



HYGIÈNE ET PROPRETÉ



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Saint Exupéry - **Limoges**
- Lycée Simone Veil - **Brive-la-Gaillarde**
- Lycée Gaston Roussillat - **Saint-Vaury**

Utilisation du canon à mousse

OBJECTIFS

Maîtriser les opérations de nettoyage et de désinfection à l'aide du canon à mousse.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





Utilisation du canon à mousse

Durée

- 1 jour (7 h)

Validation / Modalités d'évaluation

- Attestation de formation

Modalités de formation

- Exposés, démonstrations, mises en situations professionnelles et essais

Modalités de financement

- Financement individuel
- Entreprise / OPCO
- Aide Individuelle à la Formation (AIF)

Tarif de référence*

- Nous consulter

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Identifier le matériel :

- Les différents types de canon à mousse.
- Les principes de fonctionnement.
- Les systèmes de sécurité.

Identifier les domaines d'application :

- Le canon à mousse en milieu agro-alimentaire.
- Le canon à mousse en dehors du secteur agro-alimentaire.

Utiliser les produits de nettoyage :

- Rappel sur la chimie des produits.
- Le respect des dosages.
- Les sur dégraissants.
- Les désincrustants.
- Les détergents / désinfectants.

Appliquer les méthodes de nettoyage :

- La phase de préparation au nettoyage.
- Le mode opératoire.
- Les paramètres d'un nettoyage efficace au canon à mousse.
- L'organisation et l'optimisation de la méthode.

Assurer l'entretien et maintenance du canon à mousse :

- Les réglages.
- La maintenance préventive.

Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation du canon à mousse :

- Les risques chimiques.
- Les risques électriques.
- Les EPI adaptés.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Aucune