http://www.csinfoformation.com">www.csinfoformation.com</a> pour les prix publics.



Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.



Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.

**CSINFO FORMATION**  
 89 route de la Noue  
 Port de Limay  
 78520 LIMAY  
 01.34.77.81.20  
[service-formation@cs-info.com](mailto:service-formation@cs-info.com)



# Nettoyer des bureaux, sanitaires et parties communes

HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

## Objectifs

*Optimiser le nettoyage des bureaux, salle de classe, sanitaires, et parties communes en améliorant les connaissances techniques des agents à travers des connaissances théoriques doublé par des exercices pratiques.*

## Vous allez apprendre à

### **Utiliser rationnellement le matériel et les produits**

Les produits d'entretien adaptés.

L'échelle de P.H

Le matériel de balayage

Le matériel de lavage

Les désinfectants

### **Organiser le nettoyage d'un bureau d'une salle de classe**

Les différentes tâches et leur fréquence

Les types de mobilier

Les circuits de travail

### **Organiser le nettoyage des parties communes**

Les différentes techniques de balayage (balayage humide etc...)

Les différentes techniques de lavage manuel et mécanique

Le balisage de sécurité

Comment intervenir avec la présence du public

### **Organiser le nettoyage d'un bloc sanitaire**

Les produits et matériel à utilisés.

Le circuit de nettoyage.

Les travaux journaliers.

Les travaux périodiques

### **Appliquer les techniques de nettoyage**

L'essuyage humide

Le balayage humide

Le lavage

L'aspiration

La désinfection et la décontamination

### **Appliquer les règles de sécurité chimique**

Le stockage

L'étiquetage

Les protections individuelles (EPI)

2 jours

Déroulement programme	Public	Pré requis
Exposés, présentation des produits et du matériel utilisés, mise en situation professionnelle, démonstrations sur site, et application des techniques par les agents. Remise du dossier pédagogique.	Agent d'entretien	Aucun

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats
Mise en situation	Attestation de formation  Avis client

Délai d'accès	Tarifs
Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.	Les tarifs sont consultables sur notre site : <a href="http://www.csinfoformation.com">www.csinfoformation.com</a> pour les prix publics.



Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.



Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.

**CSINFO FORMATION**  
 89 route de la Noue  
 Port de Limay  
 78520 LIMAY  
 01.34.77.81.20  
[service-formation@cs-info.com](mailto:service-formation@cs-info.com)

**CSINFO**  
 FORMATION



# Nettoyage des locaux et produits d'entretiens

HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

## Objectifs

*Optimiser le nettoyage des locaux et produits d'entretiens en améliorant les connaissances techniques des agents à travers des connaissances théoriques doublé par des exercices pratiques.*

## Vous allez apprendre à

### Utiliser rationnellement le matériel et les produits

- ✓ Les produits d'entretien adaptés.
- ✓ L'échelle de P.H
- ✓ Le matériel de balayage
- ✓ Le matériel de lavage

### Organiser le nettoyage des locaux

- ✓ Les différentes tâches et leur fréquence
- ✓ Les types de mobilier
- ✓ Les circuits de travail
- ✓ La planification des travaux périodiques

### Appliquer les techniques de nettoyage

- ✓ L'essuyage humide
- ✓ Le balayage humide
- ✓ Le lavage
- ✓ La désinfection et la décontamination

### Appliquer les règles de sécurité chimique

- ✓ Le stockage
- ✓ L'étiquetage
- ✓ Les protections individuelles (EPI)

1 jour

Déroulement programme	Public	Pré requis
Exposés, présentation des produits et du matériel utilisés, mise en situation professionnelle, démonstrations sur site, et application des techniques par les agents. Remise du dossier pédagogique. Sur site.	Agent de nettoyage des locaux	Aucun

## Modalité d'évaluation

Mise en situation

## Suivi de l'action et appréciation des résultats

Attestation de formation

Avis client

## Délai d'accès

Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.

## Tarifs

Les tarifs sont consultables sur notre site : [www.csinfoformation.com](http://www.csinfoformation.com) pour les prix publics.



Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.



Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.

### CSINFO FORMATION

89 route de la Noue

Port de Limay

78520 LIMAY

01.34.77.81.20

[service-formation@cs-info.com](mailto:service-formation@cs-info.com)

