

# Nettoyage et désinfection des matériels et des locaux

<https://www.estim-formation.com/formation-nettoyage-et-desinfection-des-materiels-et-des-locaux>

## Objectifs de la formation

- Comprendre les principes de la désinfection
- Maîtriser le matériel et les usages
- Maîtriser les techniques spécifiques du nettoyage des locaux
- Planifier et contrôler les opérations de nettoyage

## Programme pédagogique

### Nettoyage et désinfection

Principaux types de souillures

- Souillures alimentaires
- Souillures minérales
- Biofilms

Nettoyage

- Produits de nettoyage
- Méthodes de nettoyage

Désinfection

- Désinfectants
- Produits nettoyants et désinfectants
- Méthodes de désinfection

Prévention des risques relatifs à l'emploi des produits nettoyants et désinfectants

- Produits de nettoyage et désinfection autorisés

### Matériels de nettoyage et désinfection

Matériels de dépose des produits nettoyants et désinfectants

- Application au jet
- Application de mousse

Matériels permettant de frotter

- Non mécanisés
- Mécanisés

Nettoyabilité des surfaces

- Nettoyabilité des surfaces
- Nettoyabilité des pianos et plans de travail
- Nettoyabilité des ustensiles de travail

Techniques spécifiques de nettoyage et désinfection

- Planches à découper et billots
- Petits matériels en plonge manuelle

- Plans de travail et de dépose
- Petits matériels en machine à laver la vaisselle
- Poches
- Pinceaux
- Chinois
- Cuillères à glace
- Machines : hachoirs, trancheurs, robots mixeurs...
- Appareils à chantilly
- Matériels de cuisson
- Hottes et filtres
- Tables de consommation, comptoir de bar
- Nettoyage des matériels de nettoyage
- Sols
- Poubelles de voirie
- Murs
- Plafonds
- Chambres froides et armoires réfrigérées positives
- Sol de chambres froides négatives
- Toilettes

## **Planifications de nettoyage et désinfection**

Règlementation

Étude de cas : restaurant « Le Belvédère »

Étude de cas : quatre plans de nettoyage

- Plan de nettoyage et désinfection cuisine chaude
- Plan de nettoyage et désinfection cuisine froide et pâtisserie
- Nettoyage de désinfection en salle
- Plan de nettoyage : désinfection - plonge

## **Gestion et contrôle**

Gestion des stocks

Contrôle des nettoyages et désinfection

## **Nuisibles**

Lutte contre les insectes

- Blattes
  - Nuisances
  - Biologie des blattes
  - Notions de base sur les insecticides
  - Les six règles d'or du traitement contre les blattes
- Mouches
  - Nuisances
  - Biologie des mouches
  - Traitement contre les mouches
- Fourmis
  - Nuisances
  - Biologie des fourmis

- Traitement contre les fourmis

## **Prérequis et public cible**

### **Prérequis de formation :**

Ce programme de formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est ouverte à tous les publics.

## **Modalité d'évaluation pédagogique**

### **Évaluation des compétences acquises par les stagiaires :**

À l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.