

« Hôtellerie buanderie »

Formation et adaptation des pratiques à la prévention des risques infectieux en collectivité médico-sociale et sanitaire

2 journées

Description brève des objectifs

A l'issue de ces journées de formation, vous serez en mesure de :

- Procéder à la réactualisation des connaissances et pratiques professionnelles en fonction de la spécificité des services hôteliers et de buanderie et de vos protocoles
- Procéder à l'accompagnement du personnel dans l'identification des dangers, la condition des risques potentiels et la prévention des risques nosocomiaux, les conditions de suivi et les modalités de traçabilité.

Public concerné

Ensemble des personnes en charge du Bio-nettoyage et de la buanderie

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Moyens pédagogiques

Les techniques pédagogiques proposées privilégient l'interactivité au sein du groupe. Elles favorisent l'alternance entre temps de réflexion, échanges, cas pratiques et apports théoriques.

Moyens administratifs

Feuille d'émargement du stagiaire / Feuille d'appréciation de la formation

Programme

MODULE 1

Identification terrain des locaux hôteliers et de buanderie

- ✓ Qu'est-ce qu'un public « difficile » ?
- ✓ L'identification locaux et zones à risques
- ✓ L'identification des circuits
 - Les matières premières, les produits
 - Les personnels, les matériels
- ✓ La description des matériels
- ✓ Les pratiques observées

MODULE 2

Réactualisation des connaissances

Partie 1 : Les trois règles d'or en analyse des risques :

- ✓ Eviter les apports
- ✓ Eviter la multiplication
- ✓ Détruire les microbes

Partie 2 : La méthodologie appliquée : La maîtrise des 5M :

- ✓ M : Matière
- ✓ M : Moyen humain
- ✓ M : Matériel
- ✓ M : Méthode
- ✓ M : Milieu

MODULE 3

Les bonnes pratiques en bio-nettoyage appliqué à l'hôtellerie et à la buanderie

- ✓ Le bio-nettoyage en hôtellerie
 - Les principes
 - Les protocoles et la traçabilité
- ✓ Le RABC en buanderie
 - Les risques microbiologiques et le circuit du linge
 - Les recommandations pour la surveillance et la prévention des infections nosocomiales
 - Les protocoles et la traçabilité

Evaluation

L'évaluation des acquisitions des compétences des stagiaires est réalisée en continue et par le formateur.

Formateur(s)

Expert diplômé en gestion hôtelière, grande expérience dans le secteur de la sécurité alimentaire, l'hôtellerie et la gérontologie.

Prix

Voir dans la convention de formation.

(*) Pas de TVA applicable aux journées de formation Programme établi par la société CQS. Marlène Renaud, responsable pédagogique.