








Agents Hôteliers

Bio Nettoyage et Service des Repas

Pour pérenniser les efforts et les changements, introduits notamment dans la phase d'accréditation, il faut mobiliser les acteurs autour des actions engagées en validant les pratiques collectives. Cette formalisation des pratiques a été considérée comme la première étape de la démarche qualité engagée dans les établissements de santé, social et médico-social.

Le bio-nettoyage s'inscrit dans une maîtrise des techniques professionnelles afin de garantir une sécurité quant à un développement de micro-organismes et à une contamination des personnes (intervenants, patients, résidents...); La maîtrise de la sécurité alimentaire des repas servis afin de garantir la qualité hygiénique des préparations culinaires est aussi une priorité dans un établissement. Mais le comportement du personnel constitue de loin le facteur de risque le plus difficile à maîtriser...

OBJECTIFS

-  Analyser l'importance des règles d'hygiène en prévention
-  Savoir diminuer les risques de contamination
-  Connaître les principes du bio-nettoyage pour optimiser l'utilisation des produits et matériels
-  Sensibiliser aux enjeux et responsabilités de la sécurité alimentaire
-  Connaître les bonnes pratiques de service des repas

PROGRAMME

Introduction à la microbiologie

Bactéries, virus, champignons, protozoaires
Vie et développement

La bio-contamination

Transmission microbienne
Réservoirs microbiens (bio-film)
Infections nosocomiales
Classification des zones à risques

La différence entre nettoyage et désinfection

La chimie des produits (échelle PH)
Les normes des désinfectants
Les risques et la sécurité
Le dosage
Le cercle intégrationnel d'efficacité

Le choix du matériel

Le chariot de nettoyage
Le balayage humide
Les différents choix de lavage de sols
Les différents tissus d'essuyage

Les différentes méthodes d'intervention

La première étape : le lavage des mains
Techniques de désinfection
Ordonnancement des tâches
Protocoles et traçabilité
Méthodes de contrôle

Démonstration et mise en pratique

Entretien d'un chambre
Entretien d'un sanitaire
Ergonomie de base

Le service des repas

Les 5 facteurs de contamination
Manipulation et hygiène des repas
La prise en compte de la personne (attitudes, prévenance...)

DUREE

3 jours

PUBLIC

Personnels ayant des activités de nettoyage et de service

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

