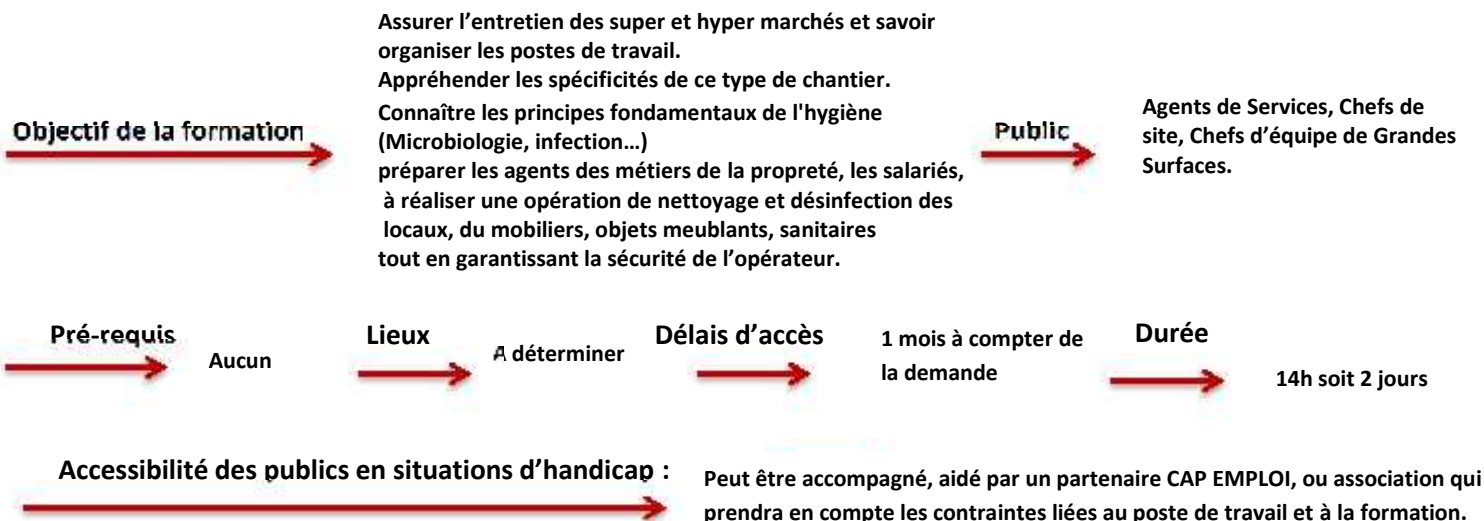


Techniques de nettoyage et de désinfection d'un Supermarché ou Hypermarché COVID 19 - 2j PLAN



Moyen pédagogique :

- Vidéo projecteur
- Tableau
- Support stagiaire
- Protocoles

Méthodes Pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques
- Étude de cas pratiques
- Exercices pratiques et mises en situation sur site
- Support Pédagogique

Formateur(s) :

- Importante connaissance théorique, et compétence pratique dans le domaine de l'Hygiène/Propreté en Grande Distribution
- Sens de la pédagogie

CONTENU :

Pole A : Notions d'hygiène

Sensibilisation aux risques biologiques selon les différents secteurs

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 de Bio nettoyage

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

Choisir le matériel adapté à la prestation à effectuer

Composition et rangement du chariot

Utilisation du matériel manuel (les tissus d'essuyage, les balais, les gazes...)

Les codes couleurs

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

Préparation de chantier

Contrôles et auto-contrôles

Définition du nettoyage

Définition du bio-nettoyage

Définition de la méthode D'imprégnation

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 des caisses enregistreuses

Techniques de nettoyage et désinfection des caddys et paniers

Techniques et désinfection des points de contact

CONTENU :

Appliquer les méthodes mécanisées

Le nettoyage et la désinfection de l'auto-laveuse
L'entretien des batteries
La maintenance journalière
La maintenance périodique

Organiser son poste de travail

Étude de cas
Le planning
Les fiches de poste
Les contraintes de temps et d'organisation avec les équipes clients
Nota : Les thèmes sont susceptibles d'évoluer en fonction de l'activité

Pole C : Bionettoyage en lien avec le coronavirus

-) **Préparation et sécurisation du chantier**
-) **La marche en avant**
-) **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