L'utilisation du canon à mousse

DURÉE	TARIF
1 jour	280€ HT/ personne en inter-entreprises



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les opérations de nettoyage et de désinfection à l’aide du canon à mousse

LE PROGRAMME

Identifier le matériel
Les différents types de canon à mousse
Les principes de fonctionnement
Les systèmes de sécurité

Identifier les domaines d’application
Le canon à mousse en milieu agro-alimentaire
Le canon à mousse en dehors du secteur agro-alimentaire

Utiliser les produits de nettoyage
Rappel sur la chimie des produits
Le respect des dosages
Les sur dégraissants
Les désincrustants
Les détergents / désinfectants

Appliquer les méthodes de nettoyage
La phase de préparation au nettoyage
Le mode opératoire
Les paramètres d’un nettoyage efficace au canon à mousse
L’organisation et l’optimisation de la méthode

Assurer l’entretien et maintenance du canon à mousse
Les réglages
La maintenance préventive

INFORMATIONS UTILES

PUBLIC :

Agents de service, chefs d'équipe(s)

PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Aucun

VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l’issue de la formation.
A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant

Respecter les règles de sécurité lors de l’utilisation du canon à mousse
Les risques chimiques
Les risques électriques
Les EPI adaptés

PUBLIC

Agents de service, chefs d'équipe(s)

DURÉE

1 jour en présentiel en salle

COMPÉTENCES VISÉES

Réaliser les méthodes de nettoyage au canon à mousse en respectant l’environnement des prestations et en toute sécurité

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, démonstrations, apports pratiques, mises en situations professionnelles et essais. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

Animateur
Formateur en techniques professionnelles en propreté

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

• Téléchargez le catalogue Techniques Professionnelles

Programme - version 31 janvier 2023

Téléchargez le catalogue complet

Code de formation **TP150**

INHNI © Copyright 2024