

AGENT DE NETTOYAGE AVION

PRÉPARATEUR DE REPAS

Les missions d'un agent de nettoyage avion et préparateur de repas, consistent principalement à nettoyer l'intérieur de l'appareil (Cabines et poste de pilotage). Il doit également, s'occuper de l'armement en produits et autres effets en respectant méthodiquement les mesures d'hygiène et de sûreté. Il travaille auprès de fournisseurs de restauration pour les compagnies aériennes, procède à l'assemblage, au dressage des plateaux de repas, selon le process des compagnies aériennes et des exigences d'hygiène et de sécurité. Sa mission principale est de préparer les trolleys et les repas servis à bord des avions.

PUBLIC

- Tout public

PRÉREQUIS

- Savoir lire et écrire, bulletin n°3 du casier judiciaire vierge.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Test de positionnement et évaluation d'entrée en formation
- Un bulletin d'inscription à retourner complété par email
- Délais indicatifs : 1 à 2 semaines après validation

DURÉE

- 98h (14 jours)

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Appliquer les techniques de nettoyage au traitement des cabines d'aéronefs
- Maîtriser les techniques de nettoyage du matériel
- Appliquer les règles de sécurité dans l'exercice de ses fonctions
- Définir les différents secteurs de la cabine et des galleys
- Assembler et dresser des repas et les mettre dans les trolleys.
- Respecter des mesures d'hygiène alimentaire HACCP et les mesures de sûreté.
- Respecter des procédures DLC – FIFO - FEFO ...

PROGRAMME DE FORMATION

- Le transport aérien et son environnement.
- Les techniques spécifiques de nettoyage des cabines
- Nettoyage manuel des surfaces, des sanitaires
- Le bionettoyage dans le respect des protocoles
- Armement en produits d'entretien et en produits de confort.
- Les intervenants autour de l'avion et les EPI
- Vérification du fonctionnement des équipements
- Les types d'avions et les classes
- Les Galleys, les cabines des avions
- Les techniques de préparation de repas PCEA
- Facteurs humains
- Sécurité piste (la Co-Activité d'un aéronef en escale)
- Formation HACCP (Hygiène Alimentaire)
- Sûreté 11.2.6.2 – 11.2.3.6 & 11.2.3.10
- IATA DGR 7.5.A

MOYENS & MATÉRIELS PÉDAGOGIQUES

- Salle de formation équipée (Vidéoprojecteur, paper-board etc...)
- Support de cours pour le stagiaire
- Formation dispensée en présentiel
- Formateurs qualifiés

MODALITÉS D'ÉVALUATION – VALIDATION

- Contrôle continu tout au long de la formation (Evaluations – QCM)
- Méthode expositive, transmissive ou magistrale
- Attestation de formation de sûreté et Certificat IATA DGR
- Attestation de formation

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Assistants des compagnies aériennes et sociétés de restauration aérienne « Catering »

IDENTIFICATION

- Formacode : 31866 • NSF : 311 • Code ROME : N2203

PRIX : Nous contacter

FINANCEMENTS

En choisissant CSF FORMATION :

- Les apprenants peuvent être financés selon leur situation : salariés, demandeurs d'emploi, alternants, etc.
- Les entreprises partenaires peuvent bénéficier d'une prise en charge partielle ou totale du coût des formations via leur OPCO.
- Les prescripteurs (France Travail, Missions Locales, etc.) peuvent intégrer CSF FORMATION dans les parcours POEI, AIF, AFPR, etc.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et la loi "Avenir professionnel" du 5 septembre 2018
Décret n° 2006-26 du 9 janvier 2006 et les articles du Code du travail (L.5211-4 & D.5211-3)

Nos formations sont ouvertes à tous, y compris aux personnes en situation de handicap. Afin de garantir les meilleures conditions d'accueil, merci de nous signaler vos besoins spécifiques en amont. Notre Référent Handicap est à votre écoute pour adapter

