

Formations NETTOYAGE

Des formations pour améliorer vos méthodes de travail

Notre catalogue

Hygiène des locaux et techniques de nettoyage

Importance de l'hygiène des locaux, recommandations du CLIN, choix et utilisation des produits, protocoles, enregistrements et autocontrôles, techniques de nettoyage et de désinfection appliquées à vos locaux et matériels

Organisation du travail

Analyse de la charge de travail de l'équipe, définition des missions et tâches à effectuer par chacun, optimisation des techniques de nettoyage/désinfection, planning de nettoyage et enregistrements, rédaction de fiches de poste personnalisées et validées sur le terrain

Optimisation de l'utilisation des produits de nettoyage

Analyse des produits utilisés et des pratiques de l'établissement, choix et utilisation des produits dans chaque service, alternatives et/ou réduction d'utilisation des produits chimiques, préconisations à mettre en place dans votre établissement

Audit /analyse du nettoyage des locaux

Analyse de la charge de travail, choix et utilisation conforme des produits, évaluation des méthodes de travail dans l'établissement, système documentaire en place (protocoles, traçabilité, enregistrement), points positifs, points à améliorer et solutions préconisées

Geste et postures - Equipe de nettoyage

Les moyens de prévention, étude de postes de travail, techniques de nettoyage/désinfection appliquées à vos locaux et matériels, principe de limitation de l'effort



Un compte-rendu
systématique



Des formations
adaptées



Mise en
pratique

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou
par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**