



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques professionnelles

LES RISQUES LIES AUX PRODUITS LESSIVIELS

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

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 :

- Mettre en œuvre les mesures nécessaires à la protection des agents et de l'environnement lors de l'utilisation et du stockage des produits.
- Identifier les risques liés à la mise en œuvre des différentes typologies de produits d'entretien.
- Connaître et maîtriser les risques propres à la préparation, à l'utilisation et au stockage des produits d'entretien pour l'environnement, la clientèle et le personnel.
- Mettre en œuvre les mesures réglementaires de prévention, si nécessaire.

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)

Formateur spécialisé en Restauration et Hôtellerie.



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



Les Bonnes pratiques professionnelles

LES RISQUES LIES AUX PRODUITS LESSIVIELS

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

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

- Choix des produits et impact associé en fonction du support et des souillures.
- Classification des produits par type d'utilisation.
- Les fiches produits pour mieux agir (fiches techniques, FDS, symboles, pictogrammes...) et les mesures de prévention pour la manipulation de ces produits.
- Les conditions et la gestion des stocks (les associations à éviter...).
- L'organisation et les méthodes pour reconnaître les caractéristiques des produits stockés.
- Savoir lire et interpréter les Fiche de données de sécurité (FDS)
- La gestion du stock.
- Le matériel de nettoyage des locaux.
- Evaluation des risques.
- Les équipements de protection individuels (EPI ou E.P.I).
- Les techniques de base.
- Organisation, planification et entretien.
- Les caractéristiques écologiques d'un produit pour une utilisation protectrice de l'environnement : les écolabels, les produits issus de la chimie verte, la bonne utilisation des autres produits courants.

MODALITES D'ÉVALUATION 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...).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

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



Les Bonnes pratiques professionnelles

LES RISQUES LIES AUX PRODUITS LESSIVIELS

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

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

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

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