



# PROGRAMME DE FORMATION

## AGENT DE PROPLETE ET D'HYGIENE CAP A.P.H.

### **OBJECTIF ET CERTIFICATION VISEE**

Obtenir le diplôme du C.A.P, Agent de propreté et d'hygiène délivré par le ministère de l'Éducation nationale, Niveau 3. RNCP 24655, Code diplôme 50034307.

La diplôme pour le C.A.P Agent de propreté et d'hygiène est organisée en 3 blocs de compétences professionnels :

RNCP24655BC01 - EP1 Techniques professionnelles d'entretien courant  
RNCP24655BC02 - EP2 techniques professionnelles de remise en état  
RNCP24655BC03 - EP 3 techniques professionnelles de bionettoyage

Et 5 blocs en matières générales :

RNCP24655BC04 - Français, histoire géographie et enseignement moral et civique  
RNCP24655BC05 - mathématiques sciences physiques et chimiques  
RNCP24655BC06 - Education physique et sportive

### **DUREE ET ORGANISATION**

Durée : 1155 heures dont 420 heures en centre de formation et 735 heures en entreprise.  
Horaires en formation : journée de 7 heures  
Groupes réduits : jusqu'à 12 élèves par classe Possible en contrat par alternance (apprentissage ou professionnalisation)  
Règlement intérieur disponible sur notre site web [www.culinario.fr](http://www.culinario.fr)

### **PUBLIC VISE ET PREREQUIS**

Toutes personnes souhaitant contribuer à l'hygiène et à la propreté des locaux dans diverses structures collectives, entreprises ou en structures d'hébergement.  
Avoir au moins 18 ans Avec ou sans diplôme (dans ce dernier cas, des cours de matières générales, français, math, histoire/géo, physique, prennent place dans le programme)



### **MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION :**

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : CFA DBD FORMATION par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, et l'accord de l'employeur obtenu par la signature du contrat d'apprentissage, une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation.

En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

### **CONTENU DE LA FORMATION**

#### **EP1 Techniques professionnelles d'entretien courant**

- sélectionner, dé coder l'information à des fins professionnelles
- mettre en œuvre des opérations manuelles d'entretien courant
- mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien
- mettre en œuvre des opérations de gestion des déchets
- communiquer avec des partenaires internes, des usagers, des clients

#### **EP2 techniques professionnelles de remise en état**

- réaliser un état des lieux et identifier les risques
- organiser son activité
- installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail
- mettre en œuvre des opérations de remise en état
- contrôler son travail

#### **EP 3 techniques professionnelles de bionettoyage**

- sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles
- installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail
- mettre en œuvre des opérations de bionettoyage
- réaliser des opérations de maintenance préventive et corrective
- communiquer

#### **Français, histoire géographie et enseignement moral et civique**

- entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- devenir un lecteur compétent et critique
- confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle HG et EMC
- appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



### **Mathématiques, sciences physiques et chimiques**

- rechercher extraire et organiser l'information
- proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité,
- expérimenter
- critiquer un résultat, argumenter
- rendre compte d'une démarche, d'un résultat à l'oral et à l'écrit

### **L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA FORMATION :**

RIUS DAVID  
VOGEL DAVID

### **Intervenantes :**

BYBELEZER DEBORAH  
RIUS DAVID  
VOGEL DAVID  
POTEAU DAMIEN

Notre équipe pédagogique est composée de professionnel de la formation. Nos intervenants sont des professionnels diplômés du secteur de l'hygiène, de l'aide à domicile et du sanitaire et social

### **SANCTIONS DE LA FORMATION, EVALUATIONS**

Diplôme du C.A.P Agent de propreté et d'hygiène / CAP A.P.H.

Certificat de réalisation de formation en hygiène et sécurité alimentaire / HACCP

Certificat de réalisation de formation en santé, sécurité au travail / SST

Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur au centre comme en entreprise.

Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation en contrôle continu, par questionnements divers, des études de cas, des mises en situation, des évaluations diverses, QUIZZ, QCM.

Quatre évaluations seront faites pendant le période de formation en entreprise (PFMP)

### **ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :**

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi. Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter notre Référent Handicap **Monsieur RIUS David**, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr).

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



**COUT DE LA FORMATION ET REMUNERATION :**

Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO de l'employeur dans le cadre de l'apprentissage.

Rémunération brute mensuelle dans le cadre du contrat d'apprentissage selon la législation en vigueur. Les employeurs et les apprentis bénéficient d'exonérations de cotisations sociales.

Financement personnel : nous contacter.

**CONTACT :**

Monsieur RIUS David, DBD Formation & Consulting, 3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany,

Mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr).

04 68 22 18 22

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)