

Mateya Consulting

6 Rue de Belfort
92600 Asnières-sur-Seine
Email : baudry@mateya.consulting
Tel : +33619124349



MATEYA CONSULTING
AUDIT | CONSEIL | FORMATION

Entretien et Nettoyage des Hottes de cuisine - 2 jours

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Agent de service
- Chef d'équipe en propreté
- Commercial, chargé d'affaires
- technicien en pose et maintenance de réseau de ventilation et traitement d'air

Prérequis

- Lire , écrire

Accessibilité et délais d'accès

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Maitriser les techniques de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels
- Connaître les obligations des établissements de restauration et les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air
- Comprendre le fonctionnement de base d'un réseau d'extraction d'air

Contenu de la formation

- LA REGLEMENTATION
 - La réglementation en vigueur pour la restauration
 - L'hygiène de l'air
- ORGANISATION DE LA PRESTATION
 - Les caractéristiques des réseaux d'extraction
 - Connaissance des produits [PH, dosage, choix, utilisation ...]
 - Choix et utilisation du matériel de nettoyage [canon à mousse, nettoyeur haute, aspirateur à eau ...]
 - Identification des organes et zones à nettoyer et dégraisser [filtres, hottes, caisson, tourelles, gaines...]
 - Audit avant intervention
 - Préparation de la prestation, la mise en place des protections et du matériel
- HYGIENE & SECURITE
 - Identification des risques lors d'une opération de dégraissage de hottes de cuisine
 - Prévention et protection des risques [de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques, de chute de hauteur]
 - Aborder les notions en hygiène alimentaire
 - Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction
 - Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction
- TECHNIQUE DE NETTOYAGE
 - L'application du produit

Mateya Consulting

6 Rue de Belfort
92600 Asnières-sur-Seine
Email : baudry@mateya.consulting
Tel : +33619124349



MATEYA CONSULTING
AUDIT | CONSEIL | FORMATION

- L'opération de dégraissage et l'action mécanique
- Nettoyage de hotte de cuisine
- Nettoyage des réseaux d'extraction
- Nettoyage des différents types d'extracteurs
- La récupération des effluents
- Les finitions et la mise en propreté du site
- REALISATION DES TRAPPES DE VISITE
 - Installation et changement des trappes de visites
- CONTROLE DE LA PRESTATION
 - Assurer le contrôle de la prestation
 - Contrôle des organes (hottes, filtres, gaine...]
 - Aborder les notions du contrôle de débit d'air
 - Réaliser un rapport d'intervention

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formateurs professionnels Hygiène propreté, experts métier, Formateur en prévention des risques (SST, Formateur Incendie, risques chimiques, risques électriques...)

Ressources pédagogiques et techniques

- Supports de cours Plateau technique / Entraînement Intégration et mise en situation sur site

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Prix : 1400.00