Nettoyage des parties basses des hottes d'aspiration

Nous attirons votre attention sur le fait que l'entretien et le nettoyage des réseaux d'extractions des cuisines professionnelles sont des opérations indispensables et strictement réglementées (sécurité incendie, hygiène…). Extrait de l'arrêté du 10 octobre 2005 :
§ 2. **Au moins une fois par an**, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité. Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, **au minimum une fois par semaine**. § 3. Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et appareils visés ci-dessus doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement.

Cette formation aborde uniquement le nettoyage hebdomadaire des parties basses des hottes et non pas le nettoyage / ramonage des conduits, ventilateurs...

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 (parties basses) en veillant aux risques professionnels

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, 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

DUREE

1 jour

PUBLIC

Toute personne ayant une activité de nettoyage

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports…
Remise d'une synthèse pédagogique (livret).
Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©