

FORMATION : NETTOYAGE DES APPAREILS ELECTROMENAGERS (7H)

Référence : FNAE



Durée : 1 jour (7 H)

PRESENTIEL



Tarif HT : 399€/Stagiaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable d'identifier les différents appareils électroménagers et leurs zones à risque.
- Être capable de choisir les produits et le matériel adaptés à chaque type d'appareil.
- Être capable d'appliquer les protocoles de nettoyage, de détartrage et de désinfection en toute sécurité.
- Être capable de respecter les consignes de sécurité électrique et de prévention des risques.
- Être capable de contrôler le bon fonctionnement et l'hygiène des équipements après nettoyage.

PUBLIC	Cette formation est à destination aux professionnels œuvrant dans l'accompagnement des personnes fragiles, dépendantes ou en perte d'autonomie, à domicile ou en structure de santé
PRÉREQUIS	Œuvrer dans le milieu médico-social (Service à domicile ; structure)
MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS	<p>Formation individuelle ou collective :</p> <p style="text-align: center;">PRESENTIEL</p> <p><u>Intra</u> : Adresse du client <u>Inter</u> ;</p> <p>À distance : Sous la forme de visioconférence participative.</p> <p>Inscription à réaliser 1 mois ou 72 heures avant le démarrage de la formation.</p> <p>ACCESSIBILITE : Nous adaptons nos formations en fonction de votre handicap et nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter si besoin. Vous pouvez nous contacter par mail : contact@p2aformation.fr</p>
DATES	À définir ensemble.
HORAIRES	Les horaires de formation sont : De 9H à 12H et de 13H à 17H. Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles : Du lundi au vendredi de 9H à

	18H.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Minimum : 4 Personnes Maximum : 10 Personnes
MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ QCM au début et à la fin de formation ⇒ Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape ⇒ Travaux pratiques et mises en situation ⇒ Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS	<p><u>Suivi de l'exécution :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Feuilles de présences signées des participants et de la formatrice par demi-journée ⇒ Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. <p><u>Appréciation des résultats :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recueil individuel des attentes du stagiaire ▪ Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation ▪ Évaluation continue durant la session ▪ Remise d'une attestation de fin de formation ▪ Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation
---	---

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS	<p><u>Modalités pédagogiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation des besoins et du profil du participant ▪ Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules ▪ Cas pratiques ▪ Questionnaire et exercices ▪ Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape ▪ Retours d'expériences ▪ Séquences pédagogiques regroupées en différents modules, <p><u>Référente pédagogique et formatrice :</u></p> <p>Chaque formation est sous la responsabilité de la directrice pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur ou la formatrice désigné(e) par l'organisme de formation.</p>
---	---

P2AFormation

PROGRAMME	<p>CONTENUS PÉDAGOGIQUES</p> <p>Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant :</p>
	<p>Module 1 : IDENTIFICATION DES APPAREILS ET DES RISQUES ASSOCIÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents appareils électroménagers (réfrigérateur, micro-ondes, four, plaques, lave-linge, sèche-linge, aspirateur, etc.). • Repérer les zones critiques : poignées, joints, filtres, bacs, grilles. • Comprendre les risques microbiologiques, chimiques et électriques. <p>Module 2 : CHOIX DES PRODUITS ET MATÉRIELS DE NETTOYAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les produits adaptés (dégraissants, détartrants, désinfectants,

nettoyants alimentaires).

- Lire et interpréter les étiquettes et pictogrammes de sécurité.
- Préparer le matériel nécessaire (brosses, microfibres, gants, protections).
- Respecter les dosages, temps de contact et consignes de sécurité.

Module 3 : TECHNIQUES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

- Démonter les éléments amovibles et les nettoyer séparément.
- Nettoyer les surfaces internes et externes selon le protocole adapté à chaque appareil.
- Appliquer les méthodes de dégraissage, détartrage et désinfection.
- Sécher et remonter les appareils en respectant les consignes de sécurité.

Module 4 : SÉCURITÉ ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

- Couper les alimentations électriques en sécurité.
- Prévenir les risques de chocs électriques et de brûlures.
- Vérifier l'état des câbles, joints, filtres et éléments chauffants.
- Planifier les entretiens réguliers pour éviter les pannes.

LES FORMATEURS EXPERTS



[Prénom N.]



[Prénom N.]