

Agent de Nettoyage Avion Préparateur Plateaux Repas

MAJ SEPTEMBRE 2025

Objectifs

- Environnement aéroportuaire.
- Approche métier.
- Certifications réglementées.
- Préparation à l'emploi.

Effectif par session

- 8 à 12 personnes.

Pré-inscriptions



Métiers visés

- Agent de nettoyage avion.
- Chef d'équipe nettoyage avion.
- Hôte(sse) d'accueil salon V.I.P.
- Préparateur Plateaux-Repas.

Public concerné

- Toute personne qui souhaite travailler dans le domaine aéroportuaire en qualité d'agent nettoyage avion ou préparateur plateaux repas.

Finalités de formation

- Attestation de réussite de fin de formation.
- Attestations : facteurs humains, SGS, Gestes et Postures, Gestion des conflits, sécurité en piste, sécurité piéton. Altea
- Certification Sûreté - DGAC.

Prérequis

- 18 ans minimum.
- Casier judiciaire vierge
- (vérification faite par les sociétés aéroportuaires à l'embauche).
- Validation du questionnaire des attentes.

Durée

- 2 semaines soit 70 heures.
- Lundi au Vendredi.
- Horaires décalées.

Modalités d'évaluation

- Évaluations Formatives
- Évaluations certificatives sûreté 11.2.6.2 - 11.2.3.6 - 11.2.3.7 - 11.2.3.10 (minimum 12/20).
- Évaluations sommatives avec 60% de réussite pour validation de la formation.



Agent de Nettoyage Avion Préparateur Plateaux Repas

Objectifs

Environnement aéroportuaire : Maîtriser le Port de l'Uniforme Aéroportuaire, Maîtriser la coactivité, Connaître les abréviations et codes IATA, Connaître l'Alphabet Aéroportuaire, Avoir Connaissances des Facteurs Humains, Maîtriser les Gestes et Postures, les SGS, la Sécurité en Piste et les EPI.

Procédures métier :

Nettoyage d'avion : Connaître les Techniques du nettoyage industriel et des cabines avions: Connaître et savoir utiliser les produits lessiviels, Savoir appliquer les règles d'hygiène, pouvoir identifier des produits dangereux.

Le catering aéroportuaire et certification HACCP : Définir et connaître l'importance de la HACCP. Connaître les principaux caterers. Maîtriser les contraintes de la restauration en altitude. Connaître l'Organisation du catering en compagnie, Pouvoir définir les sources juridiques Le HACCP sur le terrain.

Certifications réglementées : Respecter les mesures de sûreté et de sécurité spécifiques à l'environnement aéroportuaire et connaître les règles de transport de marchandises dangereuses.

Préparation à l'emploi : Créer un CV conforme aux exigences des recruteurs, une lettre de motivation personnalisée. Appliquer, lors de simulations d'entretiens collectifs et individuels, toutes les règles, tous les codes et toutes les recommandations reçues tout au long de la formation.

Méthodes Pédagogiques

- Formateurs certifiés, disposant de nombreuses et solides expériences professionnelles dans le secteur aérien et travaillant en parallèle à l'aéroport
- Supports de cours , diaporama, jeux de groupe, quizz en groupe, QCM
- Mises en situations professionnelles en groupe et individuel, sketching, Jeux d'équipe, Kahoot
- Salles équipées d'écrans plats, tableaux

Plateau technique : chaise roulante, béquilles, canne, déambulateur, micro sono, casque coupe son, ordinateurs

Modalités et délais d'accès.

- Formation en présentiel.
- Session programmée toutes les 5 semaines.
- Calendrier des sessions disponibles sur demande.
- Inscription possible jusqu'à 14 jours ouvrables avant le début de la formation (sous réserve de disponibilité).
- L'inscription est effective après : inscription à une réunion d'information, avoir rempli la fiche de renseignement, validation de questionnaire des attentes.

Tous les modules sont aussi accessibles séparément

Contenu de formation

- **Environnement aéroportuaire (21 heures) :**
 - Coactivité, sécurité en piste, réglementation aéroportuaire, alphabet aéroportuaire, les abréviations et les codes IATA, les facteurs humains, système de gestion de la sécurité (SGS), gestes et postures, EPI.
- **Approche métier (35 heures) :**
 - **Nettoyage d'avion :** Techniques du nettoyage industriel et cabines avions: connaissance et utilisation des produits lessiviels, règles d'hygiène, identification des produits dangereux.
 - **Le catering aéroportuaire et certification HACCP :**
 - Définition et importance.
 - Les principaux caterers.
 - Les contraintes de la restauration en altitude.
 - Organisation du catering en compagnie.
 - L'unité et les métiers du catering.
 - Définition et source juridique.
 - Le HACCP sur le terrain.
- **Certifications réglementées (11 heures 30) :**
 - 11.2.6.2 formation DGAC sûreté : accès sans escorte aux zones de sûreté à accès réglementé.
 - 11.2.3.6 formation DGAC sûreté : fouille de l'aéronef.
 - 11.2.3.7 formation DGAC sûreté cyber Sécurité protection de l'aéronef.
 - 11.2.3.10 formation DGAC sûreté : contrôles de sûreté des approvisionnements de bord et des fournitures d'aéroport autres que l'inspection filtrage.
- **Préparation à l'emploi (2 heures 30) :**
 - Coaching CV, présentation aux recruteurs.



Agent de Nettoyage Avion Préparateur Plateaux Repas

ELEA By Mira Consulting - 35 Allée des Impressionnistes, Villepinte
01.82.37.16.81 | www.eleabymira.com
SIREN : 901084129 | NDA : 11930909593