



HYGENOR

CONSEIL & FORMATION

Organisme de formation d'ORAPI ACADEMY



CATALOGUE FORMATION

2025

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre
de la ou des catégories d'actions suivantes :
Action de formation

LA FORMATION EN HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

- 3 organismes de formation réunis en 2025, sous la marque Hygenor
- Plus de quarante ans d'expérience



- Une méthode pédagogique basée sur une association
Théorie et Pratique

- Chez nos clients, en conditions réelles
- Avec les produits et le matériel de l'établissement
- Des formateurs experts



- Des formations « à la carte »
 - Un catalogue complet
 - Une analyse des besoins et un devis personnalisé
 - Des moyens pédagogiques adaptés au public concerné

Nos chiffres clefs

Année 2024

211 jours

de formation dispensés



960

personnes formées



19,0 / 20

Satisfaction des formés



NOS DOMAINES D'EXPERTISE

L'HYGIÈNE

Beaucoup de monde en parle

Tout le monde s'y intéresse

Peu de monde l'applique

Dans un cadre convivial, les journées de formation s'organisent autour de discussions prenant en compte l'expérience de chacun, d'exposés, de démonstrations pratiques et d'un débriefing.

- L'hygiène hospitalière et secteur médicosocial Pages 5 à 8
- L'hygiène en restauration collective et secteur agroalimentaire Pages 9 à 12
- L'hygiène en blanchisserie et méthode RABC Pages 13 à 15
- L'hygiène des locaux Pages 16 à 25
- Sécurité et ergonomie dans le nettoyage Pages 26 à 27
- Certibiocide Désinfectants Pages 28 à 29



HYGIÈNE HOSPITALIÈRE ET SECTEUR MÉDICOSOCIAL

Chimie des produits, décontamination et désinfection (définitions, méthodes et critères d'efficacité), nature protection et entretien des revêtements de sol en milieu hospitalier et établissement médico-social, notions de microbiologie, infections nosocomiales, bonnes pratiques : tenue du personnel, lavage des mains, principes de base du nettoyage, protocoles de bionettoyage...

HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE ET SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Aspect réglementaire : Paquet Hygiène, arrêté du 21 décembre 2009, HACCP de la théorie à la pratique ... Dangers physiques – chimiques – biologiques, toxiinfections alimentaires collectives (TIAC), bonnes pratiques : tenue du personnel, lavage des mains, chimie des produits, lavage de la vaisselle, hygiène du matériel et des locaux (plans de nettoyage et de désinfection).

HYGIÈNE EN BLANCHISSERIE

Notions de microbiologie, chimie des produits, connaissance des matières textiles, décontamination et désinfection du linge et des locaux (définitions, méthodes et critères d'efficacité), bonnes pratiques d'hygiène : tenue du personnel et lavage des mains, RABC de la théorie à la pratique...

HYGIÈNE DES LOCAUX

Chimie des produits, chariot et sectorisation, matériels de mécanisation des sols, connaissance des revêtements de sol, protection et entretien des revêtements de sols durs, souples et textiles, notions d'ergonomie dans l'utilisation des différents systèmes ...

Nos formations sont faites pour vous !

N'hésitez pas à nous contacter

VOTRE SATISFACTION EST NOTRE PRIORITÉ



Nous communiquons en toute transparence nos indicateurs qualité :

A chaque fin de session de formation, une évaluation est réalisée par les participants portant sur :

- LA SATISFACTION GLOBALE DE LA FORMATION
- LA CLARTÉ ET LE DYNAMISME DU FORMATEUR
- L'ÉCOUTE LA BIENVEILLANCE ET LES ÉCHANGES DU FORMATEUR AVEC LE GROUPE
- LA CLARTÉ ET L'UTILITÉ DES SUPPORTS DE FORMATION
- LE RYTHME ET LA DURÉE DU STAGE

Année	Nombre d'heures de formations dispensées	Nombre de stagiaires formés	Moyenne annuelle satisfaction des formés
2022	1468 h / 209 jours	637	18,4 / 20
2023	1696 h / 242 jours	676	18,9 / 20
2024	1476 h / 211 jours	960	19,0 / 20

Moyenne satisfaction 2024 par thématique

HYGIÈNE HOSPITALIÈRE	19,3
HYGIÈNE DES LOCAUX	18,8
HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE	18,9
HYGIÈNE DU LINGE	19,3
CERTIBIOCIDE DÉSINFECTANTS	19,4

DES FORMATIONS POUR QUI ?

Les formations dispensées par HYGENOR concernent toutes les personnes, débutantes ou non, impliquées dans la gestion de l'hygiène des locaux médicalisés ou non, du linge, de la restauration.

Que vous soyez une entreprise privée ou un établissement public, une entreprise adaptée, un établissement de santé public ou privé, l'équipe d'HYGENOR vous accompagne dans vos projets de formation.

DES FORMATIONS POUR QUOI ?

Vous travaillez dans la restauration et vous souhaitez comprendre et être au point avec la réglementation.

Vous êtes blanchisseurs et souhaitez maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie.

Vous êtes un cadre de santé et souhaitez maîtriser l'hygiène dans votre établissement.

Ou vous travaillez pour des entreprises de propreté et souhaitez assurer l'entretien des locaux en maîtrisant les produits et le matériel.

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE ET SECTEUR MÉDICOSOCIAL



ORGANISATION

Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

NIVEAU REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun prérequis

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour adapter le parcours de formation

MODALITES

Formation en présentiel, dans l'établissement du demandeur

Tarif : à partir de **1250 € net de taxes** par jour et par groupe

Frais déplacement et/ou hébergement du formateur non compris

Mise à disposition par le demandeur d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection

Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (chariot de bionettoyage équipé,

Exercices pratiques : tenue professionnelle complète + EPI demandés

En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation, HYGENOR / ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissement les sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.

En cas d'annulation du stage par l'établissement dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.



PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE ET SECTEUR MÉDICOSOCIAL

Présentation du programme et des intervenants

CONNAISSANCE DE BASE DU NETTOYAGE

- **Définition du nettoyage :**
 - « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
 - « Le nettoyage en milieu hospitalier fait partie des soins »
- **Définition du bionettoyage**
- **Définition du biofilm :**
 - Les facteurs favorables
 - Où trouve-t-on les biofilms ?
 - Comment les éliminer ?
- **Cercle de Sinner :**
 - Action chimie : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage...
 - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque...
 - Température : idéale, minimale et maximale ...
 - Temps d'action du produit ...

MAITRISER LE BON USAGE DES PRODUITS

- **Chimie des produits:**
 - Notions de détergence
 - Notions de pH : choix des produits en fonction des souillures à éliminer
- **Désinfection :**
 - Objectifs, moyens, facteurs influençant la désinfection
 - Normes européennes
 - Comment éliminer les microorganismes avec un détergent et un désinfectant ?
 - Comment éliminer les microorganismes avec un détergent désinfectant ?
 - Notion d'alternance
- **Dosage, sécurité et toxicité des produits utilisés par l'établissement :**
 - Règles de base : Stockage des produits, transvasement et identification des produits, ne pas mélanger les produits
 - Savoir lire une étiquette: Les pictogrammes de dangers, les produits classés CMR
 - Port des gants : protection chimique et/ou microbiologique et/ou mécaniques

Jour 1

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- ASH, AS, IDE, Encadrement Kinésithérapeute,...
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage
- Connaître les protocoles de bionettoyage en fonction de la classification des zones à risques.
- Connaître les vecteurs de contaminations
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la prévention des infections associées aux soins.
- Appliquer les bons gestes et postures dans l'utilisation des différents matériels

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Expérience des « lampes UV ».
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE ET SECTEUR MÉDICOSOCIAL

NOTIONS D'HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

– Hygiène du personnel :

- Tenue du personnel : fréquence de change, entreposage...
- Hygiène des mains : Règles de base (bijoux interdits, ongles courts et non vernis...)
 - Lavage simple des mains
 - Traitement hygiénique des mains par friction (utilisation des Solutions Hydro Alcooliques)
 - Expériences des lampes UV pour la mise en évidence des contaminations manuportées
 - Film : « Hygiène des mains »

– Circuit propre / circuit sale

– Infections associées aux soins (infections nosocomiales) : définitions, statistiques

– Causes de recrudescence des infections

– Différents types d'infections

– Vecteurs de contamination : contacts (direct-indirect), aéroportés

NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

– Notions de microbiologie

- Qu'est-ce qu'un microorganisme ?
- Conditions nécessaires et suffisantes au développement des microorganismes

– Lutte contre l'infection

- Classification des zones à risques et protocoles d'entretien associés
- Précautions standards
- Mesures d'isolement ou Précautions Complémentaires
- Cas du Clostridium difficile et/ou cas du SARS COV 2
 - Mode de transmission
 - Comment s'en protéger
 - Quand et comment porter les EPI
 - Quels produits utiliser?
 - Quelles normes?

Jour 2

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- ASH, AS, IDE, Encadrement Kinésithérapeute,...
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage
- Connaître les protocoles de bionettoyage en fonction de la classification des zones à risques.
- Connaître les vecteurs de contaminations
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la prévention des infections associées aux soins.
- Appliquer les bons gestes et postures dans l'utilisation des différents matériels

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Expérience des « lampes UV ».
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE HOSPITALIÈRE ET SECTEUR MÉDICOSOCIAL

PRATIQUE ADAPTÉE EN FONCTION DES PARTICIPANTS

Groupe de 6 personnes maximum

- **Sept principes de base de l'hygiène**
- **Savoir repérer, identifier et résoudre un problème d'hygiène**
 - Circuit propre et sale (rangements locaux, salle de soins, de linge propre et sale, salle à manger etc...)
 - Entretien des chariots de soin, médicaments, de nursing, de linge propre et sale, chariot repas, chariot alimentaire...
 - Produits de nursing, soin (traçabilité, date d'ouverture, date de péremption...)
 - Hygiène alimentaire: lait, beurre, sirop, biscuits etc... (stockage, traçabilité....)

PROTOCOLES APPLIQUÉS DANS UNE CHAMBRE OU SALLE DE SOINS

Suivant protocoles et techniques de l'établissement:

- **Organisation du chariot de nettoyage :**
 - Inventaire du matériel nécessaire
 - Approvisionnement en produits et consommables
 - Sectorisation propre / sale
- **Hygiène au-dessus du sol: la sectorisation**
 - Protocole avec application d'un code de couleur par secteur
 - Protocole sans application de code de couleur
 - Progression dans le travail
- **Nettoyage du plus haut au plus bas**
- **Nettoyage du plus propre au plus sale**
 - Connaissance des chemins de contamination
 - Quels produits utiliser ?
- **Hygiène du sol**
 - Opération de dépoussiérage : le balayage humide
 - Opération de lavage :
 - Méthode de lavage utilisé par l'établissement
 - Méthode de pré-imprégnation...
- **Traçabilité des opérations de nettoyage**
- **Notions d'ergonomie: gestes et postures**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Jour 3

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- ASH, AS, IDE , Encadrement Kinésithérapeute,...
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage
- Connaître les protocoles de bionettoyage en fonction de la classification des zones à risques .
- Connaître les vecteurs de contaminations
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la prévention des infections associées aux soins.
- Appliquer les bons gestes et postures dans l'utilisation des différents matériels

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Expérience des «lampes UV».
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE



ORGANISATION

Groupe de 6 à 10 personnes maximum

NIVEAU REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun prérequis

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour adapter le parcours de formation

MODALITES

Formation en présentiel, dans l'établissement du demandeur

Tarif : à partir de **1350 € net de taxes** par jour et par groupe

Frais déplacement et/ou hébergement du formateur non compris

Mise à disposition par le demandeur d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection

Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (chariot de bionettoyage équipé,

Exercices pratiques : tenue professionnelle complète + EPI demandés

En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation, HYGENOR / ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissement les sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.

En cas d'annulation du stage par l'établissement dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.



PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE



LÉGISLATION - BONNES PRATIQUES - MÉTHODE HACCP

Présentation du programme et des intervenants

THÈMES D'INTRODUCTION

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Réglementation européenne « Le Paquet Hygiène » et obligations des professionnels :
 - Règlement CE n° 852/2004
 - Plan de Maîtrise Sanitaire
- Réglementation au plan national : l'essentiel de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire
- Film : Présentation Paquet Hygiène

DANGERS LIÉS A L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Les dangers et la méthode des 5M
- Film : Méthode des 5M
- Virus, champignons, bactéries : conditions favorables et défavorables à leur développement
- Influence de la température sur les microorganismes
- Film : Notions de microbiologie
- Germes responsables des Toxi - Infections Alimentaires Collectives
- Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : HYGIÈNE DU PERSONNEL

- État de santé du personnel : porteurs sains, porteurs de signes d'infection
- Tenue du personnel : fréquence de change, circuit du linge, organisation des vestiaires
- Hygiène des mains :
 - Quand et comment se laver les mains ?
 - Respect des prérequis : absence de bijoux, ongles courts, pas de vernis...
 - Expérience des lampes UV pour la mise en évidence des contaminations manuportées
- Film : Lavage des mains

Jour 1

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Personnel de cuisine
- Encadrement
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnes maximum

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Maîtriser la réglementation en hygiène et les principes de la méthode HACCP.
- Connaître les risques d'hygiène potentiels en service de restauration afin d'apporter les actions nécessaires pour prévenir ces risques.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Étude de cas
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE



LÉGISLATION - BONNES PRATIQUES - MÉTHODE HACCP

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- **Définition de la marche en avant**
- **Réception des marchandises :**
 - Quels contrôles effectuer ?
- **Stockage :**
 - Températures de conservation et rangement des différentes enceintes
 - Rotation des stocks et respect du FIFO
 - Identification, protection des produits entamés et ou fabriqués
 - **Film: Bonnes pratiques de stockage et de conservation des denrées**
- **Fabrication, distribution :**
 - Etapes préliminaires: Déconditionnement - Décontamination des fruits et légumes
 - Liaison chaude/liaison froide et respect des couples temps/températures
 - Traçabilité des fabrications, réalisation des plats témoins
 - Information du consommateur (origine des viandes, allergènes)

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- **Bases du nettoyage et de la désinfection**
 - Cercle de Sinner ou respect du TACT (Température, Action mécanique, Chimie, Temps)
 - Notions de pH et de choix des produits en fonction des souillures à éliminer
 - Produits agréés contact alimentaire, désinfectant homologués par le ministère de l'environnement sous forme d'une AMM, normes EN de désinfection...
 - Comment réussir une bonne désinfection?
 - Toxicité, sécurité, EPI recommandés
 - **Film : Nettoyage et désinfection**
- **Lavage de la vaisselle et les 10 règles à respecter pour un résultat optimum**
- **Plan de nettoyage et désinfection : où, quoi, quand, avec, comment ?**
 - Méthodes, matériels, produits, fréquence...
 - Validation des opérations de nettoyage et désinfection
- **Moyens de contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection**

Jour 2

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Personnel de cuisine
- Encadrement
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnes maximum

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Maîtriser la réglementation en hygiène et les principes de la méthode HACCP.
- Connaître les risques d'hygiène potentiels en service de restauration afin d'apporter les actions nécessaires pour prévenir ces risques.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Étude de cas
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE



LÉGISLATION - BONNES PRATIQUES - MÉTHODE HACCP

HACCP DE LA THÉORIE A LA PRATIQUE MÉTHODOLOGIE DE L'HACCP

- Équipe HACCP
- Diagramme de fabrication et champs de l'étude
- Analyse des dangers par la méthode des 5M
- Évaluation des risques
- Détermination des points critiques (CCP), notions de PrP et PrPo
- Plan de surveillance et autocontrôles
- Travaux pratiques

PRATIQUE DE L'HACCP

- Dispositions relatives à l'achat, la réception, l'entreposage, le déconditionnement, la préparation et la distribution des denrées alimentaires
- HACCP au quotidien : autocontrôles, supports d'enregistrement, méthode d'archivage
- Vérification de la bonne application du système et du Plan de Maîtrise Sanitaire mis en place
 - Diagnostics hygiène internes, externes
 - Prestations d'analyses bactériologiques (fabrications, surfaces, eau)

TRAÇABILITÉ, GESTION DES NON CONFORMES

- Traçabilité amont, aval
 - Quelles informations conserver ?
 - Comment ? Combien de temps ?
- Gestion des non-conformes
 - Gestion des alertes
 - Gestion des TIAC

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Jour 3

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 3 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Personnel de cuisine
- Encadrement
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 10 personnes maximum

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Maîtriser la réglementation en hygiène et les principes de la méthode HACCP.
- Connaître les risques d'hygiène potentiels en service de restauration afin d'apporter les actions nécessaires pour prévenir ces risques.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Étude de cas
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DU LINGE

ORGANISATION

Groupe de 6 à 10 personnes maximum

NIVEAU REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun prérequis

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour adapter le parcours de formation

MODALITES

Formation en présentiel, dans l'établissement du demandeur

Tarif : à partir de **1350 € net de taxes** par jour et par groupe

Frais déplacement et/ou hébergement du formateur non compris

Mise à disposition par le demandeur d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection

Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (chariot de bionettoyage équipé,)

Exercices pratiques : tenue professionnelle complète + EPI demandés

En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation, HYGENOR / ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissement les sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.

En cas d'annulation du stage par l'établissement dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.



PROGRAMME HYGIÈNE DU LINGE

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET MÉTHODE RABC

Présentation du programme et des intervenants

INTRODUCTION A LA MÉTHODE RABC

- **Enjeux de l'hygiène du linge**
- Définition de la Méthode **RABC**
- Objectifs de la méthode

NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

- **Les différentes familles de microorganismes:** bactéries, virus, champignons et spores
- Conditions favorables à leur développement
- Cas des **parasites:** poux, gale

LES TEXTILES

- **Les différentes familles de linge :**
 - Grand plat, Petit plat, Linge en forme...
- **Les différentes matières et textures :**
 - Les différentes fibres (naturelles, synthétiques, artificielles)
 - Les microfibres
- **Savoir lire une étiquette – les symboles de traitement des textiles**

SALISSURES ET CHIMIE DES PRODUITS

- **Cercle de Sinner appliqué au linge**
 - Temps (durée des cycles de lavage...)
 - Température (choix des températures en fonction des fibres textiles...)
 - Chimie (action des différents produits...)
 - Action mécanique (taux de remplissage de la machine...)
- **Chimie des produits :**
 - Notions de base :
 - Fonctionnement d'un détergent
 - Notion de pH
 - Notion de dureté de l'eau ou TH
 - Notions de désinfection
 - Comment réussir une bonne désinfection?
 - Désinfection chimique / Désinfection thermique
 - Les produits utilisés en blanchisserie :
 - Rôles d'une lessive, d'un renforçateur alcalin, d'un assouplissant, d'un agent de blanchiment ...
 - Le dosage des produits en fonction du degré de salissure, de la dureté de l'eau ...
 - Notions de risque chimique : stockage, manipulation et port de protections.
- **Les différents types de salissures, comment les éliminer ?**
 - Les salissures grasses, les salissures colorées, les salissures protéïques....
- **Le process de lavage - choix des programmes et produits associés**
 - Prélavage, lavage, rinçage

JOUR 1

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 2 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Personnel de blanchisserie
- Encadrement
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum si pratique

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Connaître les fondamentaux de la méthode RABC
- Connaître les différents microorganismes et parasites typiques en blanchisserie
- Maîtriser les paramètres de traitement du linge
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène pour lutter contre la biocontamination du linge

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DU LINGE

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET MÉTHODE RABC

BONNES PRATIQUES : HYGIÈNE DU PERSONNEL

- **Tenue de travail:** fréquence de change, protection de la tenue et EPI (Equipement de Protection Individuelle) et / ou tenue spécifique zone propre/zone sale, rangement et propreté des vestiaires
- **Hygiène des mains :**
 - Respect des prérequis : absence de bijoux, ongles courts, pas de vernis...
 - Fréquence, méthode (Lavage simple ou friction hydroalcoolique)

BONNES PRATIQUES : CIRCUIT DU LINGE ET RABC

CIRCUIT DU LINGE

- **Respect de la marche en avant**
- **Collecte et tri du linge sale :**
 - Méthode de tri : respect du FIFO, identification du linge contaminé
 - Durée de stockage, température du local
- **Lavage du linge :**
 - Taux de remplissage de la machine
 - Choix du programme de lavage : types de linge, types de salissures, Produits en fonction des différentes étapes du cycle, durée et température
- **Le séchage du linge :**
 - Temps d'attente avant séchage
- **Le stockage du linge propre :**
 - Matériel de stockage
 - Durée de stockage

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- **Méthode de nettoyage et désinfection des locaux et matériels de blanchisserie**
 - Matériel de nettoyage : conformité, propreté et conditions de stockage du matériel de nettoyage
 - Méthode d'utilisation des produits : respect dosage / temps d'action / port des EPI
 - Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)

CONCLUSION

- **Synthèse sur les 7 principes de la méthode RABC**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

JOUR 2

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 2 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Personnel de blanchisserie
- Encadrement
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum si pratique

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Connaître les fondamentaux de la méthode RABC
- Connaître les différents microorganismes et parasites typiques en blanchisserie
- Maîtriser les paramètres de traitement du linge
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène pour lutter contre la biocontamination du linge

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

ORGANISATION

Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

NIVEAU REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun prérequis

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour adapter le parcours de formation

MODALITES

Formation en présentiel, dans l'établissement du demandeur

Tarif : à partir de **1250 € net de taxes** par jour et par groupe

Frais déplacement et/ou hébergement du formateur non compris

Mise à disposition par le demandeur d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection

Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (chariot de bionettoyage équipé,)

Exercices pratiques : tenue professionnelle complète + EPI demandés

En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation, HYGENOR / ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissement les sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.

En cas d'annulation du stage par l'établissement dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

CONNAISSANCES DE BASE DU NETTOYAGE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
 - « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
 - Exemple sur l'entretien du matériel
- **Cercle de Sinner ou comment réaliser une action de nettoyage avec TACT :**
 - Temps: Respect du temps de pose des produits pour garantir l'efficacité
 - Action mécanique : quel matériel dois-je utiliser ?
 - Concentration/Chimie : dosage des produits, faut-il rincer ou pas le produit?
 - Température : température idéale d'utilisation du produit
- **Chimie des produits:**
 - Notions de pH : choix des produits en fonction des souillures à éliminer
 - Type de produits utilisés dans le nettoyage
- **Notion de désinfection :**
 - Définition de la désinfection
 - Qu'est-ce qu'un microbe : où sont-ils, quels sont les conditions favorables à leur développement, comment les éliminer?
 - Comment réussir une bonne désinfection?
- **Présentation des différents produits de l'établissement:**
 - Méthode d'utilisation des produits
 - Dosage : effets d'un sous-dosage et d'un surdosage
- **Notions de Sécurité :**
 - Etiquetage des produits : savoir lire une étiquette et connaître les pictogrammes de dangers
 - Règles à respecter : ne pas mélanger les produits
 - Port de gants : protection des agressions chimiques et microbiennes
 - Balisage des sols lavés par les panneaux « sols glissants »
- **Règles d'hygiène de base à respecter par le personnel :**
 - Port de la tenue réglementaire
 - Hygiène des mains
- **Présentation du chariot de ménage :**
 - Organisation du chariot
 - Hygiène au-dessus du sol : sectorisation
 - Hygiène du sol : dépoussiérage, lavage

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 1

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité).
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation du matériel.
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX



UTILISATION DU CHARIOT DE MÉNAGE

ENTRETIEN DES SECTEURS BUREAUX ET DES SECTEURS SANITAIRES

Présentation du programme et des intervenants

CONNAISSANCES DE BASE

- **Définition du nettoyage :**
 - Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
- **Cercle de Sinner :**
 - action mécanique, action chimique, temps d'action, température
- **Présentation, dosage, méthode d'utilisation des différents produits et matériels utilisés par l'établissement**
- **Notions de Sécurité**
- **Notions de désinfection**

PRÉSENTATION DU CHARIOT DE MÉNAGE

- **Hygiène au-dessus du sol :**
 - La sectorisation : Méthode d'utilisation des seaux de couleurs
 - Progression dans le travail
 - Connaissances des chemins de contamination
 - Renouvellement des solutions
- **Hygiène du sol :**
 - Opération de dépoussiérage: le balayage humide :
 - Expérience des lumières noires
 - Balai trapèze + gazes à usage unique
 - Opération de lavage :
 - lavage manuel (2 seaux-presse, pré imprégnation,...)

APPLICATIONS PRATIQUES

- **Prise en main du matériel**
- **Notion d'ergonomie**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 2

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation du chariot et matériel
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

UTILISATION D'UNE MONOBROSSE

Présentation du programme et des intervenants

PRÉSENTATION DES MONOBROSSES

- **Caractéristiques :**
 - Vitesse de rotation
 - Poids de la machine
 - Polyvalence

PRÉSENTATION DES ACCESSOIRES

- Plateaux et les différents disques abrasifs
- Les différentes brosses
- Pulvérisateurs mécaniques et électriques

RÈGLES DE SÉCURITÉ ET D'ERGONOMIE

- Consignes de sécurité électrique
- Gestes et postures

UTILISATIONS POSSIBLES DE LA MONOBROSSE

- Connaissances des différents revêtements de sols
- Préparation et choix des matériels et accessoires
- Entretien courant (récurage, spray méthode....)
- Remise en état (décapage, shampoing moquette...)

APPLICATIONS PRATIQUES

- Apprentissage du maniement de la monobrosse

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

- Entretien, stockage de la monobrosse et des accessoires

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 3

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Connaître les caractéristiques de la monobrosse et ses différentes utilisations.
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation de la monobrosse
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX



DÉCAPAGE ET POSE D'ÉMULSION

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
 - Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
- **Cercle de Sinner :**
 - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage...
 - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque...
 - Température : idéale, minimale et maximale ...
 - Temps d'action du produit ...
- **Connaissances des revêtements poreux et homogènes**

THÉORIE DE LA PRATIQUE DU DÉCAPAGE ET DE LA POSE D'ÉMULSION

- **Présentation du matériel**
- **Protection des mobiliers**
- **Dépoussiérage**
- **Décapage**
- **Rinçage / Neutralisation**
- **Pose de l'émulsion**
- **Film : Décapage et pose d'émulsion**

PRATIQUE DU DÉCAPAGE ET POSE D'ÉMULSION

- **Prise en main du matériel : monobrosse, aspirateur**
- **Ergonomie : gestes et postures lors de l'utilisation du matériel**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 4

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Connaître les méthodes de décapage et de pose de l'émulsion
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation de la monobrosse
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

MÉCANISATION DES SOLS AVEC MÉTHODE ÉCOLOGIQUE

(DISQUES TWISTER)

Présentation du programme et des intervenants

- La remise en état avec disque TWISTER
 - Présentation de la méthode
 - Avantages de ces disques
 - Méthodologie

PRÉSENTATION DES MONOBROSSES

- Caractéristiques :
 - Vitesse de rotation
 - Poids de la machine
 - Polyvalence

PRÉSENTATION DE L'AUTOLAVEUSE

- Caractéristiques d'une autolaveuse
- Préparation et choix des matériels et accessoires
- Méthode directe et Méthode indirecte
- **Film : L'autolaveuse**

PRÉSENTATION D'UN ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES

- Caractéristiques

PRATIQUE: REMISE EN ÉTAT D'UN SOL AVEC DISQUES TWISTER

- Dépoussiérage
- Décapage avec les disques TWISTER
- Remontée en brillance avec disque TWISTER
- Notion d'ergonomie : gestes et postures
- Entretien des différents matériels utilisés
 - Aspirateur à eau
 - Monobrosse
 - Autolaveuse
 - Lustreuse

Module 5

DATE ET LIEU

- Date : À définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Connaître les méthodes de décapage et de pose de l'émulsion
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation de la monobrosse
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

RÉCURAGE ET SPRAY MÉTHODE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
 - Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
- **Cercle de Sinner :**
 - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage...
 - Action mécanique : choix de la monobrosse, choix du disque...
 - Température : idéale, minimale et maximale ...
 - Temps d'action du produit ...
- **Connaissances des revêtements poreux et homogènes**

THÉORIE ET PRATIQUE : LE RÉCURAGE

- **Opération de dépoussiérage : le balayage humide :**
 - Balai trapèze + gaze à usage unique
- **Opération de lavage : Le récurage :**
 - Monobrosse + plateau + disque + produit détergent + aspirateur
 - Rinçage mécanisé ou manuel avec le 2 seaux presse
- **Film : le récurage**
- **Ergonomie : gestes et postures**
- **Entretien du matériel**

THÉORIE ET PRATIQUE : LA SPRAY MÉTHODE

- **Opération de dépoussiérage : le balayage humide avant et après la spray**
 - Balai trapèze + gaze à usage unique
- **La spray méthode :**
 - Monobrosse + plateau + disque + produit spray adapté à la vitesse de la machine + disque de lustrage pour finition
- **Film : la spray méthode**
- **Ergonomie : gestes et postures**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 6

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Connaître les méthodes d'entretien périodique avec une monobrosse en fonction du revêtement de sol
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation de la monobrosse
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

TAPIS ET MOQUETTES

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
 - Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
- **Cercle de Sinner :**
 - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage...
 - Action mécanique : choix de la monobrosse, ...
 - Température : idéale, minimale et maximale ...
 - Temps d'action du produit ...
- **Connaissances des revêtements textiles**

ENTRETIEN DES REVÊTEMENTS TEXTILES : Différentes méthodes pouvant être pratiquées

- **Entretien journalier :**
 - Aspiration :
 - Aspirateurs, aspirobrosseur : caractéristiques techniques (dépression, débit d'air, puissance ...)
 - Film: l'aspiration
 - Détachage :
 - Méthode par tamponnage
 - Méthode par rinçage
 - Film : Le détachage des moquettes
- **Entretien périodique :**
 - Injection extraction :
 - Méthode directe ou méthode indirecte
 - Shampoing moquette à sec :
 - Monobrosse + brosse shampoing moquette + compresseur à mousse + shampoing moquette
 - Film : Le shampoing mousse sèche
 - Shampoing moquette au mouillé :
 - Monobrosse + brosse shampoing moquette + réservoir + shampoing moquette + aspirateur à eau
 - Film : Le shampoing au mouillé
 - Système de nettoyage par machine à brosses rotatives :
 - Autolaveuse à rouleaux + détergent moquette
- **Ergonomie: gestes et postures**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 7

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Connaître les différentes méthodes d'entretien des revêtements textiles avec matériels et produits associés
- Adopter des bons gestes et postures dans l'utilisation du matériel
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX



MÉCANISATION DES SOLS À L'AUTOLAVEUSE

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
 - Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
- **Cercle de Sinner :**
 - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage...
 - Action mécanique : choix de l'autolaveuse, choix du disque...
 - Température : idéale, minimale et maximale ...
 - Temps d'action du produit ...
- **Connaissances des revêtements des sols**

THÉORIE ET PRATIQUE

- **Le balayage humide :**
 - Balai trapèze + gaze à usage unique
- **Le système des 2 seaux + presse :**
 - Application pratique aux endroits peu accessibles par la machine
- **L'autolaveuse :**
 - Préparation et choix des matériels et accessoires
 - Méthode directe
 - Méthode indirecte
- **Film : L'autolaveuse**

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

- **Ergonomie : gestes et postures**
- **Sécurité dans l'utilisation de l'autolaveuse**
- **Entretien et stockage de l'autolaveuse et des accessoires**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 8

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Connaître les caractéristiques de l'autolaveuse et ses différentes utilisations.
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME HYGIÈNE DES LOCAUX

LAVAGE DES VITRES

Présentation du programme et des intervenants

- **Définition du nettoyage :**
 - Importance du nettoyage : « On ne peut faire du propre qu'avec du propre »
- **Cercle de Sinner :**
 - Action chimique : dosage des produits utilisés, conséquences d'un mauvais dosage...
 - Action mécanique : grattoir, lame, mouilleur...
 - Température : idéale, minimale et maximale ...
 - Temps d'action du produit ...
- **Les salissures courantes**
- **Les produits de nettoyage usuels**

PRÉPARATION DU MATÉRIEL

- **Bâche de protection ou autres systèmes**
- **Seau + lavette**
- **Raclette à vitre**
- **Support «T» + mouilleur**
- **Perche télescopique**
- **Grattoir et lames à vitre**
- **Solution détergente dégraissante**

MÉTHODOLOGIE ET APPLICATION PRATIQUE

- **Trempage au mouilleur : détournage + surfaces centrales**
- **Essuyage à la raclette « méthode dite à la française »**
- **Finition et essuyage des contours de fenêtres**
- **Apprentissage de la méthode avec et sans perche télescopique**
- **Autres méthodes : « à l'américaine », ...**
- **Ergonomie : gestes et posture**
- **Entretien du matériel**

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Module 9

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 h de coupure)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Agents d'entretien
- Encadrement
- Pas de prérequis

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

ORGANISATION

- Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en hygiène des locaux.
- Maîtriser le bon usage des produits et matériels de nettoyage (sécurité et efficacité)
- Connaître les méthodes et adopter les bons gestes et postures dans l'utilisation du matériel de vitrerie
- Intégrer l'entretien du matériel dans sa prestation.

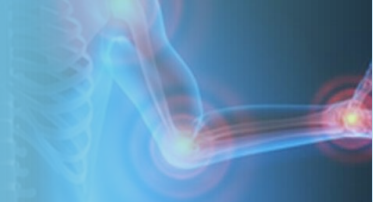
MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

PROGRAMME SÉCURITÉ ET ERGONOMIE DANS LE NETTOYAGE



ORGANISATION

Groupe de 12 personnes maximum pour la théorie
Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

NIVEAU REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun prérequis

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour adapter le parcours de formation

MODALITES

Formation en présentiel, dans l'établissement du demandeur

Tarif : à partir de **1250 € net de taxes** par jour et par groupe

Frais déplacement et/ou hébergement du formateur non compris

Mise à disposition par le demandeur d'une salle dédiée à la formation avec un espace de projection

Mise à disposition de tous les éléments nécessaires à l'activité / poste de travail (chariot de bionettoyage équipé,

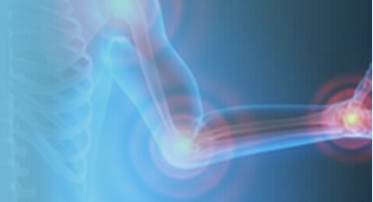
Exercices pratiques : tenue professionnelle complète + EPI demandés

En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation, HYGENOR / ORAPI ACADEMY remboursera à l'établissement les sommes qui du fait de cette inexécution, n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées.

En cas d'annulation du stage par l'établissement dans les huit jours qui précèdent le stage, le stage sera facturé intégralement. Le report de dates est toutefois possible et gratuit dans la limite de deux fois consécutives.



PROGRAMME SÉCURITÉ ET ERGONOMIE DANS LE NETTOYAGE



Présentation du programme et des intervenants

- **Définition des Troubles Musculosquelettiques**
- **Facteurs influençant le risque de TMS :**
 - Biomécaniques, organisationnels, personnels, psychosociaux
- **Place de l'ergonomie dans les moyens de prévention**
 - Rappels des bases de l'ergonomie
 - Repérer, identifier, corriger les mauvaises postures
- **Pistes de progrès**
- **Observation de situations de travail influençant le risque de TMS :**
 - Pistes d'amélioration : présentation de matériels, méthodes permettant de moins solliciter le corps
- **Toxicité et sécurité des produits**
 - Étiquetage des produits
 - Nouveaux pictogrammes de dangers
 - Règles de sécurité à respecter : ne pas mélanger les produits ...
- **Port des EPI**

MISE EN SITUATION PRATIQUE

Après midi de la 1ère journée et 2ème journée de formation
Manipulation de matériel de nettoyage

- **Mise en situation des stagiaires sur différents systèmes d'entretien :**
 - Jeux de rôles
 - Bons et mauvais gestes
- **Analyse de chaque mise en situation :**
 - Points positifs / Points à revoir
 - Démonstration par le formateur des bons gestes et bonnes postures
- **Mise en situation sur l'entretien des surfaces au-dessus du sol :**
 - Utilisation des lavettes
 - Seaux de sectorisation, remplissage des seaux...
 - Les alternatives au travail en hauteur (perches télescopiques)
- **Mise en situation sur l'entretien manuel du sol**
 - Balayage humide (balai trapèze + gazes)
 - Méthode de pré-imprégnation (balai + franges)
 - Méthode des 2 seaux presse
- **Mise en situation sur l'entretien par mécanisation du sol**
 - Savoir vérifier, préparer et utiliser les appareils électriques dans les conditions de sécurité (risque électrique, travail en milieu humide....)
 - Ergonomie dans l'utilisation de ses différents matériels (gestes et postures)

Synthèse et évaluation du stage (remise de documents, d'une attestation et d'un questionnaire d'évaluation)

Jour 1 et 2

DATE ET LIEU

- Date : A définir dans les 6 mois
- Lieu : sur votre site

DURÉE ET HORAIRES

- 2 jours (7 h + 1 h de coupure / jour)
- Horaires : à définir

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Personnel affecté au bionettoyage
- Pas de prérequis

ORGANISATION

- Groupe de 6 personnes maximum pour la pratique

FORMATRICE / FORMATEUR

- Responsable de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Connaître des matériels et méthodes facilitant les conditions de travail
- Appliquer l'ergonomie (gestes et postures) dans l'utilisation des différents matériels de l'établissement pour la prévention des TMS (Troubles Musculo Squelettiques)
- Savoir vérifier, préparer et utiliser les appareils électriques dans les conditions de sécurité
- Utiliser les produits de nettoyage en toute sécurité (symbole sur le risque chimique, dosage mélange, port des EPI...)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Films vidéo
- Exposés animés par la vidéo projection
- Démonstrations et manipulations du matériel de nettoyage
- Pour les personnes en situation d'handicap, nous consulter

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation de stage par QCM et/ou grille d'évaluation de la pratique
- Remise d'une attestation de stage

Formation certifiée au répertoire spécifique

Code de la fiche : **RS6440** Certificat individuel pour utiliser à titre professionnel et distribuer certains types de produits biocides catégorie désinfectants

Certificateur : Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des Territoires

Date de début des parcours certifiants : 01.01.2024

ORGANISATION

Formation en distanciel :

Les stagiaires doivent disposer d'un outil de connexion fonctionnel, incluant micro et webcam. Ils ont obligation de garder la webcam allumée pendant toute la durée du stage.

Les émargements et les QCM seront effectués par formulaires informatiques, durant la formation

Groupe de 10 à 25 personnes maximum, interentreprise

Pour toute formation en intra ou en présentiel, nous contacter

NIVEAU REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun prérequis

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour adapter le parcours de formation

MODALITÉS

Le Certibiocide Désinfectants étant un certificat individuel et personnel, chaque stagiaire devra, AVANT la formation, s'être créé un compte sur le site CERBERE et s'être inscrit à la formation.

Le Certibiocide ne sera délivré qu'après paiement de la facture.

En cas d'inexécution totale ou partielle de la présente formation du fait d'Orapi Academy, aucune somme ne sera due pour les formations en visioconférence.

En cas d'annulation ou report de la formation du fait du stagiaire, des frais administratifs pourront être facturés à hauteur de 50 € net de taxes.

Tarif INTER EN DISTANCIEL : 150 € net de taxes par personne

Tarif INTRA OU EN PRÉSENTIEL : nous consulter

PROGRAMME CERTIBIOCIDE DÉSINFECTANT

CERTIBIOCIDE

Formation certifiée au répertoire spécifique

Code de la fiche : **RS6440** Certificat individuel pour utiliser à titre professionnel et distribuer certains types de produits biocides catégorie désinfectants

Certificateur : Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des Territoires

Date de début des parcours certifiants : 01.01.2024

Accueil et lancement de la formation:

- Rappel sur les formalités administratives pour l'obtention du Certibiocide Désinfectants
- Questionnaire de positionnement en début de formation

INTRODUCTION ET CADRE REGLEMENTAIRE

- Le CERTIBIOCIDE et le CERTIBIOCIDE désinfectants
- Définitions
- Cadre réglementaire des produits biocides

LES MICROORGANISMES ET LES DÉSINFECTANTS

- La désinfection raisonnée
- Les différents types de microorganismes et leur dangerosité
- Les maladies communautaires et leurs symptômes
- Les alternatives à la désinfection
- Les produits désinfectants
- Les méthodes et protocoles d'application

PRÉVENTION DES RISQUES

- Dangers et risques liés aux produits biocides
- Les voies d'entrée des produits chimiques
- La FDS (Fiche de Données Sécurité)
- Les mesures de protection
- Conduite à tenir en cas d'accident
- Risques environnementaux liés aux produits biocides
- Gestion du stockage des produits biocides
- Gestion du transport des produits biocides
- Gestion des déchets des produits biocides

Validation de la formation:

- QCM obligatoire de 30 questions
- Pour obtenir la certification, le participant doit obtenir une note minimale de 20/30
- *En cas d'échec à l'évaluation, le participant devra suivre une formation complémentaire d'une durée de 2 heures*
- *Les candidats absents à tout ou partie de la formation ne peuvent se voir délivrer le certificat.*

Fin de la formation:

- Questionnaire de satisfaction
- Remise d'un certificat de réalisation et du livret Certibiocide Désinfectant

DATE ET LIEU

- Date : voir planning sur site Ministère
- Lieu : en distanciel

DURÉE ET HORAIRES

- 1 jour (7 h + 1 heure de coupure)
- Horaires : 9h à 17h

PUBLIC CONCERNÉ / NIVEAU

- Toute personne souhaitant exercer la mise en vente, la vente, la distribution, l'acquisition ou l'encadrement de l'utilisation de produit biocide

ORGANISATION

- Groupe de 10 à 25 personnes maximum

FORMATEURS

- Olivier POIZAT, Cédric POMPON
Responsables de formation en hygiène professionnelle

OBJECTIFS

- Obtenir son Certibiocide Désinfectants
- Connaître la réglementation sur les produits désinfectants.
- Comprendre les risques liés à l'utilisation des produits désinfectants et maîtriser les mesures de protection à mettre en place pour prévenir les risques pour la santé et l'environnement.
- Contribuer à limiter le recours aux produits désinfectants en privilégiant des alternatives non chimiques.
- Assurer une utilisation durable des produits désinfectants dans le cadre d'une activité professionnelle.
- Connaître les bonnes pratiques pour gérer les déchets liés à l'utilisation des produits désinfectants (gestion des effluents, des déchets organiques,...).

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MIS EN OEUVRE

- Pédagogie active, avec interactions et partage d'expérience
- Questionnement
- Etude de cas concrets, exercices pratiques, mises en situation
- Test de fin de formation corrigé
- Remise d'un livret à chaque participant à l'issue de la formation

CONTACTEZ-NOUS

POUR TOUS VOS PROJETS DE FORMATION

Hélène Bizoux
Responsable de formation et formatrice
Tél : +33 6 74 98 78 38
helene.bizoux@paredesorapi.com

Cécile Hantson-Tabary
Responsable de formation et formatrice
Tél : +33 6 77 02 67 54
cecile.hantson@paredesorapi.com



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
de la ou des catégories d'actions suivantes :
Action de formation

ADRESSE POSTALE :
Parc Vendôme – CRT1
106 allée de l'Innovation
59810 LESQUIN

Tél : + 33 3 20 43 20 25

hygenor@paredesorapi.com