

NETTOYAGE DES HOTTES ASPIRANTES

Programme H02

FORMATIONS
CONSULTING

0685840489

info@formations.fr

www.formations.fr

La loi est stricte avec les restaurateurs. Elle impose un dégraissage de la hotte de cuisine au minimum une fois par an .
Dans une cuisine professionnelle, la qualité de l'air est une préoccupation constante. Un air irrespirable nuit à la santé de vos salariés et se répand dans votre restaurant. De plus, le risque d'incendie est supérieur avec une hotte encrassée Le lavage des hottes en restaurants est un travail

 2 jours soit 14h en présentiel



Opérateurs de nettoyage, Agents de service

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.
Port des EPI nécessaires

OBJECTIFS :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ Appréhender les obligations des établissements agro-alimentaire et identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- ✓ Identifier les obligations de résultat et obligations de moyen ;
- ✓ Maîtriser le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- ✓ Connaître les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air en milieu spécifiques
- ✓ Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- ✓ Identifier les risques d'incendie
- ✓ Maîtriser les opérations de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels
- ✓ Nettoyage des capes, filtres, conduits et des tourelles
- ✓ Restituer des locaux après travaux : remise en état des sols et matériel, contrôle, traçabilité.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Réaliser le nettoyage et la désinfection des circuits d'extraction des vapeurs grasses et humides en secteur agroalimentaire.

Respecter les temps impartis

Observer les règles d'hygiène et de sécurité

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

CONTENU THEORIQUE :

- Le secteur de la restauration et de l'agroalimentaire :
 - ✓ Appréhender les particularités des établissements de restauration,
 - ✓ La législation en vigueur, le système HACCP

- **Les réseaux d'extraction et de traitement de l'air :**
 - ✓ L'hygiène de l'air,
 - ✓ Les caractéristiques des différents réseaux d'extraction,
 - ✓ Les systèmes à simple flux et double flux,
 - ✓ Les hottes dynamiques ou statique

- **Préparer les opérations de nettoyage des systèmes d'extraction d'air**
 - ✓ Identifier les produits et matériels de nettoyage des hottes d'extraction : la chimie des produits, le dosage et les consignes d'utilisation des produits
 - ✓ L'utilisation du matériel manuel
 - ✓ Le matériel spécifique (canon à mousse, haute pression)
 - ✓ Les moyens d'accès et les EPI

- **Mener les opérations de nettoyage des systèmes d'extraction d'air :**
 - ✓ Identifier les organes à nettoyer : les filtres, les hottes, les gaines, les trémies, les extracteurs
 - ✓ Réaliser les prestations :
 - ✓ La préparation des locaux,
 - ✓ La mise en place des protections et du matériel
 - ✓ Les trappes de visites (localisation, dépose, ajout)
 - ✓ L'application du produit : l'opération de dégraissage et l'action mécanique, la désinfection.
 - ✓ Remettre en état les locaux : la récupération des effluents, les finitions et la mise en propreté du site
 - ✓ Assurer le contrôle du résultat : le contrôle des parties visibles (hottes, filtres), le contrôle des gaines

- **La sécurité :**
 - ✓ Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction,
 - ✓ Les risques : de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques, de chute de hauteur,
 - ✓ Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction

CONTENU PRATIQUE :

- ✓ Réaliser le nettoyage complet d'un système d'extraction d'air avec le formateur
- ✓ Remettre en état les locaux

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Matériel de nettoyage (Canon à mousse à jet continu, aspirateur à eau, Lance HP)
- Echantillonnage de produits de nettoyage
- Vidéoprojecteur (Projection du support de formation, de la méthodologie)
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Évaluation des résultats
- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 04/10/2021