

LES AGENTS DES SERVICES HOSPITALIERS EN ACTIVITE QUOTIDIENNE

➤ OBJECTIFS

Cette formation a comme objectif de :

- Doter les participants des outils et méthodes leur permettant d'acquérir les fondamentaux et techniques en hygiène et désinfection des locaux en restauration :
 - Relatifs à la prévention du risque infectieux dans l'environnement des patients.
 - Comprendre le milieu et les risques de contamination
 - Maitriser l'utilisation du matériel
- Contribuer au bien-être et à la santé des patients en connaissant les différents régimes alimentaires et leur importance
 - Approfondir les conditions pratiques de mise en application
 - Savoir identifier et traiter les différents types de dangers liés à la manipulation et à la transformation de denrées alimentaires
 - Garantir la qualité sanitaire et la santé des patients
 - Repérer les situations à risque en restauration

PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP :

Contactez notre référent Handicap :

Didier LECLERC

06 51 67 97 10

didierleclerc@medicalys-formation.fr

MODALITÉS ET LIEU :

Formation présentielle en inter ou intra-entreprise

PRÉREQUIS :

Maîtrise de la langue française

ASH

PREREQUIS TECHNIQUE :

Connexion internet (ADSL minimum) - Ordinateur

DURÉE HORAIRE ET DATES :

2 jours ou 14 heures

PUBLIC :

Agents de services hospitaliers

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Mini 8 – Maxi 12

➤ PROGRAMME DÉTAILLÉ :

JOUR 1 :

Le risque infectieux

Matériel pour l'entretien des locaux

- Les produits - Précautions standard
- Hygiène des mains
- Equipements de Protection Individuelle

Le bionettoyage

La méthode HACCP

- L'identification des dangers en restauration - Les dangers microbiologiques
- La microbiologie des aliments
- TIAC en restauration

Guide des bonnes pratiques

- Les 7 principes HACCP

Les mesures préventives

La traçabilité

JOUR 2 :

Les différents régimes alimentaires et les exigences nutritionnelles

- La structure des repas
- L'élaboration des repas
- Les indications
- Les aliments permis
- Les aliments contre indiqués
- L'importance du service des repas
- Le savoir être

- Les notions de bientraitance et maltraitance

Étude de cas reprenant les points de vigilances à effectuer.

➤ MÉTHODES PÉDAGOGIQUE ET IDENTIFICATION DES AXES DE TRAVAIL :

- Alternance d'apports méthodologiques et de mises en pratique à partir des outils existants dans les établissements
- Travail de recueil d'informations et de documents en inter session.
- Échanges, travail en sous-groupe sur la formalisation de documents et supports
- Réponses aux questions clés

➤ EVALUATIONS

- Evaluation de niveau préformation par quizz ou qcm
- Evaluation de l'atteinte des objectifs visés à travers un quiz ou qcm
- Evaluation de la satisfaction à chaud à travers un questionnaire est réalisée « à chaud » de manière individuelle,
- En groupe de manière orale et en présence - si possible - d'un représentant de la structure.
- Une synthèse des points clefs est rédigée par le formateur à la fin de la formation à l'attention du Directeur de la structure
- A l'issue de la formation, un certificat de réalisation sera remis aux stagiaires ayant effectué l'intégralité de la formation.
- Une évaluation à froid sera envoyé à 90 jours à la direction de la structure et/ou aux apprenants si nécessaire
- Bilan avec le formateur en fin de session

➤ PROFIL DE L'INTERVENANT

Formatrice cadre de santé hygiéniste

➤ MATÉRIEL :

- PC portable
- Ecran
- Powerpoint
- Paper Board

(Formation dans votre établissement possible si le nombre de stagiaires est suffisant)

TARIF DE LA FORMATION SUR DEVIS – DÉTAIL DANS LA CONVENTION DE FORMATION

SAS MEDICALYS FORMATION

27 Route de Cannes – 06650 OPIO

Tél : 09.80.42.18.53

@ : direction@medicalys-formation.fr

SIRET : 902 283 340 000 13

APE : 8559 A

Numéro de Déclarant d'Activité de Formation Professionnelle :
93 06 09371 06

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

Certification Qualiopi N°QUA-21060103

Elaboration du document	Validation du document
Didier LECLERC DCF.034 2022-1	Didier LECLERC – Président Validé le 01/02/2022