

Formations **Aktéap** 2021

RÉVÉLATEUR DE COMPÉTENCES

**Les centres de formation continue de l'enseignement privé
associent leurs compétences pour former vos salariés
au plus près de votre établissement.**



B1 Bonnes pratiques d'hygiène et écogestes

Objectifs

Face à la préoccupation environnementale dans l'exercice de certaines activités de l'établissement, il s'agira de :

- Répondre aux exigences et aux évolutions de la réglementation dans le cadre d'une école, d'un collège, d'un lycée, concernant les pratiques d'hygiène (hygiène des locaux et sécurité alimentaire),
- Intégrer le développement durable dans ses pratiques quotidiennes (gestion des déchets, tri sélectif, gestion de l'eau, utilisation de produits écologiques, gestion des déchets verts, compostage...).

Contenu de formation

Définition de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

L'hygiène :

- Présentation de la réglementation.
- Rappel des bases : origine des contaminations, microorganisme, tenue, lavage des mains.
- Protocole d'hygiène, produits autorisés, techniques de base (en lien avec les écogestes).
- Zoom sur la Désinfection.

Sécurité alimentaire

- Rappel des bases, traçabilité.
- Méthode HACCP.
- PMS ou exercice pratique des désinfections des locaux (en fonction du personnel présent dans la session de formation).

Le développement durable

- Définition, concept.
- Les enjeux : des plus globaux jusqu'aux enjeux pour l'établissement scolaire et pour le personnel.
- Politique de l'établissement, actions déjà conduites...

Application dans l'exercice de son métier

- Compostage, espaces verts.
- Tri / recyclage.
- Economie d'eau, de chauffage, de produits d'entretien...
- Politique des déplacements et des achats...
- Exercices d'application technique sur les apports théoriques (tri des déchets, nettoyage écologique...).
- Rédaction d'un projet pour son établissement.

Public

• **Public concerné** : Personnels d'éducation, responsables d'équipes éducatives, aides maternelles, Chefs d'établissements, Personnels d'accueil, agents de service, d'entretien, de maintenance et de restauration, Personnels administratifs...

• **Conditions d'accès** : Inscription validée par l'employeur sur le site Espace formation, au plus tard 10 jours avant le 1^{er} jour de formation. Adaptations pédagogiques possibles aux situations de handicap (nous contacter avant inscription).

Durée : 2 jours, soit 14 heures de formation.

Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h.

Modalités pédagogiques et d'évaluation

- Supports de formation remis aux stagiaires.
- Les apports théoriques seront ponctués de jeux de mise en pratique.
- Alternance de temps individuels, collectifs et en sous-groupes.
- Evaluation : Quizz/QCM, auto-évaluation.

Références

Effectif formé Formations continues courtes : 334 en 2019 / 283 en 2018 / 179 en 2017.

Coût

- **Tarif** : 300 €/stagiaire pour la session de 2 jours.
- **Prise en charge** à 100% par AKTO Réseau OPCALIA (plafond selon effectif salariés) pour les Ets Enseignement Privé / Autres situations : nous consulter.