



2

Jours

## L'hygiène et le nettoyage des locaux

dans HYGIENE - PROPRETE / Réf : HYG-PROP-01

### Objectifs de la formation

- Identifier les principes pour une bonne hygiène
- Mettre en place une démarche pour sensibiliser les salariés
- Mettre en place un plan de nettoyage

### Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

#### Jour 1 - Matin

##### 1. Définir les bases de l'hygiène et de la propreté

- Micro-organismes (bactéries, virus, toxines, moisissures, bactéries alimentaires)
- La Poussière
- La Salissure

#### Jour 1 - Après-midi

##### 2. Identifier les différents revêtements

- Différents espaces (mur, sols, vitres...)
- Lieux spécifiques (salle de bains, chambre, parties communes...)
- Classification
- Entretien

##### 3. Examiner les produits

- Les bases sur les différents produits (décapant, détergent, détartrant...)



- Composition
- Utilisation
- Sécurité d'utilisation

## Jour 2 - Matin

### 4. Choisir la méthode de nettoyage

- Balayage à sec ou humide
- Aspirateur
- Lavage à plat ou balai espagnol
- Nettoyage à vapeur
- Nettoyage de tâches spécifiques

## Jour 2 - Après-midi

### 5. Etablir le plan de nettoyage

- Mise en place de procédure
- Affichage sécurité et hygiène
- Contrôles
- Fiche de sécurité pour les produits
- Formation des salariés sur la toxicité

## Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

## Public cible

Toute personne en charge de l'entretien de locaux



## Pédagogie

### Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

### Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

