

L'entretien des hottes d'extraction

Public : Agents de service, chefs d'équipe

Prérequis : Aucun

Nombre de participants maximum : 12

TP148

Formacode 42093

Durée : 2 jours (14 heures)

Format : présentiel

Objectifs de la formation

Identifier les obligations des établissements de restauration et les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air

Maîtriser les opérations de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels

Contenu de la formation

Appréhender les particularités des établissements de restauration

La législation en vigueur

L'hygiène de l'air

Les caractéristiques des réseaux d'extraction

Identifier les produits et matériels de nettoyage des hottes d'extraction

La chimie des produits

Le dosage et les consignes d'utilisation des produits

L'utilisation du matériel manuel

Le matériel spécifique (canon à mousse, haute pression)

Identifier les organes à nettoyer : les filtres, les hottes, les gaines, les trémies et les extracteurs

Réaliser les prestations

La préparation de la prestation, la mise en place des protections et du matériel

L'application du produit

L'opération de dégraissage et l'action mécanique

La récupération des effluents

Les finitions et la mise en propreté du site

Assurer le contrôle du résultat

Le contrôle des parties visibles (hottes, filtres)

Le contrôle des gaines

Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction

Les risques de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques et de chute de hauteur

Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction

Compétences visées

Effectuer le nettoyage des hottes d'extraction dans les cuisines de collectivité en respectant les règles d'hygiène alimentaire en toute sécurité

Informations complémentaires

Conditions d'accès

Formation proposée en inter-entreprise ou en intra-entreprise.

Le délai minimum d'inscription à une formation est de 10 jours ouvrés avant le début de la formation.

Intervenant

Formateur spécialisé en techniques professionnelles en propreté

Méthodes et moyens pédagogiques

La formation alterne apports théoriques, études de cas, travaux en sous -groupes, mises en pratique et en situation professionnelle.

Salle de formation équipée et adaptée : ordinateur, supports de présentation, paperboard ou tableau.

Un plateau technique permettant de réaliser des travaux pratiques de nettoyage et de dégraissage des hottes de cuisine, dans des conditions proches des situations professionnelles réelles.

Un support pédagogique est remis à chaque participant pendant ou à l'issue de la formation.

Modalités d'évaluation

Les acquis des participants sont évalués au moyen de mises en situation et de QCM en fin de formation

Certificat

Une attestation de suivi de la formation est remise à chaque participant

Équipement nécessaire

Pour le bon déroulement de la formation, chaque participant devra se munir de sa tenue de travail, de ses EPI et de ses chaussures de sécurité

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site internet www.inhni.com