



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Bio nettoyage de tous types de locaux : sanitaires, bureaux, réfectoires, chambres...

Utilisation des produits et du matériel d'entretien

Objectif général

Optimiser en méthode et en temps l'entretien quotidien des locaux dans le respect des règles de qualité et de sécurité.

Compétences acquises

- Utiliser les produits et le matériel adéquats selon le type de salissures et de surfaces.
- Connaître et appliquer les règles de sécurité concernant l'utilisation et le stockage des produits.
- Nettoyer les locaux selon le protocole sanitaire et le cahier des charges établis.
- Rédiger un plan de nettoyage et d'utilisation des produits.

Pour qui

Toute personne chargée de nettoyer des bureaux, structures d'hébergement ou de restauration

Contenu de la formation

Partie théorique

Connaissance des salissures et des produits d'entretien :

- Différentes origines des salissures,
- Echelle des P.H.,
- Grandes familles de produits : acides, neutres, alcalins,
- Détartrants, détergents, dégraissants, désinfectants.

Utiliser les différents produits d'entretien :

- Produits courants, désinfectants,
- Décapants, détartrants, désincrustants, dégraissants,
- Dosages.

Appliquer les règles de sécurité sur le site :

- Etiquetage fonctionnel, sigles de sécurité, règles de sécurité, protections, stockage.

Les différents types de sol et leur entretien :

- Thermoplastiques, Linoléums, Carrelages.

L'entretien organisé :

- Circuit du nettoyage, du plafond au sol de tout type de locaux, cercle de Sinner,
- Nettoyage désinfection des sanitaires,
- Suivi des protocoles sanitaires de bio nettoyage et des cahiers des charges,
- Matériel et produits d'entretien nécessaires, plan de nettoyage, plan d'utilisation des produits d'entretien.

Hygiène et sécurité :

- Tenue de travail, lavage et entretien, hygiène corporelle,
- Equipements de Protection Individuelle (E.P.I.),
- Balisage des zones de lavage.

Partie pratique

- Rédaction d'un plan de nettoyage sur mesure de sanitaires, bureaux et réfectoires.
- Rédaction d'un plan d'utilisation des produits d'entretien, selon les fiches techniques et de sécurité.
- Utilisation du matériel (chariot de ménage et son équipement) et des produits d'entretien.

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques, d'échanges à partir de cas concrets.
- Rédaction d'un plan de nettoyage sur mesure et utilisation des produits d'entretien, selon les fiches techniques et consignes de sécurité.

Evaluation

- QCM et mise en situation pratique

Validation

- Attestation de compétences et de formation

Lieux

- CFA et antennes de la CMA.

Prérequis

Aucun prérequis



8 heures – 1 jour



7 h 30 / 16 h 30



6 à 8 stagiaires



18 900 XPF*
25 200 XPF

*Prix pour le chef d'entreprise artisanale

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine