

Objectifs du stage :

Se préparer au Certificat de Qualification Professionnelle de Chef d'Équipe Propreté

Public :

Nouvel embauché

Plan de stage :**Réaliser les prestations manuelles de propreté en milieu tertiaire - 35 heures**

Choisir les matériels de nettoyage en fonction du type de prestation demandé

Interpréter les informations de l'étiquette du produit de nettoyage

Réaliser le dosage des produits

Choix de l'équipement de protection individuelle (EPI) adapté à l'intervention et à l'environnement

Réaliser la désinfection des zones de contact dans les différents lieux (bureau, hall et l'escalier, ascenseur)

Appliquer les protocoles de nettoyage en respectant les règles d'hygiène (un bureau, des sanitaires, un hall d'entrée, un ascenseur, un escalier)

Réaliser les techniques de poussierage adéquates à l'environnement de travail

Contrôler la qualité des prestations réalisées

Réaliser les opérations d'entretien mécanisées de propreté - 63 heures

Choisir les matériels et machines de nettoyage en fonction du type de prestation et du sol

Préparer une solution détergente ou désinfectante en respectant les règles de dosage

Préparer et sécuriser les installations avant nettoyage

Appliquer les protocoles de nettoyage en respectant les règles d'hygiène

(La méthode spray, Le lustrage, Le lavage mécanisé des sols non textiles, Le lavage à l'autolaveuse)

Assurer l'entretien courant des machines de nettoyage (monobrosse, aspirateur à eau, autolaveuse)

Vérifier le résultat de son intervention

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sur les chantiers - 14 heures

Respecter des règles d'hygiène de sécurité sur le chantier (hygiène personnelle, Les situations de travail dangereuses et leurs risques)

Utiliser les équipements de protection individuels

Appliquer les normes de sécurité pour le stockage, la manipulation des produits, des matériels et des déchets

Appliquer les règles de tri des déchets et de gestion des emballages

Respecter les principes de base en hygiène et de sécurité dans les milieux spécifiques

Identifier les protocoles de nettoyage et de désinfection dans un établissement hospitalier et dans l'industrie agro-alimentaire

Réaliser les techniques d'entretien manuel et mécanisé en autonomie - 14 heures

Entraînement aux pratiques professionnelles (L'entretien d'un bloc sanitaire, d'un bureau, le lavage manuel et mécanisé des sols, la méthode spray, le lustrage)

Adopter les bonnes postures de travail et appliquer les mesures de prévention - 14 heures

Identifier le cadre institutionnel de la prévention, la sécurité sur les chantiers (les acteurs et les instances de la prévention, les documents pour la maîtrise des risques)

Appliquer et faire appliquer les règles d'ergonomie (Les gestes à adopter, La correction des mauvais gestes)

Réduire les gestes nuisibles, Les traumatismes physiques

Expliquer les mesures de prévention mises en place dans la profession (les éléments du plan de prévention, le droit de retrait en cas de danger)

Identifier les spécificités des chantiers en milieux sensibles

Les différents types de chantiers : agro-alimentaire, cuisine collective, médical et paramédical

Les spécificités en matière de sécurité et d'hygiène

Durée : 280 heures de formation sur 6 mois minimum

Pré requis : Compréhension et expression orales, lecture et écriture de phrases simples, maîtrise des 4 opérations de calcul de base

Méthodes et moyens pédagogiques :

Exposés, ateliers digitaux, travaux en sous-groupe mises en situation professionnelle, démonstrations et essais. Des évaluations sont réalisées en cours de formation. Au cours de la formation, une documentation pourra être remise à chaque stagiaire.

Modalités d'évaluation :

L'évaluation mesure l'acquisition des connaissances et des compétences de l'apprenant tout au long de la formation. Le formateur propose des tests, exercices, études de cas et mises en situation.

Animateur :

Plusieurs formateurs interviennent selon leurs domaines de spécialisation

Recommandation :

Prévoir une tenue de travail, chaussures de sécurité

Certificat :

Présentation devant la Commission d'Évaluation en vue de la validation du Certificat de Qualification Professionnelle préparé (4 heures).

Au vu des résultats obtenus, la Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi délivrera ou non le CQP visé.

Le CQP Chef d'équipe est positionné Chef d'équipe niveau 1 dans la grille de la Convention Collective des Entreprises de Propreté

Compétences visées :

Assurer l'organisation et l'encadrement au quotidien d'une équipe

Réaliser les techniques d'entretien manuel et mécanisé en milieu tertiaire

Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Entretenir de bonnes relations avec les clients du site - 21 heures

Assurer une bonne communication avec la hiérarchie et l'équipe

La présentation : langage, image de soi, tenue vestimentaire et hygiène personnelle

Un travail de qualité : préparation et propreté du matériel, bonne exécution, autocontrôle

Les règles de confidentialité

Etablir une bonne relation avec le client pendant la prestation

La communication verbale et non verbale : informer, communiquer avec son responsable, ses collègues, le client

Les comportements adaptés aux situations rencontrées

Les bonnes relations avec les différents clients : attitude positive, écoute, discrétion

Les règles usuelles en matière de tutoiement et vouvoiement

Les modalités de transmission des plaintes et réclamations de l'information

Traiter les demandes et les réclamations du client - 14 heures

Traiter les demandes du client (les travaux supplémentaires, les niveaux de priorité et degrés d'importance, les outils de traitement, la transmission de l'information à la hiérarchie)

Traiter des réclamations (l'analyse, les degrés de gravité, procédure de traitement)

Les actions correctives et préventives

Les attentes et les contraintes du client

Adopter les bonnes attitudes face aux réclamations du client

La communication et la posture d'écoute

Animer une équipe d'agents de propreté - 42 heures

Se situer et se positionner par rapport à l'équipe d'agents, aux clients, à sa hiérarchie et au responsable de site(s)

Utiliser les techniques de communication (le processus d'écoute (spontanée, active), le questionnement et la reformulation)

Adapter son management au contexte et aux personnalités

Informier et former (transmission d'un savoir-faire à un agent)

Appliquer les consignes en matière de législation

Gérer d'une équipe en respectant les consignes de l'entreprise

Accueillir de nouveaux salariés : la fonction tutorale

Organiser l'accueil et l'intégration

Contrôler le travail de son équipe - 21 heures

Contrôler la qualité et les résultats obtenus

Appliquer les modalités du contrôle qualité (critères de qualité par site et selon le profil du client, l'évaluation des résultats d'une prestation de nettoyage et l'interprétation des résultats)

Appliquer la procédure de traitement des non-conformités

Utiliser des documents d'exploitation

Evaluer les pratiques professionnelles des agents de service

Organiser les prestations de propreté du site - 35 heures

Identifier les compétences, les activités prévues dans la CCN par qualification

Analyser les informations relatives au site et estimer les temps d'intervention

Planifier les prestations en fonction des contraintes (opérations, fréquences)

Réajuster l'organisation du chantier en cas d'aléas ou d'absence (les niveaux de priorité et d'urgence, les tâches prioritaires)

Utiliser les documents de gestion de site (Fiche de poste, planning d'intervention, tableau de prestations, ...)

Prévoir les moyens techniques pour l'exploitation du chantier (les matériels et produits de nettoyage)

Gérer les moyens humains et matériels

Communiquer en interne et externe à l'entreprise

Acteur Prévention Secours Agent – 21 heures

Situer son rôle d'acteur de la prévention sur son lieu de travail
Observer sa situation de travail
Agir et réagir lors d'une exposition à une situation dangereuse
Proposer des améliorations techniques et/ou organisationnelles en s'appuyant sur les principes de base d'aménagement des postes
Mettre en place des méthodes de travail sécurisantes pour sa santé et sa sécurité, visant une efficacité maximum de l'intervention
Savoir réaliser les gestes appropriés
Utiliser les aides à la manutention mises à sa disposition
Alerter la hiérarchie
Situer et exercer son rôle de SST sur son lieu de travail (Programme INRS)
Mettre en sécurité une situation d'accident
Examiner une personne en vue de lui porter secours et de faire alerter
Faire alerter ou alerter en fonction des procédures existantes
Réaliser la conduite à tenir adaptée aux différents signes indiquant que la vie de la victime est menacée



Retrouvez nos indicateurs de résultat sur notre site internet www.inhni.com