



UNCATEGORIZED



ENTRETIEN ET DÉSINFECTION DES SANITAIRES, PIÈCES HUMIDES ET DE LA CUISINE

RÉSULTATS DE NOS STAGIAIRES

Taux de satisfaction de nos stagiaires pour l'année 2023 : 95,74 % (93,13 % en 2022)

- Pour le 2^{ème} semestre 2023 : 95,52 %
- Pour le 1^{er} semestre 2023 : 95,95 %

Si vous désirez des informations complémentaires, vous pouvez contacter le service communication ALAJI : Contact-formations@alaji.fr

PRE-REQUIS

Avoir une première expérience en propreté

OBJECTIFS

- Connaître les principes fondamentaux de nettoyage et de désinfection des sanitaires ou assimilés d'une maison
- Acquérir une méthode d'intervention efficace et professionnelle
- Maîtriser et mettre en application les techniques de désinfection après avoir diagnostiqué le niveau et la nature d'encrassement

CONTENU DE LA FORMATION

Processus de nettoyage

- Origine des salissures,

Processus de désinfection

- Identification des microbes et techniques de désinfection

Principes actifs des produits d'entretien des sanitaires et de la cuisine

- Mouillage
- Détergence,
- Détartrage
- Dégraissage,
- Désinfection
- Et récurage

Matériels, outils et produits

- Contenants et combinés,
- Lavettes,
- Eponges,

- Lingettes,
- Tampons,
- Raclettes,
- Brosses

Techniques et modes opératoires selon les différents matériaux

- Méthodes,
- Organisations,
- Périodicités,
- Cycles,
- Astuces

Atelier pratique d'entretien complet des sanitaires

- Entraînement individuel de détartrage et de désinfection

Sécurité et prévention

Dosage des produits et connaissance des pictogrammes

DURÉE

1 jour

METHODES MOBILISÉES

- Mobilisation du plateau technique propreté
- Formation en présentiel et présentiel enrichi
- Activités individuelles, en ateliers et en sous-groupes
- Matériel professionnel et consommables mis à disposition
- Formateurs professionnels issus des métiers de la propreté

MODALITÉ D'EVALUATION

- Évaluations formatives
- Évaluations sommatives
- Attestation de fin de formation et de compétences remise à chaque participant

MODALITÉ ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Prise de contact avec un chargé de

développement

- Établissement d'une convention de formation et Inscription sur l'action concernée

Pour connaître et accéder à nos sites de formations, possibilités d'hébergements et de restauration :

<http://www.alaji.fr/category/sites-de-formation/>

CONTACTS



03.83.58.18.28



<https://www.alaji.fr/contact/>

ACCESSIBLE AUX PERSONNES À MOBILITÉ

REDUITE

L'ensemble de nos locaux et de nos formations sont accessibles aux PSH. Les modalités de l'aménagement du parcours de formation seront définies lors d'un entretien avec le référent handicap d'Alaji.

ALAJI

TARIF

- Tarif individuel indicatif de 90 € net de taxes, nous consulter pour un devis précis
- En inter et en intra : nous consulter

DERNIÈRE MISE À JOUR

16/05/2024