

L'utilisation du canon à mousse

Public : Agents de service, chefs d'équipe(s)

Prérequis : Aucun

Nombre de participants maximum : 12

TP150

Formacode 42093

Durée : 1 jour (7 heures)

Format : présentiel

Objectifs de la formation

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

Contenu de la formation

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 surdégraissants
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

Compétences visées

Réaliser les méthodes de nettoyage au canon à mousse en respectant l'environnement des prestations et 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
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. Plateau technique et matériels disponibles pour les mises en application des différentes techniques professionnelles. 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.

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