

FORMATION INITIATION

Hygiène des locaux – Bionettoyage &

Sécurité alimentaire et enjeux nutritionnels

TAUX DE SATISFACTION : 90 %

OBJECTIFS

Hygiène des locaux – Bionettoyage

- Faire acquérir ou consolider les connaissances de base : notions de microbiologie
- Connaître les modes de transmissions des micro-organismes et les moyens de lutte
- Faire prendre conscience de l'importance du bio nettoyage et de l'entretien des locaux pour la prévention des infections (précautions standard, complémentaires....).
- Identifier le niveau de risque et d'entretien requis selon le secteur.
- Connaître et utiliser efficacement les produits et les matériels
- Prévenir les AES et conduite à tenir

Sécurité alimentaire et enjeux nutritionnels

- Identifier les risques liés à la composition du repas en rapport avec les particularités propres à chaque patient ou résident
- Connaître les principales normes d'hygiène alimentaire et en identifier le niveau de risque.
- Connaître, utiliser et entretenir efficacement les outils et le matériel de stockage, de contrôle et de distribution des denrées alimentaires
- Organiser rationnellement le travail (préparation, contrôle et distribution)
- Prendre conscience de l'importance de la prestation repas en tant que soin et des risques et enjeux qui lui sont associés (toxi-infections alimentaires, allergies alimentaires, fausses routes, dénutrition).

PUBLIC CONCERNE

- Agent de service (ASH)
- Aide-Soignant (AS)

ACCESSIBILITE

- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite
- Personnes porteuses d'un handicap : contacter le référent handicap, Mme EHRHARDT Christine au 03.88.80.22.37

PRE-REQUIS

- Aucun

DUREE ET DATES :

Session de 1 jour à raison de 7h/jour : de 9h00 à 12h30 et 13h30 à 17h00.

- le **MERCREDI 03 FEVRIER 2021** **Date limite d'inscription le Vendredi 29/01/2021**
- le **MERCREDI 14 AVRIL 2021** **Date limite d'inscription le Vendredi 09/04/2021**
- le **MERCREDI 12 MAI 2021** **Date limite d'inscription le Vendredi 07/05/2021**
- le **MERCREDI 09 JUIN 2021** **Date limite d'inscription le Vendredi 04/06/2021**
- le **MERCREDI 08 SEPTEMBRE 2021** **Date limite d'inscription le Vendredi 03/09/2021**
- le **MERCREDI 10 NOVEMBRE 2021** **Date limite d'inscription le Vendredi 05/11/2021**

DELAIS D'ACCES :

- En fonction des dates définies ci-dessus.

COÛT :

- 220 euros + et 17.50€ frais de repas et de collation par personne et par jour.

MODALITES D'INSCRIPTION

- Fiche d'inscription sur le site www.ch-bischwiller.fr

METHODES PEDAGOGIQUES UTILISEES

- Evaluation des connaissances à partir de situations professionnelles.
- Techniques de pédagogie active permettant l'expression de l'apprenant et la construction participative et collective des savoirs théoriques et pratiques.
- Utilisation des outils de travail du terrain (menus, récapitulatifs de distribution, carnets de bords des offices, etc.)
- Diaporama / photos / logigramme / carnets de bord des offices
- Remise d'un document résumant les bonnes pratiques et points principaux de vigilance.

PROGRAMME

❖ Détail de la journée :

Hygiène des locaux – Bionettoyage

- Notions de microbiologie
- Modes des transmissions des micro-organismes
- Moyens de lutte = précautions standard, complémentaire et hygiène des mains
- Port de gants / Manipulation du linge sale et des déchets
- AES
- Les produits d'entretien / Le cercle de Sinner
- Les techniques d'entretien / Le chariot d'entretien

Sécurité alimentaire et enjeux nutritionnels

- Définitions
- Notion de microbiologie alimentaire
- Notion d'alimentation, de nutrition, de soin et de bien-être
- Prévention des toxi-infections alimentaires individuelles et collectives
- Prévention des risques de fausses routes, d'allergies et de dénutrition
- Contrôles réalisés avant la distribution (chargement des chariots repas, prise de température, etc.)
- Entretien du matériel
- Pratiques hôtelières de distribution des repas
- Sécurisation de la distribution des repas par l'utilisation pertinente des récapitulatifs et le respect des consignes
- Echanges par rapport aux pratiques de préparation des chariots repas et de distribution des repas
- Bilan de la formation

INTERVENANTS

- Responsable restauration et sécurité alimentaire
- Cadre du service diététique ou son représentant (diététicien)
- Cadre de Santé Hygiéniste

BILAN ET VALIDATION DE LA FORMATION

- Quiz
- Bilan de positionnement en début de formation
- Bilan individuel de fin de formation
- Attestation de suivi de formation
- Evaluation de la formation par les apprenants

CONTACT

Service formation continue - 17 route de Strasbourg – BP 90007 – 67241 Bischwiller cedex - 03.88.80.22.37
formation@ch-bischwiller.fr