

# FORMATION ENTRETIEN ET HYGIENE EN RESTAURATION



RÉFÉRENCE: HAC017

## FORMATION ENTRETIEN ET HYGIÈNE DES LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

### LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis.

### PUBLIC

Personnel en charge de l'entretien des locaux, agent de restauration collective, personnel de collectivité.

### LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -

2 journées



### OBJECTIFS

- Assurer l'entretien des locaux et le matériel de restauration.
- Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.
- Sensibiliser le personnel aux dangers de l'utilisation de produits d'entretien.
- Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection.



### PROGRAMME

#### Le risque microbiologique :

- Les micro-organismes : bactéries, virus, moisissures, toxines.
- La poussière, les salissures.

#### La prévention du risque de contamination des surfaces :

- Les règles d'hygiène.
- Introduction à la méthode HACCP.
- Les principes du nettoyage et de désinfection.
- Les différents revêtements par espace (sols, murs, équipements).
- Les types de salissures.

#### La toxicité des produits :

- Les différents produits utilisés et leur impact sur les individus et l'environnement.
- Les dangers des produits d'entretien : règles de dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures.
- La prévention du risque chimique : fiche de donnée de sécurité, pictogrammes, étiquettes.

#### Les règles du plan de nettoyage et de désinfection

- Diagnostic, analyse, méthode et précaution de nettoyage du site : balayage à sec, balayage humide, lavage plat, balai espagnol...
- Les éliminations des déchets lors du nettoyage.
- Procédures de contrôle et d'autocontrôle et de conformité.
- Les moyens d'affichage de sécurité et d'hygiène.

#### La prévention des risques physiques :

- Les différents types de matériel en restauration : modèles et utilisation.
- Les moyens de protection individuelles.
- Les consignes de sécurité.
- L'hygiène du personnel.



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

#### Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audit par  
BUREAU VERITAS  
Certification



Qualiopi  
processus certifié