



Formations BLANCHISSERIE

Des formations sur-mesure propres à votre fonctionnement

Notre catalogue

- Hygiène et méthode RABC**
Définitions et principes de la méthode RABC, bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie, circuit du linge et marche en avant, protocoles, enregistrements et traçabilité, mise en place de la méthode RABC dans votre établissement
- Organisation du travail en blanchisserie**
Analyse de la charge de travail de l'équipe, définition des missions et tâches à effectuer, circuit du linge et optimisation des méthodes à chaque étape, planning de nettoyage et enregistrements, rédaction de fiches de postes personnalisées et validées sur le terrain
- Accompagnement à la conception d'une blanchisserie**
Etude de faisabilité et hypothèses de travail, tenir compte de l'existant et de votre projet final, élaboration ou modification de plans selon le principe de la marche en avant, définir les types de matériel nécessaires en fonction des besoins, accompagnement personnalisé
- Analyse du circuit du linge**
Analyse de la charge de travail de l'équipe, respect des règles d'hygiène de la collecte à la distribution du linge, évaluation des méthodes de travail dans l'établissement, système documentaire (protocoles, traçabilité, enregistrements), points à améliorer et solutions



Des objectifs fixés à votre équipe



Restitution des documents produits



Un suivi personnalisé

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : www.vici-restauration.com

