

Objectif	<p><b>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différents types de dangers en lien avec l'hygiène</li> <li>• Identifier les différentes surfaces et types de revêtements à nettoyer et désinfecter</li> <li>• Analyser les risques liés à une insuffisance de propreté</li> <li>• Connaître le fonctionnement du matériel et l'utilisation des produits d'entretien</li> <li>• Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection afin de réaliser des opérations de propreté et d'entretien des surfaces, locaux et équipements</li> </ul>
Programme	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Les bases de l'hygiène et la propreté</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Les instances compétentes et la réglementation</li> <li>1.2. Les Micro-organismes : virus, moisissures, bactéries alimentaires</li> <li>1.3. Les autres types de dangers (chimiques, physique, allergènes)</li> <li>1.4. Les gestes et postures (TMS)</li> </ol> </li> <li><b>2. Les différents espaces</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Les différentes surfaces : murs, sols, vitres ...</li> <li>2.2. Classification feu et entretien des revêtements</li> <li>2.3. Les locaux et équipements : sanitaires, parties communes, le chariot...</li> </ol> </li> <li><b>3. Les produits d'entretien</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Identification des différents produits d'entretien : détergent, détartrant, désinfectant...</li> <li>3.2. La composition des produits et la sécurité d'utilisation</li> <li>3.3. Le principe du TACT</li> </ol> </li> <li><b>4. Le matériel</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Les différents types de matériel et leurs utilisations</li> <li>4.2. Les consommables : lavettes, gants...</li> </ol> </li> <li><b>5. Le Plan de nettoyage</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. La méthode HACCP</li> <li>5.2. Les différents process (mode opératoire par étape) et la fiche Contrôle</li> </ol> </li> </ol>
Public	Toute personne travaillant ou souhaitant travailler à l'entretien des locaux et des équipements
Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement	<p>Méthode découverte, brainstorming, ateliers dirigés.</p> <p>Support de formation : documentation synthétique remise aux stagiaires.</p> <p>Formateur : spécialisé dans l'hygiène et la sécurité HACCP diplômé du titre de formateur professionnel.</p>
Evaluation des connaissances, Validation	QCM, Quizz, évaluation orale, Attestation de formation