



TECHNIQUES DE NETTOYAGE DÉSINFECTION DES LOCAUX SCOLAIRES CORONAVIRUS COVID 19 - 2 JOURS

Objectif de la formation

Public

- Connaître les principes fondamentaux de l'hygiène (Microbiologie, infection...)
Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène HACCP pour le nettoyage courant.
- Appliquer ces règles à l'environnement des locaux scolaires.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
Mettre en place les techniques de nettoyage courant HACCP dans les bureaux, salle de classe, sanitaires, et parties communes en améliorent les connaissances techniques des agents à travers des connaissances théoriques doublées par des exercices de mises en pratiques au poste de travail.

Agents de service, chefs d'équipe intervenants en situation de pandémie ainsi qu'à la préparation des locaux avant la reprise d'activité des entreprises

Pré-requis

Aucun

Lieux

A déterminer

Durée

2 jours soit 14h

Accessibilité des publics en situations d'handicap :

Peut être accompagné, aidé par un partenaire CAP EMPLOI, ou association qui prendra en compte les contraintes liées au poste de travail et à la formation.

Moyen pédagogique :

- vidéo projecteur
- Tableau
- Support stagiaire
- Protocoles

Méthodes Pédagogiques :

- Exposé, Exercices
- Mise en situation
- Démonstrations
- Témoignages,
- Etude de cas
- Evaluation
- Recueils d'idées

Formateur(s) :

- Importante connaissance théorique, et compétence pratique dans le domaine de la Propreté et de l'HACCP
- Sens de la pédagogie



ASK Formation

Siège : 99 bis avenue du Général Leclerc 75 014 PARIS
SASU au capital de 4000 € – RCS Paris N° 812 309 706 - APE 8559A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 75 534 7575
auprès du Préfet de région Ile de France

Contenu :

Pole A : Notions d'hygiène

Sensibilisation aux risques biologiques dans les locaux scolaires suivant la zone.

Qu'est-ce que le virus COVID-19

- L'épidémie à l'échelle mondiale : la pandémie
- Mode de contamination : symptômes et traitement
- Les gestes à avoir

Description des mesures d'hygiène pour limiter les risques

- Propreté corporelle (lavage des mains)
- Propreté vestimentaire
- Comportement sanitaire
- Les EPI : Combinaisons (avec capuches), charlottes, masques spécifiques, classification des gants, Chaussures de sécurité

Pole B : Les Techniques HACCP

Connaissance du mode d'action des produits chimiques et de leurs règles de sécurité

- Utilisation adéquate des produits selon la nature des salissures
- Notion de détergence et de désinfection
- Le dosage, le conditionnement des produits

Organiser le nettoyage du hall d'accueil, d'un bureau, d'une salle de classe, d'un bloc sanitaire, d'une chambre d'internat, de l'infirmierie, de la cantine avec les protocoles HACCP.

- Les différentes tâches et leur fréquence
- Les types de mobilier
- Les circuits de travail

Choisir le matériel adapté à la prestation à effectuer

- Composition et rangement du chariot
- Utilisation du matériel manuel (les tissus d'essuyage à usage unique, les balais, les gazes...)
- Les codes couleurs

Contenu :

Maîtriser et appliquer les techniques et procédures de nettoyage et de désinfection

Définition du nettoyage HACCP
Définition de la méthode D'imprégnation à usage unique
Techniques d'entretien d'un bloc sanitaire
Techniques d'entretien d'un bureau
Techniques d'entretien de parties communes et hall d'entrée
Techniques d'entretien d'une salle de classe
Techniques d'entretien d'une cantine
Techniques d'entretien d'une salle de classe
Techniques d'entretien d'une chambre d'internat
Techniques d'entretien de l'infirmerie
Techniques d'entretien d'un CDI ou d'une bibliothèque
Les points d'interventions obligatoires et primordiaux

Pole C : HACCP En lien avec le coronavirus

-) **Préparation et sécurisation du chantier**
-) **La marche en avant**
-) **Cheminement du sale et du propre**
-) **Les méthodes Professionnels d'application**
-) **La gestion des franges lavette par la méthode RABC .**
-) **Fin de prestation**
-) **Nettoyage et désinfection du matériel**
-) **Elimination des déchets et consommables**
-) **Les contrôles : visuel et microbiologie**
-) **Les méthodes de traçabilité de l'opération**

EVALUATION :

L'évaluation est effectuée tout au long de la session.

Mesurer le degré de satisfaction et l'intérêt des participants et leur capacité à mettre en place le savoir et le savoir-faire acquis.

Une attestation nominative est fournie à la fin du stage.