

# PROGRAMME DE FORMATION

## NETTOYAGE DES HOTTES ASPIRANTES

### OBJECTIFS

Connaître les obligations des établissements de restauration

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat et obligations de moyen ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;

Connaître les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air en milieu spécifiques

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- Identifier les risques d'incendie

Maîtriser les opérations de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels

- Nettoyage des capes, filtres et conduits
- Nettoyage des tourelles

Restituer des locaux après travaux

- Remise en état des sols et matériel
- Contrôle, traçabilité

### CONTENU

#### Le secteur de la restauration et de l'agroalimentaire

- Appréhender les particularités des établissements de restauration
- La législation en vigueur
- Le système HACCP

#### Les réseaux d'extraction et de traitement de l'air

- L'hygiène de l'air
- Les caractéristiques des différents réseaux d'extraction
  - Simple flux
  - Double flux
  - Hotte dynamique ou statique

#### Préparer les opérations de nettoyage des systèmes d'extraction d'air

- Identifier les produits et matériels de nettoyage des hottes d'extraction
- La chimie des produits
- Le dosage et les consignes d'utilisation des produits
- L'utilisation du matériel manuel
- Le matériel spécifique (canon à mousse, haute pression)
- Les moyens d'accès et les EPI

#### Mener les opérations de nettoyage des systèmes d'extraction d'air

- Identifier les organes à nettoyer : les filtres, les hottes, les gaines, les trémies, les extracteurs
- Réaliser les prestations
- La préparation des locaux, la mise en place des protections et du matériel
- Les trappes de visites (localisation, dépose, ajout)
- L'application du produit
- L'opération de dégraissage et l'action mécanique

**Remettre en état les locaux**

- *La récupération des effluents*
- *Les finitions et la mise en propreté du site*
- *Assurer le contrôle du résultat*
- *Le contrôle des parties visibles (hottes, filtres)*
- *Le contrôle des gaines*

**La sécurité**

- *Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction*
- *Les risques : de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques, de chute de hauteur*
- *Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction*

**Travaux pratiques en situation réelle**

- *Réaliser le nettoyage complet d'un système d'extraction d'air avec le formateur*
- *Remettre en état les locaux*