



## FORMATION SAVOIR DEGRAISSER UN CONDUIT DE HOTTE DE CUISINE

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES** : Savoir dégraisser la totalité d'un conduit de hotte de cuisine.

**CONTENU DE LA FORMATION** : Connaitre la réglementation, choisir un produit, matériels et dégraisser un conduit de hotte en sécurité.

**MODALITES PEDAGOGIQUES POSSIBLES** :

**En présentiel**, en centre de formation ou en entreprise, en groupe ou individuel.

**En classe virtuelle** (à distance en Visio conférence), en groupe ou individuel.

**En distanciel** : Module interactif à réaliser seul en entreprise ou chez soi (assistance téléphonique si besoin)

**En multi-modal V1** : En vision conférence avec le formateur puis regroupement en présentiel.

**En multi-modal V2** : Module interactif à réaliser seul en entreprise ou chez soi (assistance téléphonique si besoin) puis regroupement en présentiel.

**Durée en heures** : 14 heures

**CONDITIONS D'INSCRIPTION : PRE-REQUIS** : Pour toutes modalités, maîtriser la langue française. Afin de travailler dans ce métier il est nécessaire d'avoir eu une formation au port du harnais/travail en hauteur. Eventuellement d'avoir une habilitation électrique afin de réaliser la coupure de l'installation.

**En classe virtuelle** : disposer d'un PC ou tablette et d'une liaison internet.

**En multi-modal** : disposer d'un PC ou tablette et d'une liaison internet.

**RESULTAT ATTENDU** : Savoir dégraisser la totalité d'un conduit de hotte de cuisine.

**FINANCEMENT POSSIBLE** : Fond d'entreprise, OPCA, fond individuel, AIF.

**PROGRAMME - ACTION DE FORMATION** : aller vers  
formation en présentiel  
formation multi modal V1

FORMACODE

Répertoire spécifique

RNCP

---

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**FORMATION SAVOIR DEGRAISSER UN CONDUIT DE HOTTE DE CUISINE  
PROGRAMME EN PRESENTIEL**

	DOMAINES DE COMPETENCES	POINTS ABORDES
DC1	La réglementation.	
		Présentations des différents textes de réglementation et d'obligation des propriétaires en matière de lutte contre l'incendie.
DC2	Technologie des hottes de cuisine	
		Savoir se repérer comprendre le schéma de principe d'installation.
DC3	Les matériels de nettoyage	
		Canon à mousse et compresseur
DC4	Produits et hygiène	
		Rappel fondamentaux en hygiène
		Savoir choisir un produit.
DC5	Techniques de dégraissage des hottes	
		Savoir nettoyer, cas pratique.

**METHODE PEDAGOGIQUE** : Méthode interrogative, explicative et démonstrative. Un conduit de hotte sera dégraissé.

**METHODE D'EVALUATION** : En continu.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

A la demande, nous contacter.

Sur sessions programmées, lien Carif oref.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**FORMATION SAVOIR DEGRAISSER UN CONDUIT DE HOTTE DE CUISINE  
PROGRAMME EN MULTI MODAL V1**

	DOMAINES DE COMPETENCES	POINTS ABORDES
DC1	La règlementation.	
	<i>En Visio</i>	Présentations des différents textes de réglementation et d'obligation des propriétaires en matière de lutte contre l'incendie.
DC2	Technologie des hottes de cuisine	
	<i>En Visio</i>	Savoir se repérer comprendre le schéma de principe d'installation.
DC3	Les matériels de nettoyage	
	<i>En présentiel</i>	Canon à mousse et compresseur
DC4	Produits et hygiène	
	<i>En Visio</i>	Rappel fondamentaux en hygiène
	<i>En Visio</i>	Savoir choisir un produit.
DC5	Techniques de dégraissage des hottes	
	<i>En présentiel</i>	Savoir nettoyer, cas pratique.

**METHODE PEDAGOGIQUE** : Méthode interrogative, explicative et démonstrative. Un conduit de hotte sera dégraissé. 1 jour en classe virtuelle + 1 jour en présentiel.

**METHODE D'EVALUATION** : En continu.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

A la demande, nous contacter.

Sur sessions programmées, lien Carif oref.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**