

L'entretien des hottes d'extraction

DURÉE

2 jours

TARIF

600€HT/pers



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

PROCHAINES SESSIONS

TOURS

○ ~~lundi 8 septembre + mardi 9 septembre~~

N'hésitez pas à [contacter votre centre régional](#) afin de connaître l'ensemble des sessions.

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](#)

INFORMATIONS UTILES

PUBLIC :

Agents de service, chefs d'équipe

PROCHAINES SESSIONS :

[Voir les sessions programmées](#)

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

Code de formation **TP148**