



# Entretien des hottes d'aspiration

Nous attirons votre attention sur le fait que l'entretien et le nettoyage des réseaux d'extractions des cuisines professionnelles sont des opérations indispensables et strictement réglementées (sécurité incendie, hygiène...). Extrait de l'arrêté du 10 octobre 2005 :

§ 2. **Au moins une fois par an**, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité. Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, **au minimum une fois par semaine**. § 3. Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et appareils visés ci-dessus doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement.

## OBJECTIFS

-  Connaître les obligations des établissements de restauration et les objectifs de l'entretien des réseaux d'extraction de l'air
-  Maîtriser les opérations de nettoyage des hottes en veillant aux risques professionnels

## PROGRAMME

### Appréhender les particularités des établissements de restauration

La législation en vigueur  
L'hygiène de l'air  
Les caractéristiques des réseaux d'extraction

### Identifier les produits et matériels de nettoyage des hottes d'extraction

La chimie des produits  
Le dosage et les consignes d'utilisation des produits  
L'utilisation du matériel manuel  
Le matériel spécifique (canon à mousse, haute pression)

**Identifier les organes à nettoyer** : les filtres, les hottes, les gaines, les trémies, les extracteurs

### Réaliser les prestations

La préparation de la prestation, la mise en place des protections et du matériel  
L'application du produit  
L'opération de dégraissage et l'action mécanique  
La récupération des effluents  
Les finitions et la mise en propreté du site

### Assurer le contrôle du résultat

Le contrôle des parties visibles (hottes, filtres)  
Le contrôle des gaines

### Respecter la sécurité lors des opérations de nettoyage des hottes d'extraction

Les risques : de coupure, de brûlure, de glissade, chimiques, de chute de hauteur  
Les EPI adaptés au nettoyage des hottes d'extraction

## DUREE

1 jour

## PUBLIC

Toute personne ayant une activité de nettoyage

## PEDAGOGIE

Exposés,  
Echanges d'expériences,  
Présentation d'affiches,  
documents, supports...

Remise d'une synthèse  
pédagogique (livret).

Approche centrée sur les  
situations concrètes  
rencontrées par les  
participants.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
Intra-muros en France entière  
cliquez ici pour consulter  
sur notre site internet  
le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

