

# Nettoyage et désinfection



|  |   |
|--|---|
| <b>Durée</b><br>7 heures<br>(1 journée)          | <b>Date</b><br>En fonction de vos<br>disponibilités         |
| <b>Lieu</b><br>Au sein de votre<br>établissement | <b>Prix</b><br>560 € HT/personne<br>1000 € HT: tarif groupe |

## Public concerné

Toute personne en charge de l'entretien des locaux et/ou du matériel.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces en toute sécurité.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de :

- Différencier les produits d'entretien (caractéristiques, conditions d'utilisation...).
- Décrypter une fiche technique et une étiquette de produit.
- Repérer et prendre en compte la dangerosité des produits utilisés.
- Mettre en œuvre les étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces.
- Comprendre et respecter le planning de nettoyage et valider son application et son efficacité.

## Contenu

- Définition de la propreté.
- Les produits d'entretien caractéristiques, conditions d'utilisation, fiches techniques, étiquettes, éléments de sécurité.
- La méthode de nettoyage-désinfection.
- Suivi et contrôle du nettoyage et de la désinfection.

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques
- Exercices, cas pratique individuels

## Intervenant

- Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.