

Environnement Propreté Hygiène des locaux

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HACCP)

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=12855>

Objectif

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur
A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale dans un plan de maîtrise sanitaire

Contenu

- Hygiène des denrées alimentaires :

Enjeux de la sécurité sanitaire
Introduction aux notions de dangers, de risques
Dangers microbiens, biologiques (allergènes), physiques, chimiques...

- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

Notion de déclarations, agréments
Principes de base du paquet hygiène, traçabilité, gestion des non conformités
Contrôles officiels...

- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène :

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène :

- o Hygiène des locaux et du personnel
- o Hygiène des approvisionnements, de la gestion des stocks
- o Hygiène de fabrication

Chaîne du froid, chaîne du chaud, températures de conservations, refroidissements...
Nettoyage et désinfection

Moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
Procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Plan de Maîtrise Sanitaire
Éléments clés du plan de maîtrise sanitaire de son établissement
Fiches de traçabilité

Mise à jour en fonction de l'évolution de la réglementation.
Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche "Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Dates

Entrées et sorties permanentes
Sessions 2019 / 2020 : nous contacter

Public

tout public
- Tout public souhaitant exercer une activité professionnelle en restauration commerciale
- Communiquer en langue française (niveau A2)

Durée

14 heures

Effectifs

4 - 12

Modalités

Cours du jour
Cours du soir
Collectif
Pédagogie adaptée aux handicapés
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieux

Belley - Lycée du Bugey
113 rue du 5ème RTM
01306 Belley CEDEX

Ferney Voltaire - Lycée international
Avenue des sports
01210 Ferney Voltaire

Lycée Joseph Marie Carriat
1 rue de Crouy BP 60 309
01011 Bourg-en-Bresse

Lycée Saint Exupéry
15 avenue Saint Exupéry BP616
01206 Bellegarde sur Valserine

Contact

Environnement Propreté Hygiène des locaux

DEVENIR AGENT DE PROPRETE

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=11426>

Objectif

- o Devenir professionnel de la propreté
- o Acquérir les connaissances de base, les techniques et premiers gestes professionnels pour travailler en tant qu'agent de propreté, et /ou envisager des suites de parcours en formation
- o Assurer le nettoyage, l'entretien manuel, le bio-nettoyage, de différents locaux à usages professionnels et/ou privatifs
- o Acquérir les bonnes pratiques professionnelles

Accès à l'emploi direct en fin de formation

Contenu

- o Devenir professionnel de la propreté :
 - o Découvrir l'environnement professionnel, les métiers, les employeurs
 - o Acquérir les compétences de base pour communiquer en français, calculer, utiliser les outils numériques
 - o Prévention des risques professionnels :
 - o Habilitation électrique BS
 - o Gestes et postures
 - o Techniques professionnelles d'entretien des locaux
 - o Assurer le nettoyage manuel des locaux, des surfaces : : bureaux, salles, halls, couloirs, montées d'escaliers, sanitaires, vitres...
 - o Tenue professionnelle, Produits de nettoyage
 - o Techniques d'entretien courant
 - o Techniques de Bio-nettoyage et décontamination
 - o Tri des déchets, gestion des conteneurs
 - o Découvrir l'utilisation de matériels professionnels mécanisés : mono-brosse, auto-laveuse
 - o Organiser son activité
 - o Contrôler son travail
-
- o Relation clients usagers
 - o Accompagnement emploi
 - o Suivi en entreprise

Prérequis

- o Tous publics
- o Etre en mesure de communiquer en langue française (A2)
- o Travail en équipe.
- o Mobilité μ disponibilité et adaptabilité
- o Solide motivation.

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien
admission sur dossier

Reconnaissance des acquis

Attestation de compétences
o Attestation d'acquis

o Avis après formation habilitation électrique BS

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309 - 01011 - BOURG EN BRESSE CEDEX
Tél. : 04 74 32 15 90 - Fax : 04 74 32 15 98
Siret : 19010016400028 - Numéro d'activité : 8201P000501

Dates

Entrées et sorties permanentes
Octobre 2019 à Juillet 2020

Public

particulier, individuel
autre public
public sans emploi
public en emploi
tout public
o Tous publics
o Etre en mesure de communiquer en langue française (A2)
o Travail en équipe.
o Mobilité μ disponibilité et adaptabilité
o Solide motivation.

Durée

o De 210 h à 280 h en centre

o De 70 h à 105 h en entreprise

Effectifs

8 - 12

Modalités

Pédagogie adaptée aux handicapés
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieux

Lycée Polyvalent Arbez Carme
1 rue Pierre et Marie
Curie-Balignat
01117 Oyonnax CEDEX

Lycée Joseph Marie Carriat
1 rue de Crouy BP 60 309
01011 Bourg-en-Bresse

Contact

Nicole Ensanyar
greta.ain@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90
- - - - -

Environnement Propreté Hygiène des locaux

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=16750>

Objectif

Acquérir les compétences liées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire pour travailler dans le secteur de l'alimentation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- o Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène en restauration commerciale
- o Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- o Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- o Mettre en place les mesures nécessaires pour pallier à ces risques
- o Prévenir tout risque de contamination

Contenu

- o Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration
- o Découverte et connaissances des maladies alimentaires
- o La contamination des aliments
- o La méthode HACCP
- o Origine et Evolution
- o Principes : Analyse, plan de maîtrise, outils de contrôle, suivi, traçabilité, correction

Procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

- o Hygiène alimentaire et marche en avant

Identifier les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène :

- o Hygiène des locaux et du personnel
- o Hygiène des approvisionnements, de la gestion des stocks
- o Hygiène de fabrication
- o Marche en avant

Chaîne du froid, chaîne du chaud, températures de conservations, de refroidissements, nettoyage et désinfection

- o L'autopsie d'une TIAC : Toxico-infection alimentaire collective
- o Réglementation allergènes
- o Plan de maîtrise sanitaire

Dates

A partir du 07/12/2020
Nous contacter

Public

tout public

Durée

35 heures

Effectifs

6 - 10

Modalités

Cours du jour
Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Alexandre Bérard
223 rue Alexandre Bérard BP 519
01505 Ambérieu-en-Bugey

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90
Fax : 04 74 32 15 98
greta.ain@ac-lyon.fr

Environnement Propreté Hygiène des locaux

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE PROPRETE et D'HYGIENE

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=18474>

Objectif

- o Devenir professionnel de la propreté : Acquérir les techniques, gestes et bonnes pratiques professionnelles pour intervenir dans différents locaux à usages professionnels et/ou privés
- o Acquérir les compétences de base pour agir en contexte professionnel
- o Réaliser une prestation de nettoyage manuel
- o Réaliser une prestation de nettoyage ou de remise en état mécanisée
- o Préparer et passer le Titre professionnel d'Agent de Propreté et d'Hygiène

Contenu

- o Devenir professionnel de la propreté : Découvrir l'environnement professionnel, les métiers, les employeurs, intégrer les exigences du développement durable
- o Acquérir les compétences de base pour agir en contexte professionnel
- o Communiquer en langue française, calculer, utiliser les outils numériques
- o Prévention des risques professionnels :
 - Habilitation électrique BS
 - Gestes et postures
 - o Relation clients usagers
 - o Préparation et passage du titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène :
 - Rédiger le dossier professionnel
 - CCP1 . Réaliser une prestation de nettoyage manuel
 - Prévention des risques lié au nettoyage manuel - choix des produits adaptés et leur utilisation - lavage des surfaces vitrées - dépoussiérage des surfaces et des sols - nettoyage désinfection et détartrage des sanitaires - application de protocoles de bio nettoyage
 - CCP 2. Réaliser une prestation de nettoyage ou de remise en état mécanisée
 - Prévention des risques - identification des caractéristiques du matériel, des produits. manipulation et entretien autolaveuse et monobrosse - réalisation de nettoyages mécanisés, méthode spray, lustrage et spray moquette - remise en état mécanisée - récurage - décapage - shampoing moquette - injection-extraction
 - o Accompagnement emploi et projet

Prérequis

- o Tous publics
- o Etre en mesure de communiquer en langue française (A2)
- o Travail en équipe.
- o Mobilité μ disponibilité et adaptabilité
- o Solide motivation.

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

- admission après entretien
- admission sur dossier

Reconnaissance des acquis

Dates

Entrées et sorties permanentes
2020-2021

Public

particulier, individuel
autre public
public sans emploi
public en emploi
tout public

Durée

Personnalisée : de 400 à 560 h

Effectifs

8 - 12

Modalités

En alternance
Collectif
Cours du jour
Pédagogie adaptée aux
handicapés

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Joseph Marie Carriat
1 rue de Crouy BP 60 309
01011 Bourg-en-Bresse

Contact

Nicole Ensanyar
greta.ain@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90
Fax : 04 74 32 15 98
greta.ain@ac-lyon.fr

Environnement Propreté Hygiène des locaux

CAP Agent de Propreté et Hygiène

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=20113>

Objectif

Acquérir les compétences d'un agent de propreté et d'hygiène
Obtenir le CAP d'Agent de Propreté et d'Hygiène (APH) en 2 ans

Le titulaire de ce CAP est un agent spécialiste de la propreté, de l'hygiène et de l'entretien des locaux et des équipements.

Il assure le nettoyage de différents locaux : bureaux, grands magasins, hôpitaux, ateliers d'entreprise, etc. Ce professionnel qualifié effectue l'entretien courant (balayage, lavage ...) et effectue aussi des travaux de désinfection, de bio-nettoyage et de gestion des déchets. Son activité s'étend aussi au contrôle qualité de ses prestations

Contenu

L'objectif de la formation est la maîtrise de 10 compétences terminales :

- C 1 - Sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles
- C 2 - Réaliser un état des lieux et identifier les risques
- C 3 - Organiser son activité
- C 4 - Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail
- C 5 - Mettre en œuvre des opérations manuelles d'entretien courant
- C 6 - Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien courant
- C 7 - Mettre en œuvre des opérations de remise en état
- C 8 - Mettre en œuvre des opérations de bio-nettoyage
- C 9 - Réaliser des opérations de maintenance préventive et corrective
- C 10 - Mettre en œuvre des opérations de gestion des déchets
- C 11 - Contrôler son travail
- C 12 - Communiquer avec les partenaires internes, les usagers, les clients

Prérequis

Un niveau de français écrit et oral de fin de 3ème permettant de comprendre une consigne écrite et de restituer par écrit les interventions et à l'oral une capacité de communication
Une motivation pour travailler dans le secteur de l'hygiène et la propreté
Conditions : être à jour de vaccins
Public : jeunes de 18 ans à 29 ans

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

QUALITÉS REQUISES :

Disponibilité - sociabilité - capacité d'adaptation à différents lieux de travail

Sens de l'organisation, de l'hygiène, de la rigueur

Reconnaissance des acquis

CAP Agent de Propreté et Hygiène (Niveau 3)

Accessible par la VAE

oui

Dates

Du 01/09/2021 au 30/06/2023

Public

tout public

Durée

900 heures

Tarif

Nous consulter

Lieu

Vénissieux - Lycée Hélène Boucher
18 rue Rosenberg
69200 VENISSIEUX

Contact

Eric MONTBRUN
04 78 78 84 84
contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE
41 rue Antoine Lumière
69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84
Fax : 04 78 78 84 94
contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr