

OBJECTIF GENERAL :

Cette formation est composée de 3 modules, adaptables selon les besoins de l'établissement. Elle vise à permettre aux stagiaires de mettre en œuvre des techniques efficaces dans la gestion de l'hygiène, à la fois concernant l'entretien des locaux, la restauration et la blanchisserie, pour augmenter la satisfaction des utilisateurs.

Suite à cette formation, les stagiaires seront capables de participer à la démarche qualité et d'être partie prenante dans l'amélioration de l'image que renvoie l'établissement à l'extérieur.

LES FORMATEURS :

- **Aurélie LAURENT**

« Diplômée en hôtellerie restauration, j'ai travaillé dans ce secteur et celui du médico-social pendant plus de 15 ans. Après cette première partie de carrière, j'ai eu envie de communiquer mes valeurs et mes compétences. Depuis l'obtention du titre professionnel de Formatrice Professionnelle pour Adultes en 2017, j'exerce le métier de formatrice spécialisée dans le secteur médicosocial. J'aide les ASH et les lingères à développer leurs compétences afin qu'elles travaillent dans de bonnes conditions en respectant les recommandations de sécurité des personnes et de l'environnement et qu'elles soient fières du métier qu'elles pratiquent au quotidien. »



- **Juliette ARDOIN SANCHEZ**

« Ingénieur Agroalimentaire, spécialisée en hygiène et sécurité alimentaire, j'accompagne les professionnels de la restauration dans leur mise en conformité par rapport aux normes d'hygiène alimentaire. Après 10 années d'expériences, je crée mon entreprise en 2018 « J.A.S Consulting » pour apporter mon expertise aux acteurs de la restauration. Audits, conseils, analyses... au travers mon expérience terrain, la formation me permet d'aborder des notions et mises en situation concrètes pour une maîtrise efficace des bonnes pratiques en hygiène alimentaire. »



COÛT : Nous consulter. Formation en intra-entreprise.

Pour tout renseignement, demande de devis et inscription, merci de contacter :

Aurélie LAURENT : 06 51 04 52 81 / 3alaurent@free.fr

Juliette ARDOIN SANCHEZ : 06 29 63 01 93 / contact@jasconsulting.fr

FORMATION :

LA GESTION DE L'HYGIENE EN EHPAD

MODULE 1 : LES BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Appréhender le risque d'intoxications alimentaires.
- Connaître les dangers afférents à l'hygiène alimentaire.
- Intégrer les notions de l'HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux différentes activités liées à la restauration.

DUREE : 1 journée

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne ayant une activité en lien avec la restauration (cuisiniers, ASH, plongeurs...).

NIVEAU DE CONNAISSANCE PREALABLE REQUIS :

- Savoir lire
- Parler français

MODALITES D'INSCRIPTION : De 4 à 8 personnes.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Formation participative autour d'études de cas et de mises en situation.

MODALITES D'EVALUATION :

- Fiche de positionnement à l'entrée de la formation.
- Questionnaire d'acquisition des connaissances et d'évaluation de la qualité de la formation en fin de session.
- Bilan oral de fin de formation en présence du formateur, du responsable d'établissement et des participants.
- Feuille d'émargement à la demi-journée.

PROGRAMME DE FORMATION :

- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
 - Définition et données chiffrées
 - Les répercussions d'une TIAC
- Les dangers en hygiène alimentaire
 - Le danger biologique
 - Le danger chimique
 - Le danger physique
- Notions sur les bases réglementaires et la méthode HACCP
 - Les textes réglementaires en vigueur
 - Définition et explications de la méthode HACCP
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Définition
 - Les éléments composant le PMS
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Le personnel
 - Le nettoyage et la désinfection
 - Les bonnes pratiques de la réception des marchandises jusqu'à la préparation des repas
 - Les plats témoins
 - La distribution : liaison chaude/froide
 - La réalisation des autocontrôles

SANCTION DE FORMATION :

Remise d'une attestation de formation nominative.

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ



OBJECTIFS DE FORMATION :

- Analyser les niveaux de risques infectieux et les moyens de les combattre.
- Identifier les techniques d'entretiens adaptés à la structure et aux moyens de l'établissement.
- Intégrer à sa démarche la lutte des infections associées aux soins.

DUREE : 1 journée

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne ayant des activités d'entretien et de nettoyage en zone spécifique.

NIVEAU DE CONNAISSANCE PREALABLE REQUIS :

- Travailler en établissement de santé ou médico-social
- Avoir déjà une expérience dans le nettoyage
- Savoir lire
- Parler français

MODALITES D'INSCRIPTION : De 4 à 8 personnes.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Formation théorique et pratique en salle de cours et chambre
- Travaux en sous-groupes
- Démonstration et manipulation de matériel

MODALITES D'EVALUATION :

- Quiz début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction
- Bilan oral de fin de formation en présence du formateur, du responsable de l'établissement et des participants
- Feuille d'émargement à la demi-journée

PROGRAMME DE FORMATION :

• **Précautions standards :**

- Hygiène des mains
- Le port des EPI
- La tenue vestimentaire

• **Notions de microbiologie :**

- Les différentes familles de micro-organismes
- Les facteurs de développement
- Différence entre ménage et bio nettoyage (NF X 50-790)
- Les Zones A Risques
- Comprendre le rôle de l'entretien dans la lutte contre les infections nosocomiales

• **Le chariot :**

- Préparation : pré-imprégnation et centrale de dilution
- Organisation du chariot + matériel

• **Les techniques de nettoyage et de désinfection :**

- Les familles de produits
- Les surfaces hautes
- La salle de bain et les sanitaires
- Les sols
- Les communs
- Une chambre à blanc

SANCTION DE FORMATION :

Remise d'une attestation de formation nominative.

FORMATEUR : Aurélie LAURENT



OBJECTIFS DE FORMATION :

- Connaître les enjeux de l'hygiène du linge dans établissements sanitaires et sociaux.
- Identifier les dangers et les risques liés à l'activité blanchisserie en établissement de soins.
- Mettre en pratique la réglementation et les règles de bonnes pratiques pour être en mesure de prendre part activement à la démarche d'amélioration de la qualité.

DUREE : 1 journée

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne assurant des activités en relation avec la fonction linge (lingère, gouvernante, ASH).

NIVEAU DE CONNAISSANCE PREALABLE REQUIS :

- Travailler en établissement de santé ou médico-social
- Savoir lire
- Parler français

MODALITES D'INSCRIPTION : De 3 à 8 personnes.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Formation interactive
- Travail en sous-groupe
- Utilisation des propres pratiques de chaque participant

MODALITES D'EVALUATION :

- Quiz début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction
- Bilan oral de fin de formation en présence du formateur, du responsable de l'établissement et des participants
- Feuille d'émargement à la demi-journée

PROGRAMME DE FORMATION :

- Représentation du linge pour les résidents
 - **Les précautions standards :**
 - L'hygiène des mains
 - Le port des EPI
 - La tenue vestimentaire
 - **Risques infectieux et circuit du linge :**
 - Notions de microbiologie
 - Linge contaminé : BMR, gale
 - **Organisation du circuit du linge et précautions à respecter :**
 - Côté sale : pré-tri à la source, stockage, tri, pesage, lavage
 - Côté propre : séchage, repassage, pliage, transport du linge et distribution
 - **Comprendre la norme RABC pour pouvoir appliquer les grands principes dans son établissement :**
 - Le contexte réglementaire : NF EN 14065
 - Les principes et les 7 étapes de la méthode RABC
 - Risques et points de maîtrise sur les différentes étapes du circuit
 - Système de surveillance du processus

SANCTION DE FORMATION :

Remise d'une attestation de formation nominative.

FORMATEUR : Aurélie LAURENT

