

Titre de la formation	NETTOYAGE ECOLOGIQUE EN COLLECTIVITE <i>En présentiel</i>
Contexte	Chez soi comme en milieu professionnel, il est possible de nettoyer tout en respectant la santé et la planète. Choix des produits, bonnes pratiques, matériels adaptés... de nombreux paramètres entrent en considération quand on s'intéresse au nettoyage écologique. Cette formation vous permettra d'orienter vos choix vers des produits plus sains tout en adoptant des bonnes pratiques en faveur de l'environnement et de la santé.
Public concerné	Personnel en charge du nettoyage de locaux professionnels (crèches, entreprises, restaurants, ...) ou privé accueillant du public (garde d'enfants). <ul style="list-style-type: none"> • Agent d'entretien • Directeur de structure • Assistante maternelle • Responsable des achats de produits/matériels d'entretien
Durée	1 jour (7h)
Délais d'accès	Inscriptions acceptées jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.
Lieu de réalisation	Dans les locaux de l'établissement
Pré-requis	Savoir lire et écrire
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir ses produits et son matériel de nettoyage en fonction de critères écologiques et de santé tout en considérant leur efficacité et leur coût. - Adopter des bonnes pratiques de nettoyage permettant de réduire son impact environnemental et préserver la qualité de l'air des locaux - Fabriquer des produits d'entretien à partir d'ingrédients basiques
Programme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les enjeux du nettoyage écologique <ul style="list-style-type: none"> ○ Limiter la pollution de l'air intérieur (réglementation, polluants les plus courants) ○ Préserver la santé des agents d'entretien et des personnes fréquentant les locaux (asthme, irritation cutanée, allergies, cancer, perturbateurs endocriniens...) ○ Réduire l'impact environnemental du nettoyage (produit, matériel, eau...) ○ Réduire les dépenses liées à l'achat de produits d'entretien et à l'utilisation de l'eau 2. Choix des produits d'entretien <ul style="list-style-type: none"> ○ Savoir décrypter les étiquettes ○ La composition ○ Les labels ○ Les pictogrammes de danger ○ Des Applis pour mieux choisir ○ Les produits de base : bicarbonate, savon de Marseille, vinaigre blanc, acide citrique, savon noir

	<p>3. Choix du matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Matériel robuste et non jetable : microfibres, brosses... ○ Le nettoyage à la vapeur <p>4. Les bonnes pratiques du nettoyage écologique</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Utilisation optimale des produits : dosage, fréquence, temps de contact, plan de nettoyage... ○ Formation du personnel ○ Aération des locaux <p>5. Travaux pratiques : Fabrication de ses propres produits d'entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Produit réalisé lors de la formation : lessive économique et écologique ○ Présentation de recettes d'autres produits : gel WC, nettoyant multi-usage...
<p>Méthode et organisation pédagogique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pédagogie participative alternant exposés du formateur et ateliers de mise en pratiques en petits groupes - Techniques de formation variées permettant de dynamiser les séances : mots croisés, post-it, cartes à jouer, création d'affiches, vidéo, articles de journaux... - Support pédagogique reprenant les informations principales de la formation remis à chaque participant, comprenant les supports d'exercices effectués pendant la formation et une synthèse du contenu. - Travaux pratiques : fabrication d'un produit d'entretien à partir d'ingrédients simples. Chaque participant repartira avec un échantillon et la recette.
<p>Modalités d'évaluation</p>	<p>Quiz interactif sur application numérique (Kahoot) en fin de journée. Une version papier du Quiz sera disponible en cas d'incapacité technique.</p>
<p>Attestation de Formation</p>	<p>Remise d'une attestation de fin de formation</p>
<p>Intervenant</p>	<p>JOUVE Stéphanie Formatrice et consultante indépendante en Hygiène alimentaire et Nutrition depuis 2013. Ancienne responsable qualité d'un grand groupe de restauration. Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, spécialisée en Nutrition et Santé publique Formation de formateur, formation au Digital Learning. Retrouvez toutes ses références sur : http://www.hydietconseil.com/qui_suis_je.html</p>
<p>Accessibilité pour des personnes en situation de handicap</p>	<p>Toute personne en situation de handicap inscrite à cette formation devra nous être signalée en amont de la formation. Cette formation est accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prise de notes, aux personnes à mobilité réduite si vos locaux le permettent. Pour les personnes porteuses d'une déficience mentale (intellectuelle ou psychique), nous contacter pour définir les adaptations possibles de la formation en termes de méthode et d'organisation.</p>
<p>Coût</p>	<p>650 € H.T par jour, 10 stagiaires maximum par session – TVA Non applicable selon article 293 B du CGI Les frais de déplacement sont inclus pour les formations animées dans les Bouches-du-Rhône. Hors département, ils seront facturés au réel (frais kilométriques ou ticket de transport en commun, péage, hôtel).</p>