

Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail (Protocole de Nettoyage et de désinfection)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CATALYSE
Erika JANVIER
05.59.27.55.40
secretariatpau@catalyse.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

18 ans minimum Avoir des notions en cuisine

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection.

Contenu et modalités d'organisation

APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION - Porter les équipements de protection et veiller à la propreté de la tenue - Nettoyer les mains et brosser les ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination - Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable - Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité - Analyser les risques liés à une situation professionnelle et choisir les protections en conséquence - S'équiper et réaliser des tâches en respectant et en appliquant les règles en matière de santé et de sécurité au travail - Effectuer des dosages avec précision concernant les produits de nettoyage, de lavage et de désinfection - Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers - Identifier et sélectionner les produits et matériels adéquats pour effectuer des tâches de nettoyage, de lavage (manuel ou en machine) ou de désinfection - Désinfecter un poste de travail, des espaces, des lieux dans le respect du protocole - Nettoyer des matériels et équipements selon le protocole en vigueur (trempage, matériels tranchants isolés...) - Contrôler l'état de propreté du plan de travail ou de l'espace de travail, de la vaisselle... - Mettre à disposition d'autrui un espace de travail propre et sécurisé - Vérifier le bon état de fonctionnement et la propreté des équipements, des matériels, des machines (lave-vaisselle, lave-linge, aspirateur, balai, ...) - Contrôler l'état de propreté en sortie de nettoyage ou de désinfection (lieux, espace de travail, vaisselle, linge...) et renouveler l'opération en cas de résultats insatisfaisants - Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services) - Appliquer le principe de la marche en avant - Évacuer et trier les déchets et les contenants nettoyés dans le respect des procédures en vigueur - Identifier les risques liés aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives ou alerter son responsable hiérarchique - Utiliser, stocker et ranger des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00257246	du 23/11/2021 au 31/12/2022	Pau (64)	CATALYSE		Non éligible	FPC
00338895	du 31/12/2022 au 31/12/2023	Pau (64)	CATALYSE		Non éligible	FPC
00427840	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Pau (64)	CATALYSE		Non éligible	Contrat pro