

L'ENTRETIEN DES LOCAUX

Code de référence : ME030_05

FILIERE(S) : Hôtellerie Restauration / Etablissements scolaires / Sécurité, Hygiène, Propreté

NIVEAU : Sans niveau spécifique

VALIDATION : Attestation de formation

CPF : Non Eligible

Objectifs

- Développer ses connaissances en matière d'hygiène et de techniques d'entretien des locaux
- Organiser et réaliser l'entretien en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- Améliorer sa pratique professionnelle
- Distinguer les différentes familles de produits pour les utiliser efficacement en toute sécurité.
- Accomplir les missions confiées avec les moyens mis à disposition.

Programme

Programme

Première journée :

- Connaître les techniques de nettoyage des locaux :
- Sensibilisation à l'hygiène, connaissance des micro-organismes
- Connaissance et adaptation des produits d'entretien
- Les techniques de nettoyage et de désinfection.
- Les techniques d'entretien des locaux

Seconde journée :

- S'organiser et améliorer son efficacité dans le travail :
- L'utilisation et l'entretien des matériels.
- Définir les priorités du travail à effectuer, adapter ses méthodes de travail aux situations, s'organiser dans le temps et renforcer son efficacité
- Les règles de sécurité.
- Evaluer le travail réalisé

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques d'informations (Supports papier et/ou vidéo projetés...)
- Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- Analyse d'expériences vécues par les stagiaires
- Mise en situations

Evaluation

Evaluation à l'issue de chaque séance de formation

L'ENTRETIEN DES LOCAUX

Modalités

Public

Tous salariés concernés par l'hygiène et entretien des locaux

Condition d'admission

Sur inscription

Financement

Financement par l'employeur (prise en charge possible par l'OPCA)

Métiers / Témoignages

Compétences visées

L'ENTRETIEN DES LOCAUX

L'identification et la classification des salissures :

- Les salissures organiques et minérales.
- Les autres types de salissures.

Les caractéristiques et spécificités des surfaces à nettoyer :

- Les sols souples (caoutchouc, thermoplastique, linoléum).
- Les sols durs (carrelage, béton, poly béton).
- Les sols fragiles (bois, textile, verre, inox, aluminium, tomète, pierre, marbrière).

Le classement des différents produits :

- Les produits d'entretien et de remise en état.
- Les composants.

Le principe de nettoyage (Cercle de Sinner).

Les propriétés de l'eau : mouillant, diluant, hydrolysant.

Les dosages.

Le respect de l'environnement :

- Les différents produits respectant l'environnement.
- Les écolabels.

L'application des règles de sécurité.

La méthodologie dans le travail :

- identification des différentes tâches et organisation du travail en fonction d'un temps donné.

Dates / Lieux

Durée

14 heures – 2 jours

Localisation

Site de SAINT-BRIEUC – Balavenne

- 10 et 11 avril 2019
- **Contact** : Isabelle SECRIERU - Tel 02 96 31 18 40 - isabelle.secrieru@reseauarep.fr

Site de KERVIGNAC

- Nous consulter
- **Contact** : Sylvie LE GRUMELEC - Tél : 02 97 54 79 29 - s.legrumelec@arep-vannes.com

L'ENTRETIEN DES LOCAUX

Site de PONTIVY

- Nous consulter
- **Contact** : Sylvie LE GRUMELEC - Tél : 02 97 54 79 29 - s.legrumelec@arep-vannes.com

Site de QUESTEMBERT

- Nous consulter
- **Contact** : Chantal ROUILLARD - Tel 02 97 26 14 37 - chantal.rouillard@reseauarep.fr

Site de VANNES /ARRADON

- Nous consulter
- **Contact** : Sylvie LE GRUMELEC - Tél : 02 97 54 79 29 - s.legrumelec@arep-vannes.com