

## L'entretien des hottes d'extraction

DURÉE	TARIF
2 jours	600€HT/pers



### INFORMATIONS UTILES

PUBLIC :

Agents de service, chefs d'équipe

PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Aucun

VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

### LE PROGRAMME

#### **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 et 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 et de chute de hauteur  
Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction

**PUBLIC**

Agents de service, chefs d'équipe

**DURÉE**

2 jours

**COMPÉTENCES VISÉES**

Effectuer le nettoyage des hottes d'extraction dans les cuisines de collectivité en respectant les règles d'hygiène alimentaire en toute sécurité

**MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés, démonstrations, mises en situations professionnelles et apports pratiques. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

Animateur

Formateur en techniques professionnelles en propreté

**INFORMATION COMPLÉMENTAIRE**

Prévoir une tenue de travail

*Programme - version 28 octobre 2024*

[Téléchargez le catalogue complet](#)

**Code de formation TP148**