



Formation Audit Conseil

HOTELLERIE - RESTAURATION

HYGIENE EN BLANCHISSERIE

DUREE :

2 jours

PUBLIC :

Les usagers de
l'atelier blanchisserie.

PREREQUIS :

Personne ayant déjà
suivi les bases RABC.

MOYENS

PEDAGOGIQUES :

Alternance d'exposés
théoriques et
d'exercices pratiques.
Moyens humains :
Formateur expert dans
le domaine

NOTRE PLUS SMV ACADEMY :

Notre formateur vous
accompagne avant,
pendant et après la
formation.

🔍 L'HYGIENE EN BLANCHISSERIE

- ▶ La fonction linge
 - Définition, évolution
- ▶ La qualité microbienne du linge
- ▶ Les bonnes pratiques en matière d'hygiène
- ▶ Les dangers et les risques

🔍 L'HYGIENE ET MAITRISE DES RISQUES EN BLANCHISSERIE

- ▶ La conception et les fonctionnalités d'une blanchisserie
- ▶ Le linge et l'hygiène
- ▶ Le rôle de chacun dans la chaîne de la prévention et les précautions à prendre
 - La maîtrise de la propreté
 - Hygiène corporelle
 - Hygiène des mains
 - Hygiène vestimentaire

🔍 LA MARCHÉ EN AVANT ET LE CIRCUIT DU LINGE

- ▶ La réception du linge sale et le tri pièce par pièce
- ▶ Les procédés de lavage et de propreté du linge
- ▶ Le nettoyage et la désinfection
- ▶ Le traitement du linge en zone propre
 - Séchage
 - Repassage
 - Pliage
- ▶ Le circuit du linge propre
 - Rangement
 - Distribution
- ▶ Le départ du linge
 - Le transport externalisé
- ▶ La traçabilité informatique du circuit du linge dans cet établissement
- ▶ Présentation et mise en pratique

• Evaluation de fin de formation

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les spécificités propres aux activités du service blanchisserie
- Appréhender les principes d'hygiène de la fonction linge
- Connaître la réglementation et les règles de bonnes pratiques
- Mettre en pratique les savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires à leur propre activité.

V1.3/2/2023