

Basisvakopleiding - reinigen in de voedselverwerkende industrie

Wat is jouw rol in een hygiënische voedselproductie?

Schoonmakers hebben een belangrijke taak in proces van voedselproductie. In deze praktijkopleiding leren zij de juiste schoonmaaktechniek en werken met desinfectiemiddelen en machines.

Deze opleiding is gebaseerd op de eind- en toets termen van de RAS (stichting Raad voor Arbeidsverhoudingen Schoonmaak- en Glazenwassersbranche). Na het behalen van het examen ontvangt de deelnemer het RAS diploma "Basisvakopleiding reinigen in de voedselverwerkende industrie".



Praktische informatie

Naam training of opleiding	Vakopleiding reinigen in de voedselverwerkende industrie
Doelgroep	Medewerkers die werkzaam zijn als schoonmaker in de voedselverwerkende industrie
Inhoud van de training	<ul style="list-style-type: none"> • basisregels van het schoonmaken; • veilig en gezond schoonmaken van vloeren en ruimten; • persoonlijke hygiëne en beschermingsmiddelen; • werken met desinfectiemiddelen; • moppen van een vloer op traditionele wijze; • techniek van het schrobben en water zuigen of schrob zuigen; • techniek van het droog en nat reinigen; • techniek van het schuim reinigen; • communicatie met klant, leidinggevende en collega.
Niveau van de training	Uitvoerend niveau.
Vooropleiding	De medewerker heeft geen specifieke vooropleiding nodig, wel voldoende beheersing van de Nederlandse taal
Lengte van de training	6 dagdelen van 4 uur
Locatie	De training wordt uitsluitend in-company georganiseerd.
Groepsgrootte	9 deelnemers
Doelstellingen van de training	Na de training kan de deelnemer: <ul style="list-style-type: none"> • uitleggen wat het doel is van het reinigen in de voedselverwerkende industrie. • uitleggen wat veilig en gezond schoonmaken inhoudt. • de pictogrammen van etiketten op reinigingsmiddelen lezen en toepassen. • de juiste houding toepassen tijdens de verschillende schoonmaakhandelingen. • uitleggen wat persoonlijke hygiëne inhoudt. • uitleggen wat beschermingsmiddelen zijn en waarom ze nodig zijn. • de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen dragen bij verschillende schoonmaakhandelingen. • vloeren moppen op traditionele wijze. • droge en natte reiniging op een veilige en juiste wijze uitvoeren.

UL-Team is lid van NRTO (Nederlandse Raad voor Training en Opleiding)

	<ul style="list-style-type: none"> • het schrobben en waterzuigen of het schrobzuigen van vloeren op een veilige en juiste wijze. • het reinigen met schuim op een veilige en juiste wijze uitvoeren. • de gebruikte machines en materialen op de juiste wijze schoonmaken en beheren.
Studiebelasting	0,5 uur per trainingsdagdeel
Kwalificaties	Geen
Kosten van de training	€ 635,- per persoon bij in-company training
Subsidie	De opleiding valt onder de RAS voorwaarden voor vergoeding, indien de deelnemer in dienst is van een schoonmaakbedrijf. Bij positief resultaat is de maximumvergoeding € 640,- per persoon.
Examenkosten	<p>Het eerste examen en herexamen is gratis (mits deelnemer in dienst is van schoonmaakbedrijf)</p> <p>Voor deelnemers die niet vallen onder cao schoonmaak bedraagt het examengeld € 360,- per deelnemer.</p>
Diploma	RAS diploma "Basisvakopleiding reinigen in de voedselverwerkende industrie"
Aantal toetsingen en herkansingen	<p>RAS examen (duur 2 uur) bestaat uit 5 praktijkonderdelen: droge reiniging, moppen traditioneel, schrobben en water zuigen of schrobzuigen, schuimreinen met mondelinge theorievragen.</p> <p>Examen is voldoende indien voor alle onderdelen minimaal het cijfer 6 is behaald.</p> <p>Indien één of meerdere onderdelen onvoldoende, dan is een herexamen nodig op alle onderdelen.</p>
Vrijstellingen	N.v.t.
Studiemateriaal	Lesboek met duidelijke teksten, oefeningen en foto's
Voorwaarden	Op al onze trainingen zijn onze algemene voorwaarden van toepassing en de NRTO gedragscode
Opmerking	