









HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLE
TOURISME / CLEA

PREVENTION /

TRANSPORT / LOGISTIQUE

NUMERIQUE /

LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE DAX

PUBLIC CONCERNÉ

Salariés

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation en intra Nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Adopter des techniques pour optimiser la qualité du travail Connaître les produits et les manipulations Appréhender le matériel et ses possibilités

CONTENU DE LA FORMATION

- · Rôles et définitions
- Les attentes de chacun
- L'importance de la fonction
- Les différents types de salissures
- La différence entre nettoyage et désinfection
- La chimie des produits (échelle pH)
- Microbes : vie, développement et risques
 Les produits d'entretien
- Le choix d'un détergent
- Les normes des désinfectants
- Les étiquettes
- Les risques, la sécurité, le dosage
- Les diverses typologie des sols et l'entretien
 - Les thermoplastiques
 - Le carrelage
 - Les sols textiles
 - Les sols en bois
 - Le marbre et les pierres naturelles
- Démonstration et mise en pratique
- Lavage des vitres
- Entretien des sanitaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Equipe pédagogique spécialisée

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DES LANDES

Myriam DHAILLY Conseillère en Formation Professionnelle myriam.dhailly@greta-cfaaquitaine.fr 05 58 05 65 65 05 58 05 65 64

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR