



L'entretien des réseaux d'extraction de l'air et des hottes dans les cuisines professionnelles

Objectifs :

Connaître les obligations des établissements de restauration et les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air.

Maîtriser les opérations de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels

Public :

Toutes personnes s'occupant de l'entretien d'une cuisine professionnelle

Pré-requis :

Connaissance de base des matériels et produits de nettoyage

Compétences visées :

Etre capable d'utiliser les bonnes méthodes, matériels et produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Moyens et documents pédagogiques :

Vidéo projecteur / Documentation

Support de cours remis à chaque participant

Méthodes pédagogiques :

Formation théorique et pratique selon possibilité

Evaluation et sanction de l'action :

Etude de cas pratique

Remise d'une attestation de formation

Recommandation :

Prévoir une tenue de travail et ses équipements de protection en cas de pratique

Animateur :

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire et en nettoyage

Lieu : intra ou inter-entreprise

Durée : 1 jour, soit 07h00 et 1 jour supplémentaire en option en cas de pratique sur site

Contenu :

Appréhender les particularités des établissements de restauration

La législation en vigueur

L'hygiène de l'air

Les caractéristiques des réseaux d'extraction

Identifier les produits et matériels de nettoyage des hottes d'extraction

La chimie des produits

Le dosage et les consignes d'utilisation des produits

L'utilisation du matériel manuel

Le matériel spécifique (canon à mousse, haute pression)

Identifier les organes à nettoyer : les filtres, les hottes, les gaines, les trémies, les extracteurs

Réaliser les prestations

La préparation de la prestation, la mise en place des protections et du matériel

L'application du produit

L'opération de dégraissage et l'action mécanique

La récupération des effluents

Les finitions et la mise en propreté du site

Assurer le contrôle du résultat

Le contrôle des parties visibles (hottes, filtres)

Le contrôle des gaines

Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction

Les risques : de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques, de chute de hauteur

Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction

