

# NETTOYAGE DES HOTTES ASPIRANTES

ATTENTION  
SOL  
GLISSANT

Programme H02

**FORM' ACTIONS**  
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ÉTUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.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 ;
- ✓ Connaitre 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*