



Hygiène des locaux par des techniques manuelles ou mécanisées

La formation se veut simple et pratique :

- Basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être directe, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité

Publics concernés

- Tout public
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques aux personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

- Maîtriser les bases de l'hygiène des locaux

Niveau d'entrée et pré-

- Avoir plus de 18 ans
- Savoir lire, écrire et calculer
- Comprendre le français

Modalité d'entrée

- Etre salarié d'une entreprise

Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée et rythme : 1 jour (7 heures)
- Lieu : En intra en entreprise

Programme de la formation	Contenu
1 - Intérêt de la propreté et de l'hygiène des locaux	<ul style="list-style-type: none"> Les différentes définitions de la propreté des locaux Le maintien des locaux propres : pourquoi ? Que faut-il entretenir dans les locaux ?
2 - Les principaux produits nettoyants et désinfectants et leur usage	<ul style="list-style-type: none"> Connaissance et reconnaissance des produits nettoyants et désinfectants Lien entre usage des produits et surface à entretenir La dangerosité des produits
3 - Les principales techniques manuelles	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation d'une prestation de service d'entretien manuel adaptée aux locaux et aux surfaces Réalisation de l'entretien courant des sanitaires (réaliser la désinfection et le détartrage d'un ensemble de sanitaires)
4 - Les principales techniques mécanisées	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'une monobrosse Réalisation de l'aspiration d'un sol Entretien de la machine en fin d'intervention Dangerosité des machines
5 - Les protocoles	<ul style="list-style-type: none"> Connaissances des différents protocoles

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques

Equipe

Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation individualisée

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du Lundi au Jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18H00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Coût de la formation

- Pour un groupe : 1000 € net de taxes/jour + déplacement du formateur
Le coût de la formation pouvant être prise en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER
SITE DE MONBAZILLAC
Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC

Contact : Patricia MARTY

☎ 05.53.02.61.30

☎ 05.53.02.61.31

✉ cfppa.perigueux@educagri.fr

📍 www.perigord.educagri.fr

Plan d'accès sur site internet

