

– Fondamentaux de la propreté et de l'hygiène en milieu professionnel –

Durée : 50 heures

Modalité : Présentiel, en centre de formation (ACED FORMATION) ou dans les locaux de l'entreprise

Public : Salariés de différents secteurs

- Personnel d'entretien (agents polyvalents, ASH, techniciens de surface).
- Employés de restauration collective (cantines, cuisines centrales, restaurants d'entreprise).
- Agents de santé et de soins (hôpitaux, EHPAD, cliniques).
- Agents d'accueil ou de maintenance dans des structures recevant du public (écoles, crèches, hôtels, administrations).

Formateur : Professionnel expérimenté du secteur hygiène/propreté

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les techniques professionnelles de nettoyage manuel et mécanisé.
- Maîtriser les procédures d'entretien selon les types de locaux.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.
- Analyser et comprendre son environnement professionnel
- Mettre en oeuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :

Contenu de la formation (50 heures)

Module 1 – Hygiène, sécurité et prévention des risques (5h)

- Risques professionnels : TMS, produits chimiques, chutes
- Équipements de protection individuelle (EPI)
- Fiches de données de sécurité (FDS)
- Gestes et postures
- Sensibilisation aux risques biologiques et infectieux
- Initiation aux premiers secours et conduite à tenir en cas d'accident

Module 2 – Nettoyage manuel et techniques de base (5h)

- Balayage, dépoussiérage, lavage des sols
- Lavage des vitres en méthode manuelle
- Nettoyage des sanitaires, bureaux, halls, etc.
- Méthodes 2 seaux, 1 seau, pré-imprégnation
- Exercices pratiques sur différents types de surfaces et revêtements
- Études de cas sur l'adaptation des techniques selon les lieux (collectivités, bureaux, commerces)

Module 3 – Utilisation du matériel mécanisé (5h)

- Autolaveuse, monobrosse, aspirateurs à usage professionnel
- Entretien, réglage et sécurité d'usage
- Démonstrations et pratiques sur supports adaptés
- Optimisation de l'utilisation des machines pour améliorer la productivité
- Atelier pratique : diagnostic d'une panne courante et maintenance préventive



Module 4 – Entretien des locaux sensibles (10h)

- Protocoles pour crèches, hôpitaux, EHPAD
- Désinfection, nettoyage en zones à bio-risques
- Traçabilité et rigueur des procédures
- Respect des normes HACCP en restauration collective
- Atelier pratique : mise en place d'un protocole dans un environnement simulé

Module 5 – Organisation du travail et relation client (10h)

- Préparation du chantier, check-list et méthode
- Communication professionnelle avec le client
- Gestion des demandes et réclamations
- Travail en équipe et coordination des interventions
- Sensibilisation à la qualité de service et à la satisfaction client
- Atelier jeu de rôle : gestion de situations difficiles avec un client

Module 6 – Développement durable et responsabilité sociétale (10h)

- Produits écolabellisés et alternatives écologiques
- Gestion des déchets et tri sélectif
- Réduction de la consommation d'eau et d'énergie
- Impact environnemental des produits et des méthodes
- Bonnes pratiques pour un nettoyage responsable

Module 7 – Évaluation des acquis & mise en situation pratique (5h)

- Mise en situation réelle (nettoyage de locaux types)
- Test de connaissances théoriques et pratiques
- Bilan individuel de fin de formation
- Recommandations pour l'évolution professionnelle

Modalités d'évaluation

- Évaluation continue tout au long de la formation : QCM, exercices pratiques.
- Mise en situation professionnelle simulée (nettoyage complet d'un local).
- Bilan oral et écrit des acquis.
- Évaluation finale par un formateur

Modalités d'évaluation et de validation des acquis

La validation de la formation Fondamentaux de la propreté et de l'hygiène en milieu professionnel est conditionnée par :

- Mise en situation professionnelle contextualisée selon différents environnements (collectivités, santé, restauration, entreprises, etc.).
- Études de cas pratiques portant sur l'application des règles d'hygiène et de propreté.
- Questionnaires ou entretiens d'évaluation pour vérifier la compréhension des fondamentaux.
- Validation des compétences transverses permettant l'obtention de l'attestation.

Documents remis au stagiaire

- Support de formation complet
- Attestation de fin de formation
- Feuilles de présence
- Grille d'évaluation des compétences