

## ANNEXE PEDAGOGIQUE

### Module III : NETTOYAGE - DESINFECTION - PLAN DE NETTOYAGE

#### Objet

#### **Les différents types de surfaces et de souillures :**

Exposer les différentes surfaces : lisses, rugueuses, irrégulières ; exposer la nature des différentes souillures rencontrées et les moyens chimiques pour les mobiliser. Exposer le rôle des souillures dans la protection des microbes, leur développement. Exposer les règles d'application des produits de nettoyage et des désinfectants : tétralogie temps d'action, concentration, température, action mécanique. Définir les pouvoirs mouillants, solubilisants, émulsifiants, dispersants, tensio-actifs et séquestrants. Exposer la différence de traitement entre une surface au contact des aliments (plan de travail) et une surface qui n'est pas au contact des aliments (murs, sols). Exposer les étapes d'une opération de nettoyage désinfection.

*A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il doit savoir qu'une surface rugueuse est plus difficile à nettoyer qu'une surface lisse. Il doit connaître les contraintes d'utilisation des produits de nettoyage et comprendre ce qui se passe dans un bain de nettoyage. Il doit savoir qu'il faut débarrasser une surface avant de procéder au nettoyage désinfection. Il doit savoir choisir selon l'usage et la nature de la surface entre un produit mixte ou une opération en deux temps.*

#### **Précaution concernant les produits de nettoyage :**

Comment stocker les produits de nettoyage. Les produits corrosifs et caustiques. Récipients spéciaux. Problèmes de sécurité du travail.

*A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il sait reconnaître les étiquettes sur les flacons. Il sait que les produits de nettoyage ne doivent pas être mis dans des récipients ordinaires pour des raisons de sécurité. Il sait quand il doit porter des gants. Il sait quels produits ne doivent pas être mélangés ensemble.*

#### **Les détergents et les désinfectants :**

Exposer les définitions, les familles de produits, les produits les plus usuels ; inconvénients et avantages.

*A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il connaît la différence entre les nettoyeurs et les désinfectants. Il connaît des contraintes d'utilisation des produits les plus courants, en particulier l'eau de Javel (il a une copie de la fiche éditée par le syndicat des fabricants d'eau de Javel).*

#### **Le plan de nettoyage :**

Réaliser un exercice de plan de nettoyage avec les stagiaires à partir d'un exemple fictif de cuisine : indiquer comment procéder pour le réaliser.

*A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il est en mesure de faire la liste du matériel à nettoyer dans une pièce, d'indiquer les modes opératoires, indiquer le temps de travail et les responsabilités.*