

Personnel d'entretien, professionnaliser votre pratique

HYGIÈNE, ENTRETIEN ET RESTAURATION

Objectifs

- ✓ 1 • Réaliser une prestation d'entretien adaptée aux locaux et aux surfaces
- ✓ 2 • Distinguer les différentes familles de produits pour les utiliser efficacement en toute sécurité
- ✓ 3 • Entretien son matériel et manipuler les produits en respectant les règles strictes de sécurité et accomplir les gestes en toute sécurité
- ✓ 4 • Accomplir les missions confiées avec les moyens mis à disposition

Le programme

Jour 1

L'identification et la classification des salissures

- ✓ Les salissures organiques et minérales
- ✓ Les autres types de salissures

Les caractéristiques et spécificités des surfaces à nettoyer

- ✓ Les sols souples (caoutchouc, thermoplastique, linoléum)
- ✓ Les sols durs (carrelage, béton, poly béton)
- ✓ Les sols fragiles (bois, textile, verre, inox, aluminium, tomette, pierre, marbrière)

L'identification des différents produits et classement en fonction de leur pouvoir chimique (pH)

- ✓ Les produits d'entretien et de remise en état
- ✓ Les composants
- ✓ Les dosages

Le principe de nettoyage : le cercle de Sinner

Jour 2

Les propriétés de l'eau : mouillant, diluant, hydrolysant

Le respect de l'environnement

- ✓ Les différents produits respectant l'environnement
- ✓ Les écolabels

L'application des règles de sécurité

- ✔ L'étiquetage
- ✔ Le pictogramme de danger

La méthodologie dans le travail

- ✔ Identification des différentes tâches et organisation du travail en fonction d'un temps donnée :
 - ✔ Entretien du matériel
 - ✔ Suivi de l'état des stocks
 - ✔ Balayage
 - ✔ Lavage des sols
 - ✔ Évacuation des déchets
 - ✔ Nettoyage des parois verticales, vitres et sanitaires
- ✔ Les gestes et postures adaptés au poste de travail
- ✔ L'hygiène corporelle et vestimentaire

Données (2023)

- ✔ Taux de satisfaction des stagiaires : **94%**
- ✔ Taux de réponse à l'enquête de satisfaction : **49,8%**

Mise à jour : 26/03/2024

Modalités de la formation

INTER

Sur notre site de formation de Brest, Châteaulin ou Quimper.

Tarif : 440 €

Délais d'accès : inscriptions à réaliser au plus tard 15 jours avant le démarrage de la formation

Les locaux de l'AREP 29 sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

INTRA / SUR MESURE

Dans vos locaux ou le lieu de votre choix. Pour toute demande, prenez contact avec nous.

Délais d'accès : Le délai d'accès moyen entre la date de validation de la proposition de l'AREP 29 et le démarrage de la formation est d'un mois minimum

Informations pratiques

Dates & Lieux

FINISTÈRE :
25 et 26 octobre 2023 à Quimper
26 et 27 février 2024 à Brest

CÔTES-D'ARMOR :
10 et 17 janvier 2024 à Quintin
5 et 12 juin 2024 à Quintin

Durée de la formation

14 heures - 2 jours

Public

Personnel d'entretien
Personnel de service
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis

Aucun prérequis spécifique

Evaluation

- ✓ Évaluation des objectifs (1-4) :
 - ✓ Applications pratiques et quiz en fin de formation
- ✓ Questionnaire de préformation
- ✓ Questionnaire de satisfaction

Validation

- ✓ Une attestation de formation **Personnel d'entretien, professionnaliser votre pratique** sera remise au stagiaire en fin de formation.

Financement

- ✓ Plan de développement des compétences (Possibilité de prise en charge par votre OPCO)

Tarif

440 €

Modalités pédagogiques

- ✓ Apports théoriques, mise en pratique, échanges d'expériences, analyse des pratiques et des situations
- ✓ Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

Moyens Techniques

- ✓ Salle de formation, diaporama, vidéoprojecteur
- ✓ Support de formation remis au stagiaire
- ✓ Matériel professionnel d'entretien des locaux
- ✓ Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

Encadrement

- ✔ Formateur spécialisé en hygiène et nettoyage industriel