

# AGENT DE NETTOYAGE AVION PRÉPARATEUR DE REPAS AVION « CATERING »

## DESCRIPTIF DU POSTE

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 trolley 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
- Incription par email : [contact@csf-formations.fr](mailto:contact@csf-formations.fr)
- Délais indicatifs : 1 à 2 semaines après validation

## DURÉE

- 70h (10 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 galeries
- Assembler et dresser des repas et les mettre dans les trolley.
- Respecter des mesures d'hygiène alimentaire HACCP et les mesures de sûreté.
- Respecter des procédures DLC – FIFO - FEFO ...



## PROGRAMME

- 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 Galeries, 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)
- Formation Sûreté 11.2.6.2 – 11.2.3.6 & 11.2.3.10
- Formation IATA DGR 7.5.A



## MOYENS & MATERIELS 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 un 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

- 1300 €

## 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 POE, AIF, AFPR, etc.

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Conformément à :

- La loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et la loi « Avenir professionnel » du 5 septembre 2018
- Le 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 votre parcours (aménagements pédagogiques, organisationnels ou matériels). Référent PSH : M. Y. HAMMADI [yazid.hammadi@csf-formations.fr](mailto:yazid.hammadi@csf-formations.fr)