

Bienvenue à la

Swiss Cleaning Academy

Académie Suisse de nettoyage - Schweizer Akademie für Reinigung - Accademia Svizzera delle Pulizie





Code couleur

- **Bleu:** Surfaces / Mobilier
- **Vert:** Cuisine / Salle à manger
- **Jaune:** Salle de bains
- **Rouge:** WC

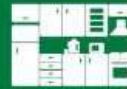
BLAU



OBERFLÄCHEN | MOBILIAR

Inventar wie Schreibtische, Tische, Schränke, Stühle, Regale, Heizkörper, Türen, Lampen, Fensterbänke

GRÜN



KÜCHEN | PANTRYS | SPEISERÄUME

Oberflächen, Arbeitsflächen, Glasflächen

GELB



SANITÄROBJEKTE

Waschbecken, Fliesen, Ablagen, Spiegel, Armaturen, Duschen, Badewannen im Sanitärbereich

ROT



WC | URINAL | BIDET

WC, Urinal, Bidet, Schamwand und angrenzende Wandfliesen im WC-Bereich

Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Principes de nettoyage

Matériel + Méthode = Qualité



Nettoyage de la cuisine

Caractéristiques des produits et utilisation responsable

- **Plaque vitrocéramique**
 - Dégraisser et polir
- **Evier**
 - Dégraisser, détartrer et polir
- **Crédence (Mur)**
 - Dégraisser
- **Plan de travail**
 - Ranger les objets



Nettoyage de la cuisine

Par où commencer ?



1.



2.



4.



3.



Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Qualité

Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Qualité

Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Qualität

Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Qualité

Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité



Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité

Intérieur des placards

- Sortir tous les objets. (Attention : retenir leur place exacte)
- Nettoyer avec un chiffon humide
- Dépoussiérer les objets et les remettre à leur place



Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité

Nettoyer le four :

- Vaporiser le four avec le produit décapant
- Chauffer 10 Min. à 100 °C, laisser refroidir, nettoyer
- Chauffer à 200 °C, puis éteindre

Important:

- Ne pas nettoyer le four à froid
- Pas d'outil abrasif ou d'outils pointus
- Enlever les vapeurs en rallumant le four à la fin, puis éteindre
- **Ne pas nettoyer à la main les fours auto-nettoyants!**



Nettoyage de la cuisine

Matériel + Méthode = Qualité

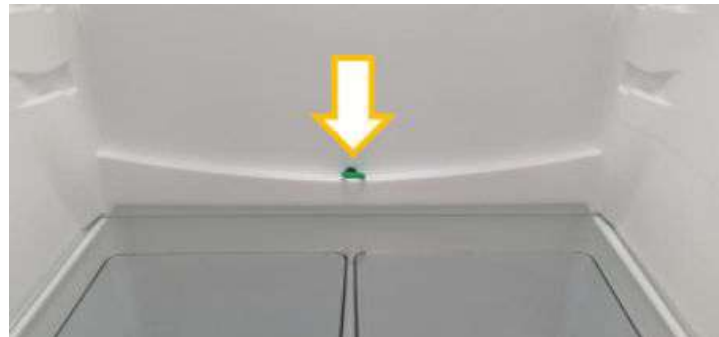
Frigo

Important:

- Eteindre le frigo
- **Nettoyer de haut en bas** avec de l'eau et du vinaigre
- Allumer le frigo

Important:

- Ranger la nourriture à la place initiale
- **Ne pas dégivrer ou nettoyer le congélateur**
- Ne jamais enlever brusquement la glace



**Merci pour votre
attention !**

**Nous vous souhaitons
tout le succès dans
votre travail !**

