



CYPRES HYGIENE FORMATION

*30 ans d'expérience
dans l'univers de l'hygiène
et de la sécurité.*



Organisme de formation agréé



HYGIÈNE GÉNÉRALE

Théorie et application
Tous niveaux

DURÉE:
7h

Public concerné

- Personnel chargé de l'entretien de locaux collectifs ou privés
- Personnel de collectivités
- Service d'aide à la personne
- Employés communaux
- Personnel de crèches ou EHPAD

Contenu

- Apprentissage des règles de base du nettoyage et de la désinfection.
- Techniques et méthodes du nettoyage et les grandes règles des normes de sécurité.

Objectif

- Apprentissage des techniques de base du nettoyage et connaissance des méthodes et du matériel.
- Mise en place des protocoles adaptés.

• Le nettoyage est un métier

- Le pH
- Le cercle de SINNER
- Le TH
- Nettoyer? Désinfecter? Détartrer?

• La désinfection

- L'eau de Javel
- Les autres désinfectants
- Normes de désinfection

• La sécurité

- Les pictogrammes
- Le mélange des produits
- Le bon dosage
- Se protéger
- Protection de l'environnement



• Sensibilisation au lavage des mains (Test)

• Quizz

- **Synthèse de la formation**
 - Remise de l'attestation de formation

Découverte et mise en œuvre pratique du matériel de nettoyage



• Le matériel de nettoyage

- Balayage humide (définition et techniques)
- Lavage manuel (méthode des 2 seaux)
- Système d'imprégnation
- Le lavage des vitres (technique)
- L'entretien du matériel
- Aide au choix ergonomique

• Applications pratiques



• Protocoles de lavage des sols et entretien sanitaires

HYGIÈNE EN MILIEU ALIMENTAIRE

Théorie et application - Tous niveaux

DURÉE:
7h

Public concerné

- Chef cuisinier
- Cuisinier
- Intendant
- Responsable de restauration
- Econome
- Intervenant en milieu alimentaire
- Artisan des métiers de bouche
- Personnel de crèches ou EHPAD

Contenu

- Nouvelles réglementations
- Les 7 principes de la méthode HACCP
- La méthode des '5M'
- La lutte contre les microbes
- La méthode HACCP

Objectif

- Connaître les évolutions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire et agro-alimentaire avec comme exigence le règlement 178/2002.
- Acquérir une méthodologie rigoureuse pour appliquer les nouvelles exigences d'hygiène par la méthode HACCP.

• Origine du HACCP

• Les 13 points-clés du HACCP

• Nouvelles réglementations

- (CE) 178/2002
- (CE) 852/2004
- (CE) 853/2004
- le règlement n° 2073/2005

• Les points critiques

- La température
- Hygiène du personnel
- Hygiène des surfaces et du matériel
- Hygiène des mains (Test)

• Prévision de votre PMS

• Plan de Nettoyage et Désinfection

• La méthode des '5M'

- Matériel
- Milieu
- Matière
- Méthode
- Main d'œuvre

• Les microbes

- Analyse des contaminations
- Les 'TIAC'
- Les zones de prolifération



• Applications diverses

• Quizz

• Synthèse de la formation

- Remise de l'attestation de formation





Organisme de formation agréé depuis plus de 10 ans,

CYPRES HYGIÈNE

propose des modules de formation spécialement adaptés au personnel chargé du nettoyage :

- Crèches - EHPAD,
- Associations intermédiaires,
- Restaurations collectives.

FORMATION A L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

Nos formations sont réalisées en pleine application des dernières réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'écologie.

NOTRE MÉTHODE :

1

Formation

- Qu'est-ce que nettoyer?
- Qu'est-ce désinfecter?
 - Avec quoi?
 - Comment?

2

Application

Présentation d'outils ergonomiques et de matériel de dosage.

3

Pédagogie

Les 3S,
Quizz,
Mémos.

