

# Techniques d'hygiène des locaux et du matériel en restauration collective

## ■ Durée

2 journées soit 12 heures

## ■ Public

- Agents d'entretien polyvalent (agents d'entretien, ouvriers nettoyeurs de locaux, nettoyeurs polyvalents, agents de ménage)
- Agent de restauration

## ■ Pré-requis

Aucun

## ■ Validation

Attestation de formation

## ■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes  
Agence d'Angoulême

## ■ Dates

Nous contacter

## ■ Tarif

Demander un devis

## Objectif

Engager un nettoyage adapté aux spécificités des locaux et matériels en restauration collective, dans le respect de la réglementation ainsi que des conditions d'hygiène et de sécurité attendues

## Contenu

- Définition du nettoyage, de la désinfection et de l'hygiène
- Risque microbiologique et prévention du risque de contamination en restauration collective
- Information sur l'HACCP et manière de garantir un environnement sain
- Réglementation concernant les détergents autorisés pour le nettoyage et la désinfection
- Familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et salissures
- Entretien courant et désinfection des équipements, surfaces et sols en restauration collective
- Procédures et autocontrôles
- Toxicité des produits et impact sur les individus et l'environnement
- Consignes de sécurité et protections individuelles pour préserver agents, lieux, denrées et utilisateurs

## Modalités

Exercices pratiques issus de situations concrètes rencontrées par les stagiaires

Pour toute information complémentaire :

**05 45 67 57 22**

[commercial.greta.agence-angouleme@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-angouleme@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)