

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

Utilisation des produits et du matériel d'entretien

OBJECTIF

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

COMPETENCES 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

LA THEORIE

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.

LA 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.

VALIDATION

- QCM et mise en situation pratique
- Attestation de compétences et de formation

PRÉREQUIS

- Aucun

RYTHME

 8 heures

 7 h 30 – 16 h 30

 6 à 8 stagiaires

 18 900 XPF *
25 200 XPF

* Prix pour le Chef d'entreprise artisanale

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville
- Antennes de la CMA-NC : La Foa, Koné, Poindimié

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine