

## PROGRAMME

# MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE BIO-NETTOYAGE EN HÔTELLERIE

---

## OBJECTIF

- Maintenir une propreté visuelle et microbiologique des locaux et des surfaces.

## PROGRAMME

### ▸ L'importance du nettoyage et de l'hygiène :

- Le nettoyage au service de la santé
- La propreté, l'hygiène et les prestations de bionettoyage attendues pour garantir la qualité des prestations et l'image de l'établissement
- Les risques infectieux (agents infectieux, sources de contamination et de souillure, modes de transmission et de pénétration des micro-organismes, méthodes des 5M)
- Les conséquences potentielles des mauvaises pratiques de nettoyage

### ▸ La tenue, le matériel et les produits de nettoyage :

- La tenue, les équipements de protection et leur utilisation
- Le chariot, ses composantes et son entretien
- Les différents produits et matériels à la disposition (caractéristiques, fiches descriptives, conditions d'utilisation, etc.)
- Les codes couleur associés aux activités de nettoyage

### ▸ Les principes du nettoyage :

- Le cercle SINNER et ses 4 composantes : action chimique, action mécanique, température et temps
- La maîtrise des gestes et procédures adaptés au nettoyage (nature, fréquences, chronologie des opérations)
- La planification de l'activité, la répartition et la coordination du nettoyage

### ▸ Les risques d'utilisation des produits de nettoyage et les précautions associées :

- La connaissance et le respect des consignes de sécurité et des fiches techniques des produits
- Les méthodes et techniques de contrôle et traçabilité de l'hygiène et du nettoyage de l'établissement