



TECHNIQUES DE NETTOYAGES ET D'HYGIÈNE DES LOCAUX

PI-F007 V2 29/11/2023

L'entretien
de l'environnement
pour maintenir
une propreté visuelle
et réduire
la contamination
microbiologique dans
un environnement
maîtrisé



ÉQUIPE HYGIÈNE DES LOCAUX

En institution



14H

Soit 2 jours



HYGIÉNISTE

Assure la formation



1 150 € / JOUR

Soit 2300€ la session



RÉFÉRENT HANDICAP

Véronique Racine



PRÉ REQUIS :

Travailler à l'hygiène des locaux

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Sensibiliser aux enjeux de l'hygiène et du nettoyage
- Inculquer un esprit sécurité du travail
- Inculquer le respect des règles d'hygiènes
- Maîtriser les techniques de nettoyage
- Respecter les protocoles d'hygiène et acquérir des méthodes de travail rigoureuses
- Présenter des nouveaux produits et matériels

CONTENU :

- Rappel d'éléments de microbiologies
- Identification par espace : sols, murs, équipements
- Entretien, précaution et sécurité
- Les bases : PH, détergent, désinfectants...
- Catégorie, composition, modes et conseils d'utilisation
- Règles de sécurité
- Balayage à sec, humide, lavage balai espagnol, lavage à plat
- Nettoyage de taches et salissures spécifiques (sang, taches alimentaires...)
- Connaissances des produits et des matériels à utiliser selon le type de salissure
- Choix de la méthode de nettoyage appropriée
- Analyses sur postes des matériels utilisés et la manière dont ils sont utilisés.
- Présentation de nouveaux matériels

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements
- Apports théoriques
- Exercices pratiques individuel et/ou en groupe
- Partage d'expériences et réflexions

MODALITÉS :

- DÉROULEMENT : en présentiel
- ÉVALUATION : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- FIN DE FORMATION : nous vous remettons une attestation de participation et d'acquisition des connaissances / compétences.



TECHNIQUES DE NETTOYAGES ET D'HYGIÈNE DES LOCAUX

Le programme détaillé vous sera communiqué après validation de votre inscription, conformément aux critères de l'indicateur 1 du référentiel Qualiopi.



EN CONFORMITÉ AVEC LE RÉFÉRENTIEL HAS - DÉMARCHE QUALITÉ & GESTION DES RISQUES : APPLIQUER LES PRINCIPES D'HYGIÈNE, DE QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler sur les documents et/ou matériel internes en appui de la formation pour accompagner les équipes dans leurs montées compétences.