



Formation Nettoyage Vapeur – Cuisines industrielles & hottes professionnelles

Acquérez la maîtrise technique du nettoyage vapeur pour un dégraissage en profondeur et une conformité HACCP irréprochable en environnement professionnel.

Découvrez une formation professionnelle essentielle combinant l'expertise des techniques de désinfection par vapeur et les exigences strictes de la restauration collective et industrielle. SP ÉcoTech 78 vous propose un programme intensif de **14 heures (réparties sur 2 jours)** pour optimiser vos méthodes de nettoyage, dégraissage et désinfection des **cuisines industrielles, hottes, filtres, fours et équipements de cuisson**. Le tarif de cette formation spécialisée est fixé à **350€ HT par jour**.

Dans notre centre de formation moderne situé à Trappes, nos formateurs experts vous guident dans l'apprentissage des **principes physiques de la vapeur** et de ses avantages écologiques et bactéricides. Cette formation s'adresse spécifiquement aux **agents de propreté, aux techniciens hygiène et maintenance, et au personnel de restauration collective** qui souhaitent acquérir un savoir-faire rapide, efficace et respectueux de l'environnement, aligné sur les exigences de la sécurité alimentaire et des normes HACCP.

Grâce à une alternance équilibrée entre théorie (principes HACCP, avantages écologiques, identification des graisses) et pratique intensive, vous serez rapidement opérationnel. Le programme détaillé aborde les techniques spécifiques de nettoyage vapeur sur les zones critiques : **dégraissage intensif des hottes et filtres**, assainissement des fours et équipements de cuisson, et désinfection des surfaces de travail. Les mises en situation concrètes se déroulent en groupes très restreints (3 à 6 stagiaires) pour garantir un accompagnement personnalisé et la parfaite maîtrise des **procédures de travail en milieu agroalimentaire**.

Objectifs de la formation et public ciblé

Maîtriser le dégraissage et la désinfection vapeur des zones critiques

Apprenez à appliquer la vapeur sur les équipements de cuisson (fours, plaques, friteuses), les systèmes d'extraction (hottes, filtres, conduits) et les surfaces (plans de travail, sols, carrelages) pour un dégraissage en profondeur et une désinfection efficace en milieu de restauration collective.

Intégrer les exigences de sécurité alimentaire (Normes HACCP)

Comprenez les principes physiques de la vapeur, ses avantages écologiques (réduction de l'eau et des produits chimiques) et maîtrisez les protocoles stricts de nettoyage alignés sur les normes HACCP et les impératifs d'hygiène en cuisine professionnelle.

Garantir la conformité sanitaire et la pérennité des équipements

À l'issue de la formation, vous saurez mettre en œuvre un plan de nettoyage vapeur préventif et curatif, assurant la conformité sanitaire, des finitions impeccables et la prolongation de la durée de vie des équipements de ventilation et de cuisson.

À qui s'adresse cette formation ?

Professionnels de l'Hygiène et Maintenance

- Agents de propreté et techniciens d'entretien souhaitant optimiser leurs méthodes de nettoyage et dégraissage en milieu agroalimentaire/restauration.
- Techniciens hygiène et maintenance cherchant à se spécialiser dans l'assainissement vapeur des systèmes d'extraction (hottes, gaines) et des équipements de cuisson.
- Responsables qualité et conformité (HACCP) visant la formation de leurs équipes aux techniques écologiques et performantes spécifiques aux cuisines professionnelles.

Personnel de Restauration Collective et Reconversion

- Personnel de cuisine et de restauration collective (chefs, commis, plongeurs) impliqué dans les procédures quotidiennes de nettoyage et de dégraissage.
- Candidats en reconversion souhaitant intégrer les métiers de l'hygiène alimentaire avec une expertise différenciante en nettoyage vapeur industriel.
- Toute personne motivée par l'apprentissage d'une méthode de nettoyage puissante, rapide et respectueuse de l'environnement pour les environnements de production alimentaire.

Cette formation intensive de 14 heures (réparties sur 2 jours, tarif : 350€ HT par jour) est accessible sans prérequis technique spécifique, si ce n'est un grand souci de l'hygiène et le respect rigoureux des normes sanitaires. Que vous soyez novice ou expérimenté dans le nettoyage, notre approche pédagogique garantit

Programme détaillé et méthodes pédagogiques

Jour 1 : Principes, équipements et dégraissage des équipements lourds

1

Introduction aux principes physiques du nettoyage vapeur haute température pour le dégraissage en milieu alimentaire.

Maîtrise des nettoyeurs vapeur professionnels spécifiques. Application des protocoles de nettoyage en profondeur et de désinfection des zones critiques de cuisson : fours, pianos, friteuses, et sols industriels, assurant une conformité rigoureuse aux exigences sanitaires.

2

Jour 2 : Nettoyage des systèmes d'extraction (Hottes, Filtres) et Maîtrise HACCP

Techniques spécialisées pour le nettoyage vapeur des hottes de cuisine, filtres (y compris à chicanes) et gaines d'extraction, visant l'élimination totale des graisses incrustées. Protocoles d'assainissement de l'inox et des surfaces de préparation. Mise en œuvre pratique des normes HACCP spécifiques au nettoyage vapeur en restauration collective.

Notre approche pédagogique



Alternance théorie et pratique du dégraissage

Chaque module est suivi de mises en pratique intenses pour maîtriser le maniement des lances et accessoires, et développer les automatismes pour un dégraissage optimal des surfaces chaudes et des équipements de cuisson.



Mises en situation réelles en Cuisine Industrielle

Nous travaillons sur des simulations de cuisines professionnelles (grande cuisine, laboratoire de préparation) afin de reproduire fidèlement les contraintes, les flux de travail et les protocoles de sécurité alimentaire (HACCP) exigés par le secteur.



Accompagnement personnalisé pour les zones critiques

Avec des groupes limités, nos experts vous



Équipements professionnels de pointe spécialisés

Vous utilisez une sélection des meilleurs

Informations pratiques et inscription

Formation Nettoyage Vapeur – Cuisines industrielles & hottes professionnelles



Durée et format

14 heures de formation réparties sur 2 jours consécutifs en **présentiel**. Des sessions régulières sont organisées pour s'adapter aux contraintes opérationnelles du secteur de la restauration.



Effectif et public cible

Groupes de **3 à 6 stagiaires** pour un suivi optimal. Cette formation s'adresse aux **agents de propreté**, techniciens hygiène et maintenance, et **personnel de restauration collective**.



Lieu de formation

Centre SP ÉcoTech 78 à **Trappes (78)**, facilement accessible et disposant d'un parking. Locaux modernes équipés de zones de mise en pratique dédiées aux équipements de **cuisines professionnelles** (hottes, fours, surfaces inox).



Tarification

350€ HT par jour et par participant en inter-entreprises. Tarif intra-entreprise sur devis personnalisé selon le nombre de participants et les besoins spécifiques de votre établissement.

Pourquoi choisir SP ÉcoTech 78 ?



Formateurs experts en hygiène alimentaire

Nos formateurs cumulent une expérience terrain significative dans l'hygiène professionnelle en milieu alimentaire (Restauration collective, cuisines industrielles). Ils transmettent les protocoles certifiés et les meilleures



Pratique intensive sur zones critiques

Nous privilégions l'apprentissage pratique sur des équipements variés (hottes, filtres, fours, surfaces de cuisson) pour maîtriser l'efficacité de la vapeur dans le **dégraissage en profondeur** et la propreté répondant aux standards de la restauration



Maîtrise HACCP et méthodes écologiques

Centre reconnu pour son approche pragmatique axée sur les normes de sécurité alimentaire : dégraissage sans résidus chimiques, maîtrise des **protocoles HACCP** et désinfection des **zones critiques**. Notre certification Qualiopi atteste