

Programme de formation spécifique selon la norme EN14065 R.A.B.C Hygiène en Buanderie

Notre engagement biodiversité, environnement.

Former les professionnels de l'hygiène dans l'esprit du respect de l'environnement ; des procédures d'utilisation et de la dilution des produits.

Durée : 2 jours (7 heures par jour), Forfait 3-5 personnes 600,00 € TTC /Jours.

Délai d'accès à la formation : 14 jours minimum après l'inscription.

Public visé

Toutes personnes nécessitant une connaissance de l'hygiène et la désinfection dans le milieu alimentaire.

Accessibilité pour personnes en situation d'handicap

Afin de pouvoir étudier les faisabilités d'adaptation de parcours, il est indispensable d'évoquer, dès les premiers rendez-vous, les contraintes qui s'imposent à vous en lien avec votre handicap ou celui de votre salarié.

Prérequis

Aucun

Evaluation : QCM entrée en formation, contrôle des connaissances de 10 questions faisant l'objet d'une correction commune.

QCM de fin de formation de 36 questions faisant l'objet d'une correction commune.

Les candidats absents à tout ou partie de la formation ne peuvent se présenter à l'évaluation ni se voir délivrer l'attestation de formation.

Matériel

Aucun prérequis

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Acquérir des connaissances sur :
 - ✓ Les nouvelles réglementations en vigueur
 - ✓ Les risques liés à l'utilisation des matériels d'hygiène et d'entretien
 - ✓ Les principales mesures de préventions

- ✓ Notion des risques chimiques, biologiques et physiques
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles

METHODES PEDAGOGIQUES :

Essentiellement basés sur l'alternance cours magistral et interaction avec le groupe.

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

Module 1 Jour 1 (durée 7h)

- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles
 - Pourquoi parler d'hygiène ?
 - Le cadre réglementaire
 - La Norme RABC NFEN14065
 - Liste des dangers microbiologiques pour leurs maitrises
 - Détermination des points de maitrise
 - Etablissement des limites de tolérance pour chaque point de maitrise
 - Etablissement d'un système de surveillance pour chaque point critique
 - Etablissement des actions collectives
 - Etablissement des procédures de vérification
 - Etablissement du recueil de documentation
 - ✓ Définition de la fonction linge
 - ✓ C.C.P et C.P
 - ✓ T.M.S en buanderie.
- ✓ Les bonnes pratiques en hygiène du personnel et des locaux
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des locaux
 - Comment cela fonctionne ?
 - Quels sont les différents produits ?
 - Le plan de nettoyage
 - La notion de risque
 - La méthode 5M
 - La méthode 5S

Jour 2 Module 2 (durée 5h)

- ✓ Le circuit du linge
- ✓ Le stockage du linge sale et propre
- ✓ La buanderie et la marche en avant
- ✓ Le chargement des machines (rapports de charges)
- ✓ Les programmes de lavages
- ✓ Les salissures et souillures
- ✓ Le cercle de Sinner
- ✓ L'échelle des PH



NDA 76 31 10763 31 N° SIRET 895 344 612 00018
178 chemin de l'hobit 31790 SAINT-SAUVEUR

- ✓ Classification CLP
- ✓ Les différents matériels de transports
- ✓ Le lavage des mains

Evaluation (durée 2h)

- QCM
- Correction commune