

OBJECTIFS EN TERMES DE COMPETENCES A ACQUERIR

- Identifier l'intérêt de veiller à la propreté et à l'hygiène des locaux
- Acquérir les techniques manuelles de nettoyage des locaux et des vitres en respectant les règles de sécurité,
- Réaliser dans le respect des règles de sécurité et en fonction des surfaces, une prestation de lavage mécanisé
- Nettoyer et ranger son matériel en fin de poste.

PROGRAMME

1/ Intérêt de la propreté et de l'hygiène des locaux

- 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

- 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 :

- Réalisation d'une opération de nettoyage en respectant les protocoles
- 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).
- Application des techniques du bio-nettoyage en respectant les protocoles.

4/ les principales techniques mécanisées :

- Utilisation d'une monobrosse :
- Réalisation de l'injection extraction d'un revêtement textile.
- Réalisation de l'aspiration d'un sol.
- Entretien de la machine en fin d'intervention.

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 et prérequis

Cette formation s'adresse aux travailleurs ESAT et EA en restauration collective

Groupe : 4 à 8 pers max.

Modalités techniques et pédagogiques

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

Durée : 1 J

Période : toute l'année à définir avec l'entreprise

Lieu

En intra entreprise

Suivi et évaluation

Attestation de fin de formation

Documents d'évaluation de satisfaction et des acquis

Emargement et attestation de formation individualisée

Coût

(Pour un groupe)

1 000 € net de taxes /jour

Coût total

1 000 € + frais de déplacement du formateur.