

L'utilisation du canon à mousse

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



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

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

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

Code de formation TP150