

FORMATION : AGENT DE NETTOYAGE INDUSTRIEL

Objectifs de la formation

- Connaître les principaux risques hygiéniques · Identifier les méthodes, produits et matériels · Connaître les différents matériels
- Intégrer la sécurité et l'environnement dans ses pratiques
- Organiser et mettre en œuvre son plan de nettoyage et désinfection
- Contrôler l'efficacité de son plan
- Etre force de proposition pour adapter ses pratiques aux risques hygiéniques

Contenu et Déroulement

Hygiène et risque hygiénique

- Législation et démarches qualité · Risques de contamination
- Sources et vecteurs de contamination
- Biofilms
- Bonnes pratiques d'hygiène en lien avec le nettoyage
- Choix des matériaux des équipements et surfaces
- Conception hygiénique
- Risque de corrosion des matériaux métalliques
- Risque d'altération et vieillissement des matériaux polymères
- Anomalies sur le matériel nettoyé
- Sécurité des opérations et des installations lors du montage et remontage des outils
- Analyse des risques propre à son activité et de ses bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes, matériels et produits

- Protocoles et techniques de nettoyage
- Différents détergents et désinfectants · Matériels de nettoyage et désinfection
- Maintenance du matériel
- Choix de méthode, matériel et produit adapté à son activité
- Approche sécuritaire et environnementale des opérations de nettoyage désinfection
- Mettre en œuvre un plan de nettoyage désinfection
- Organiser un poste de nettoyage
- Autocontrôles



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr

FORMATION : AGENT DE NETTOYAGE INDUSTRIEL

Public et Pré-requis

- Salariés d'entreprises en charge du nettoyage
- Les salariés qui participeront à cette formation devront savoir lire et écrire afin de pouvoir appréhender les modules proposés
- Possibilité de personnalisation de la formation
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Modalités d'évaluation et Validation

- Savoir organiser son poste de nettoyage
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- Respecter le protocole présent
- Démonter et remonter les outils convenablement
- Contrôler son activité
- Evaluation en situation de travail
- Une attestation de suivi de formation sera remise à chaque participant

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques participatifs
- Réflexions collectives
- Exercices en sous-groupes, sous forme d'ateliers, de jeux de rôle, de jeux pédagogiques
- Exercices pratiques sur environnement alimentaire

Modalités et délais d'accès

Contactez l'IFRIA par mail : contact@ifria-aquitaine.fr ou téléphone : 05 56 38 38 08, un(e) Chargé(e) de Formation répondra sous 3 jours ouvrés à la demande

Durée

- 5 jours (35 heures)

Nombre de stagiaires

- de 10 à 12 personnes maximum

Lieu de la Formation

- IFRIA Nouvelle Aquitaine (Talence)

Coût de la Formation

- Tarif de base à partir de 250 € / stagiaire / jour



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr