

## Programme de formation

C.F.T.R.

### « Techniques de Bionettoyage en Restauration »

Cette formation de 16 heures vise à acquérir les techniques essentielles et du bionettoyage en milieu agro-alimentaire de type ERP, et s'adresse aux salariés des restaurants, cafétérias, mais aussi à ceux des métiers de bouche. Souvent utilisé pour désigner les opérations d'entretien des locaux, le bionettoyage est un procédé qui associe une opération de « nettoyage-désinfection » et qui vise à réduire la contamination biologique des surfaces. Cette opération, nécessitant une bonne compréhension du monde microbien, est intimement liée aux obligations d'hygiène dans les ERP.

**Objectifs** : être capable d'organiser son travail d'entretien des locaux en tenant compte des contraintes liées aux établissements ERP et au domaine d'activité (agro-alimentaire, HCR, métiers de bouche, ...), et d'appliquer les protocoles manuels de bionettoyage en toute sécurité alimentaire.

**Public** : salariés, artisans, et toute personne en charge de la planification ou de l'exécution des opérations de sécurité alimentaire d'entretien et désinfection des locaux, machines ou équipements et souhaitant mettre en œuvre des réelles opérations de bionettoyage.

**Les + de la formation** : Proposer des concepts actuels, qui suggèrent des solutions Sécurité alimentaire, de bionettoyage intégrant les risques professionnels et l'impact écologique. Le module permet de s'adapter aux différentes activités rencontrées auprès des apprenants, en favorisant l'individualisation des apprentissages.

**Prérequis** : bonne maîtrise de la langue française. Cette formation s'adresse à ceux souhaitant :

- Être plus performants dans la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.
- Se reconvertisse professionnellement dans le secteur du bionettoyage dédié à la cuisine collective

**Accès Métiers / passerelles** : La formation permet d'augmenter son employabilité concernant les missions du secteur agroalimentaire : responsables d'établissements, de maintenance, chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs Commis Métiers de Bouche cf. Industrie alimentaire - Onisep.

**Durée** : 16 heures

**Effectif** : de 2 à 10 personnes par session

**Tarif** : voir convention ou devis (prix nets de taxe) ; Les CGV disponibles sur [www.CFTRFORMATION.FR](http://www.CFTRFORMATION.FR)

**Suivi de l'exécution de la formation** : Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

**Moyens et méthodes pédagogiques** :

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et méthodologies sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. Une séquence pratique en milieu professionnel réel (intra-entreprise) ou simulé (inter-entreprises) permet la participation active des stagiaires.

Chacun stagiaire met en pratique les techniques présentées, et pourra réaliser 3 opérations de bionettoyage. La Formation théorique s'appuie aussi sur des méthodes pédagogiques interactives : photographies, vidéos et études de cas, échantillons de produits et matériels de nettoyage, mises en situation et travaux de groupe.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.

**Modalités d'organisation :** Cours intra-entreprise : de 8 stagiaires maximum, Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises.

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

**Modalités d'appréciation des résultats :** Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

**Intervenant / animateur :** Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire et bionettoyage depuis 30 ans.

**Contact :** [CONTACT@CFTRFORMATION.FR](mailto:CONTACT@CFTRFORMATION.FR)

## Contenu de la formation :

### Microbiologie Sécurité Alimentaire

- Définition d'un microbe
- Famille des microbes
- Micro-organismes utiles aux humains
- Vie, réaction, prolifération
- Concept de la contamination croisée
- Rappel des principales exigences en termes d'hygiène et santé en ERP
- Découverte des zones à risque du secteur HCR/Métiers de bouche

### Bionettoyage

- Définition et principes
- Sporulation bactérienne et transmission microbienne
- Classification et limitation des zones à risque en ERP (étude de cas)
- Etats d'une zone et d'un équipement
- EPI / Hygiène corporelle / lavage des mains
- Savoir nettoyer et désinfecter une surface (pratique), un sol (pratique)
- Savoir nettoyer et désinfecter un ustensile (pratique)

### Nettoyage et désinfection

- Critères de propreté et désinfection
- Cercle de SINNEN
- Méthode TACT
- Produits d'entretien, lecture des étiquettes
- Respect des dosages
- Les différents pictogrammes
- Famille des Désinfectants
- Famille des Détergents
- Cas des Dégraissants,
- Cas des détartrants
- Cas des Décapants
- Cas des Solvants
- Plan de nettoyage et désinfection
- Outils de traçabilité