



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

La Prise en charge Hôtelière des convives

BIO NETTOYAGE DES LOCAUX

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier & Gouvernante
Responsable qualité

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Maîtriser l'hygiène des locaux : Bio-nettoyage.
- Se perfectionner dans la maîtrise des techniques d'entretien et de désinfection des sols et surfaces.
- Assimiler les techniques de nettoyage, les notions de sécurité d'utilisation des produits.
- Appréhender les risques spécifiques des différentes zones (1 à 4).
- Connaître les méthodes et protocoles du bio-nettoyage.
- Savoir intervenir en respectant les règles de sécurité.



SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Le formateur est un consultant expert dans le domaine de l'hygiène.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge Hôtelière des convives

BIO NETTOYAGE DES LOCAUX

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier & Gouvernante
Responsable qualité

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Qu'est-ce que l'hygiène ?
- L'hygiène des locaux – Généralités.
- Les notions de savoir-faire et de savoir-être en Hôtellerie.
- Organisation du travail sur site et auto-contrôle des prestations.
- Les sources et facteurs de contamination lié à l'hygiène des surfaces.
- La chimie des produits de nettoyage (utilisation/sécurité).
- Savoir lire et interpréter les fiches techniques des produits d'entretien et les risques d'utilisation.
- Le dépoussiérage des sols et des surfaces.
- Le lavage et la désinfection des sols.
- Le lavage mécanisé à la monobrosse.
- La mise en œuvre des autolaveuses (poussées et/ou tractées).
- La spray méthode et le lustrage des sols thermoplastiques.
- Le décapage et la protection des sols thermoplastiques.
- Les techniques de bio-nettoyage (zones de 1 à 4).
- Prévention des Risques.
- La gestion des déchets (circuit et élimination).

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de reconnaissance sur l'étiquetage des produits, utilisation, réalisation du bio-nettoyage sur une ou plusieurs zone(s)).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes