



MATEYA CONSULTING
AUDIT | CONSEIL | FORMATION

Entretien et nettoyage des hottes de cuisine

14 H
2 JOURS

1500 € HT



OBJECTIF :

- Maitriser les techniques de nettoyage des hottes de cuisines
- Appréhender les risques dues à l'activité
- Connaître les obligations légales des établissements de restauration
- Connaître les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction d'air
- Comprendre les bases du fonctionnement d'un réseau d'extraction d'air



“LE SAVOIR C’EST LE POUVOIR”



Programme de la Formation

Entretien et nettoyage des hottes de cuisine

14 H
2 JOURS

1500 €HT

CRÉÉ LE : 05/01/2023
DERNIÈRE MISE À JOUR LE : 30/06/2025
VERSION : V2
NDA : 11922532192

OBJECTIF :

A L'ISSUE DE LA FORMATION, LE STAGIAIRE SERA CAPABLE DE :

- Maîtriser les techniques de nettoyage des hottes de cuisines
- en veillant aux risques de l'activité
- Connaître les obligations légales des établissements de restauration
- Connaître les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction d'air
- Comprendre les bases du fonctionnement d'un réseau d'extraction d'air



MATEYA CONSULTING
AUDIT | CONSEIL | FORMATION

FORMATION PRÉSENTIELLE
ACCESSIBLE
INTER ENTREPRISE / INTRA ENTREPRISE / INDIVIDUEL

Type d'action: Action de formation

Type de compétence visée: Technique de nettoyage - respect des règles d'hygiène et sécurité

Catégorie du thème de formation : Hygiène propreté

La formation : Entretien et nettoyage des hottes de cuisine

Catégorie d'action : Action de formation concourant au développement des compétences

parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel

Indicateurs de performance

Nombre d'inscrit : 14 max

Taux de satisfaction général:

Taux de recommandation : 100%

Taux d'accomplissement : 100%

Pour qui

- Agent de propreté
- Chef d'équipe
- Commercial
- Auto entrepreneur
- Technicien en pose et maintenance de réseau de ventilation

Prérequis

- Comprendre les consignes orales et écrites
- Lire, comprendre et parler le Français

Validation des prérequis

les prérequis sont validés par un entretien téléphonique préalable à la formation entre le stagiaire et le formateur et/ou le responsable pédagogique

Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques :

- Active
- Expositive

Moyens pédagogiques:

- Exposé
- Cas pratique
- Mise en situation professionnelle, entretien
- Démonstrations et travaux pratiques
- Accès **cuisine de restaurant** avec ses problématiques
- Composant hotte et réseau d'extraction

Ressources pédagogiques

- Supports de cours
- programme de formation

Moyens Techniques

- Ordinateur
- Outil de visioconférence
- Paperboard
- Vidéoprojecteur
- Plateau technique spécifique
- Visite cuisine
- Application sur le site



CONTENU DE LA FORMATION

1. Séquence d'introduction

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable définir les étapes de déroulement de la formation.

Durée : 30 min

- Séance 1 : Présentation de la formation et de son organisation
- Séance 2 : Présentation du/des formateur(s)
- Séance 3 : Présentation des documents légaux et Q/R
- Séance 4 : Présentation des aides (Supports, Formateurs, Pédagogies,...)
- Séance 5 : Inventaire et/ou recueil des attentes des apprenants
- Séance 6 : Évaluation en début de formation (Quiz ou QCM)

2. Séquence : Se mettre à jour sur la réglementation en vigueur pour la restauration et l'hygiène de l'air.

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable de mettre à jour ses connaissances sur la réglementation en vigueur pour la restauration et l'hygiène de l'air.

Durée : 1h00

- Séance 1 : La réglementation en vigueur pour la restauration
- Séance 2 : L'hygiène de l'air

3. Séquence : Organisation de la prestation

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable d'intervenir en sécurité sur les hottes de cuisine.

Durée : 2h00

- Séance 1 : Les caractéristiques des réseaux d'extraction
- Séance 2 : Connaissance des produits [PH, dosage, choix, utilisation ...]
- Séance 3 : Choix et utilisation du matériel de nettoyage [canon à mousse, nettoyeur haute, ...]
- Séance 4 : Identification des organes et zones à nettoyer et dégraisser [filtres, hottes, caisson, tourelles, gaines...]
- Séance 5 : Audit avant intervention
- Séance 6 : Préparation de la prestation, la mise en place des protections et du matériel

4. Séquence : Hygiène et sécurité

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable d'identifier les risques lors d'une opération de dégraissage de hottes de cuisine et de respecter les consignes de sécurité.

Durée : 1h30 min

- Séance 1 : Identification des risques lors d'une opération de dégraissage de hottes de cuisine
- Séance 2 : Prévention et protection des risques (de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques, de chute de hauteur)
- Séance 3 : Aborder les notions en hygiène alimentaire
- Séance 4 : Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction
- Séance 5 : Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction

“LE SAVOIR C'EST LE POUVOIR”



MATEYA CONSULTING

AUDIT | CONSEIL | FORMATION



CONTENU DE LA FORMATION

5. Séquence : Technique de nettoyage

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable d'utiliser les techniques de nettoyage.

Durée : 6h00 min

- Séance 1 : L'application du produit
- Séance 2 : L'opération de dégraissage et l'action mécanique
- Séance 3 : La récupération des effluents
- Séance 4 : Les finitions et la mise en propreté du site

6. Séquence : Réalisation des trappes de visites

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable de cerner les conséquences des conduites addictives au volant.

Durée : 1h30 min

- Séance 1 : Installation et changement des trappes de visites

7. Séquence : Contrôle de la prestation

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable de contrôler la prestation

Durée : 30 min

- Séance 1 : Assurer le contrôle de la prestation
- Séance 2 : Contrôle des organes (hottes, filtres, gaine...)
- Séance 3 : Aborder les notions du contrôle de débit d'air
- Séance 4 : Réaliser un rapport d'intervention

8. Séquence : Devis

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable d'établir un devis pour une prestation.

Durée : 30 min

- Séance 1 : Aborder les notions de chiffrage
- Séance 2 : Proposition des prestations supplémentaires [trappes de visite, nettoyage cuisine...]

9. Séquence : Évaluation

Objectif pédagogique : À l'issue de la séquence le stagiaire sera capable d'évaluer son implication dans la formation.

Durée : 30 min

- Séance 1 : Quizz (ou autre modalité pendant la formation)
- Séance 2 : Evaluation à chaud

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap et que vous voulez suivre cette formation, merci de contacter notre référent handicap, M SIFFRARD Yokiendy



Selon la nature de votre handicap, le référent déterminera les conditions d'accessibilité à la formation et l'adaptation des moyens de la prestation dont l'accessibilité des ressources et/ou la présence de supports spécifiques.

Le référent pourra également vous orienter vers un partenaire capable de proposer une ingénierie de formation compatible avec la nature de votre handicap.

Modalités d'évaluation

- QCM / QUIZZ + Exercices d'application
- on des acquis sera réalisée en fin de module.

Modalités d'évaluation de satisfaction

- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Questionnaire de satisfaction à froid

- Un certificat de réalisation sera remis en fin de formation

Profil formateur / formatrice

Professionnel du métier hygiène propreté

Formateur en prévention des risques (SST-Incendie-Risques chimiques risques électriques...)

Accompagnement et suivi du stagiaire:

Le Formateur prévoit des temps d'accompagnement individuels afin de s'adapter aux besoins des participants. Une séquence introductive synchrone est systématique.

Suivi formation via groupe de discussion (WhatsApp...) et compte apprenant via l'application [Formadmin](#)

Sanction(s) de la formation

- Attestation de formation
- Certificat de réalisation



Justificatifs de réalisation et d'assiduité

- signature d'une feuille d'émargement par le formateur et le stagiaire par 1/2 journée ou séquence de formation
- Production des exercices réalisés avec corrections du formateur

NOUS CONTACTER

Baudry NKOYI

Dirigeant et Formateur

06 19 12 43 49

baudry@mateya.consulting

<https://mateya.consulting/>

www.linkedin.com/in/baudry-nkoyi

RÉFÉRENT HANDICAP



Yokiendy SIFFRAD

Référent Handicap

06 28 23 94 06

info@formationoo.fr

Délais d'accès : Accès possible à la formation dans un délai de 7 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation permettant le respect du délai de rétractation du client particulier.

Modalités d'accès : La formation pouvant avoir lieu chez le client et/ou dans l'une de nos salles de formation, les modalités d'accès seront précisées ultérieurement selon l'organisation choisie. Si la formation a lieu dans l'une de nos salles, un livret d'accueil sera remis détaillant les modalités d'accueil.



MATEYA CONSULTING

AUDIT | CONSEIL | FORMATION

MODALITÉS D'ACCÈS

Comment ca se passe ?

1 - Prise de contact (mail, téléphone, formulaire en ligne...)

2 - Envoi d'un dossier de candidature ou d'inscription

3 - Analyse du besoin / entretien éventuel

4 - Vérification des prérequis (test, entretien, documents)

5 - Acceptation / refus et information sur les financements

6 - Signature de la convention / contrat

6 - Accès à la formation dans un délai **7 jours**

Délai moyen entre la demande et l'entrée en formation :
2 à 4 semaines

Inscriptions closes **7 jours** avant le démarrage de la session

L'entrée en formation se fait sur dossier, après un échange avec un conseiller pédagogique.

Un test de positionnement peut être proposé si nécessaire

Le délai moyen d'accès est de **15 jours** après validation du dossier.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (merci de contacter notre référent pour adapter les modalités si besoin).

RÉFÉRENT HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap, sous réserve d'adaptation.
Contactez notre référent handicap :

Yokiendy SIFFRAD
Référént Handicap
06 28 23 94 06
info@formationoo.fr



Formulaire d'inscription à une formation



Informations générales

Formation souhaitée :

Intitulé de la formation : _____

Date de début : ___ / ___ / ___

Modalité : Présentiel Distanciel Hybride

Identité du participant

• Nom : _____

• Prénom : _____

• Date de naissance : ___ / ___ / ___

• Adresse : _____

• Code postal : _____ Ville : _____

• Téléphone : _____

• Email : _____

Profil et prérequis

• Dernier diplôme obtenu : _____

• Expérience professionnelle liée à la formation :

• Connaissances/compétences préalables requises (autodiagnostic) :

• Oui, je possède les prérequis demandés

• Non, je ne suis pas sûr(e) - je souhaite un entretien de positionnement

Test de positionnement / entretien pédagogique

(Si applicable selon la formation)

Je souhaite réaliser un test ou un entretien de positionnement

J'ai déjà validé mes prérequis avec un conseiller pédagogique

Besoins spécifiques

Je suis en situation de handicap et souhaite un aménagement

Autre besoin spécifique (à préciser) :

Référent handicap : info@formationoo.fr / 06 28 23 94 06

Financement

• Type de financement (à cocher) :

• Personnel

• CPF

• OPCO

• Pôle emploi

• Autre : _____

• Nom de l'organisme payeur (si applicable) : _____

Délais d'accès

⚠ Délai d'accès indicatif :

À réception de ce formulaire complet, vous serez contacté dans un délai de **5 jours** ouvrés.

L'entrée en formation peut avoir lieu dans un délai de **15 à 30 jours** en fonction des disponibilités et du financement.

Engagement du participant

Je certifie l'exactitude des informations fournies

J'accepte que mes données soient utilisées dans le cadre de la gestion administrative de la formation.

Date : ___ / ___ / ___

Signature : _____