LNDL FORMATION

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES LOCAUX

Objectifs pédagogiques

- Connaître les principes du nettoyage et désinfection
- Connaître les principes du bionettoyage pour optimiser l'utilisation des produits et matériels
- Maîtriser les techniques de nettoyage et désinfection
- Définir et mettre en œuvre un plan de nettoyage et désinfection efficace et complet des surfaces et des zones
- Savoir vérifier l'efficacité du plan de nettoyage/ désinfection
- Savoir travailler en restauration commerciale de manière hygiénique avec le respect de la règlementation
- Savoir entretenir les locaux

Évaluation et validation

- Attestation des compétences validant les acquis

Tarif

Nous consulter

Financement

Aides financières / financement personnel / CPF / OPCO

contact : formation@lndl.fr

Modalités d'accès à la formation

- Cours collectifs
- Entretiens individuels

Prérequis : Aucun mais il est conseillé d'avoir une expérience dans la restauration
Durée : 2j (14h)
Public concerné : Tous publics
Lieu : Présentiel
Date : Entrées et sorties permanentes
Accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous par mail à formation@lndl.fr pour une analyse de vos besoins

Programme

- La différence entre les différentes notions
- Introduction à la microbiologie
- Choix des matériaux et des équipements
- Les différentes méthodes d'intervention
- Contenu d'un plan de nettoyage complet et efficace

Mise à jour le 04.09.2023