



HYG05 : Le Nettoyage et la Désinfection.

Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 1/2 journée (3h30)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter..

OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Rappeler les critères importants de sélection des produits lessiviels.
- ✓ Décrire l'objectif d'un plan de nettoyage et désinfection.
- ✓ Identifier les bonnes pratiques d'hygiène liées au matériel et à l'environnement.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ les principes, responsabilités, obligations majeures de la réglementation en lien avec le nettoyage et la désinfection.
- ✓ un nettoyage et une désinfection adapté à sa structure.
- ✓ les documents d'autocontrôles fiches de suivis.
- ✓ les principes de vérification de leur efficacité.

APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Définir le rôle d'un Plan de Nettoyage et de Désinfection.
- ✓ Différencier les objectifs d'un nettoyage et d'une désinfection.
- ✓ Décrire les risques sanitaires majeurs pour les agents lors de l'emploi de produits d'entretien.
- ✓ Formuler les critères d'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection.
- ✓ Citer les critères de choix possibles pour les produits lessiviels adaptés aux besoins de sa structure.

EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires /Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**



Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

- **En cours de formation :**
 - ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
 - ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
 - ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).

- ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.
- **En fin de formation :**
- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

CONTENU PEDAGOGIQUE :

Le contenu des formations est régulièrement actualisé pour tenir compte, notamment, de nouvelles dispositions réglementaires.

L'Hygiène du matériel, des surfaces et de l'environnement de travail :

- ✚ Le nettoyage et la désinfection : C'est quoi ? Pourquoi ?
- ✚ Identification des différentes étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces.
- ✚ Le T.A.C.T. : C'est quoi ? Pourquoi ?
- ✚ Eléments à prendre en compte pour choisir du matériel et des produits de nettoyage adaptés à vos besoins : *L'eau de javel : est-elle autorisée et dans quelles conditions ?*
- ✚ Gestion et stockage des matériels et produits d'entretien.
- ✚ Pourquoi et comment définir des protocoles d'utilisation des produits lessiviels.
- ✚ Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection : objectifs et modalités d'établissement (*exemples proposés*).
- ✚ Les outils nécessaires au suivi et à la vérification de l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection = Mise en place et gestion efficace d'autocontrôles pertinents.
- ✚ Evolution du plan de nettoyage et désinfection : quand et pourquoi ?

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> • Tout personnel de la restauration collective ou commerciale chargé de la mise en œuvre du plan de nettoyage et désinfection N&D. • Toute personne en charge de l'achat des produits de N&D. 	<ul style="list-style-type: none"> • A définir 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 mois. • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.