



## **NETTOYAGE DE HOTTES ASPIRANTES**

### **PUBLIC**

- Agent de service, Agent de maîtrise

### **OBJECTIFS**

*Permettre aux stagiaires de:*

- Connaître la technologie des hottes aspirantes en restauration collective
- Savoir l'essentiel de la technologie des conduits de fumée
- Etre en mesure de réaliser le démontage, nettoyage et remontage d'une hotte aspirante

### **CONTENU**

- Technologie des hottes aspirantes
- Les salissures de la cuisine
- Le démontage d'une hotte et la préparation des opérations de dégraissage et binettoyage
- Le bionettoyage des éléments démontables et des éléments fixes
- La remise en place

### **MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES**

- Exposés et cours théoriques,
- Projection de transparents, démonstrations pratiques,
- Travaux pratiques encadrés sur site (l'entreprise doit disposer des matériels et produits nécessaires)
- A la fin du stage, une documentation technique est remise aux participants.

### **DUREE**

- 2 jours/ 14 heures

### **VALIDATION**

- Travaux pratiques *in situ*
- Délivrance d'une attestation de stage
- Soumission d'un questionnaire confidentiel d'évaluation