



# AGENT DE PROPRETE ET D'HYGIENE ET SERVICE EN RESTAURATION

## Durée, rythme et date

- 2 jours/semaine (325 heures)
- Entrées régulières tout au long de l'année
- Formation en situation de travail

## Lieu(x) des sessions

Centre de détention de Nantes

## Pré-requis

- Etre engagé aux services généraux de l'établissement aux postes d'entretien des locaux et de service restauration.
- Etre volontaire pour s'engager dans une formation certifiante en relation avec le travail

## DISPOSITIF D'ACCES A LA QUALIFICATION :

### Objectifs

#### 1. ENTRETIEN DES LOCAUX

Nettoyer et entretenir les locaux en utilisant des techniques manuelles :

- Entretien manuel des locaux à usage professionnel et/ou privé
- Entretien manuel courant et périodique des sanitaires
- Respect des protocoles liés à des environnements spécifiques

#### Compétences transversales de l'emploi :

- Appliquer un mode opératoire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- S'auto-contrôler dans une logique d'amélioration de service
- Adopter un comportement orienté client et une posture de service

#### 2. RESTAURATION

- Réaliser l'assemblage et le dressage des préparations culinaires sur les chariots de service.
- Assurer la distribution et le service des repas
- Respecter les règles et normes d'hygiène
- Respecter les procédures de traitement des déchets
- Appliquer les procédures, les consignes de sa fiche de poste
- Assurer la conduite du lavage lié au service

### Programme

- Organisation du poste de travail et des tâches
- Techniques manuelles de nettoyage
- Hygiène et sécurité
- Eco-chantier
- Service de restauration
- Passation du CCP
- Accompagnement à l'emploi (individualisé, en fonction des besoins et des situations)

Cette formation se déroule en alternance puisqu'elle s'appuie sur la réalisation des tâches en situation de travail. Un formateur présent deux jours par semaine dispense les techniques professionnelles auprès des détenus à leur poste de travail.

Les travailleurs sont regroupés en demi-groupe une demi-journée par semaine pour les apports théoriques en salle.

# AGENT DE PROPETE ET D'HYGIENE ET SERVICE EN RESTAURATION

## Public concerné

- Détenus engagés aux services généraux de l'établissement aux postes d'entretien des locaux et de service restauration.

## Coût de la formation

Action co-financée par la Région des Pays de la Loire et le Fond Social Européen. La formation est gratuite et une rémunération est possible selon la législation en vigueur.



## Accessibilité aux personnes handicapées

Etablissements accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Postes informatiques adaptables pour les personnes malvoyantes

Référente TH formée selon les préconisations de la Région

Mobilisation des aides délivrées dans le cadre de la Prestation de Compensation du Handicap ou des aides de l'Agefiph

## DISPOSITIF D'ACCES A LA QUALIFICATION :



### Résultats attendus et Modalités d'évaluation

Certification partielle visée : CCP 1 "Agent d'entretien utilisant des techniques manuelles "

Et pour certains participants en suite de parcours la possibilité de valider le :

Titre Professionnel (niveau 3) : "Agent(e) de propreté et d'hygiène"



### Modalités pratiques et inscription

Vous êtes recrutés par le service du Travail de l'établissement. Vous êtes ensuite admis aux postes de travail par la CPU (Commission d'admission commune aux services du travail et de la formation)

- Le repérage des candidats peut s'effectuer au sein des sections de formation, notamment sur la PFM, ou sur les actions préqualifiantes.



### Moyens pédagogiques

#### Equipe pédagogique :

Une direction pédagogique, une coordinatrice, 3 formateurs.

#### Equipement :

- Chariots de lavage (un par poste) équipés de doubles seaux avec ou sans presse contenant des balais de lavage, des seaux laveurs, des tampons abrasifs, presses à mâchoire, raclettes à sols
- 2 auto-laveuses, 1 nettoyeur haute pression électrique
- Des aspirateurs à poussière avec accessoires et des aspirateurs à eau avec accessoires
- Différents petits outillages et produits nettoyants.
- Chariots de service restauration, plats, bacs de lavage