


| | | |
|---|---|--|
|  <p>Établissement de Santé Baugeois Vallée</p> | <h1>PROGRAMME FORMATION 2024</h1> <h2>MAITRISE DU RISQUE INFECTIEUX</h2> <h3>ASH hôtellerie bionettoyage</h3> <p><input checked="" type="checkbox"/> Formation interne <input type="checkbox"/> Formation externe</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Présentiel <input type="checkbox"/> Distanciel</p> | <p>N° : DOC-DRH-158</p> <p>Date d'application : 04/01/2024</p> <p>Version n°1</p> <p>Nb de page(s) : 3</p> |
| <p>Diffusion mail : Équipe d'encadrement</p> <p>+ 1 ex papier à la cellule qualité</p> <p>Diffusion AGEVAL</p> | | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>DURÉE 1 jour / 7 heures</p> <p>Si plusieurs jours de formation : jours consécutifs <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> non</p> | <p>LIEU Etablissement de Santé Baugeois Vallée (ESBV)</p> | <p>PUBLIC CONCERNÉ Agent de service hospitalier - Hôtellerie bionettoyage</p> |
| <p>GRUPE DE FORMATION 6 personnes minimum 12 personnes maximum</p> | | |
| <p>INTERVENANT(S) Infirmier(ère) hygiéniste <i>Gouvernante</i></p> | <p>CONTACT formation@esbv.fr 02 41 84.13.74</p> | |
| <p>MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS <i>Formation ouverte toute l'année sur demande d'inscription</i></p> | <p>ACCESSIBILITE HANDICAP L'ESBV demande à être informé sur les situations de handicap des stagiaires afin d'adapter les modalités pédagogiques aux objectifs de la formation et de prendre en compte les moyens de compensation du handicap.</p> | |

CONTEXTE DE LA FORMATION

- Sensibiliser les professionnels à l'importance de l'hygiène en secteur de soins, d'hébergement et d'hôtellerie.
- Améliorer la lutte contre les infections associées aux soins

PRÉ-REQUIS

- *Aucun pré-requis exigé*

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître et mettre en œuvre les précautions standard et complémentaires en lien avec l'activité hôtellerie bionettoyage.
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration.
- Savoir réaliser les commandes et le suivi des denrées alimentaires en fonction des besoins du service.
- Savoir gérer les stocks et commandes de produits de bionettoyage auprès du magasin (dotations).
- Connaître les notions d'entretien de l'environnement, les différents produits d'entretien, et appliquer les procédures du manuel du bionettoyage.

CONTENU DE LA FORMATION

- CONNAITRE LES MICRO-ORGANISMES
 - Les bactéries
 - Les virus
 - Les champignons
 - Les parasites
 - La survie des micro-organismes

- CONNAITRE LES PRÉCAUTIONS STANDARD
 - Définition
 - Hygiène des mains
 - Hygiène respiratoire
 - Préventions des AES
 - Gestion des excréta
 - Gestion de l'environnement
 - Gestion du linge
 - Gestion des déchets
 - Équipements de protections individuelles

- CONNAITRE LES PRÉCAUTIONS COMPLÉMENTAIRES
 - Contact
 - Gouttelettes
 - Air
 - Gale
 - Clostridium difficile
 - BHRé

- CONNAITRE LES BONNES PRATIQUES EN HOTELLERIE RESTAURATION
 - La sécurité alimentaire
 - La liaison chaude et liaison froide
 - L'entretien des offices
 - Les commandes et gestion des stocks

- CONNAITRE LE BIONETTOYAGE
 - Objectifs généraux
 - Cercle de Sinner
 - La chimie (précautions d'emploi des produits, les produits d'entretien, la javel)
 - L'action mécanique
 - Les équipements de protection

SUPPORT(S) ET MÉTHODE(S) PÉDAGOGIQUE(S)

- Quiz auto-évaluation AVANT / APRES accessible sur la plateforme AGEVAL sur la formation maîtrise du risque infectieux IDE
- Diaporama de formation
- Photo-langage
- Caisson pédagogique pour tester la technique d'hygiène des mains
- Vidéos
- Mise en pratique (bionettoyage, appareil vapeur, IMOP).

Support(s) remis avant pendant après la formation

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES REMISES A L'APPRENANT

- Quizz soignants REPIAS MATIS
- Carte mentale hygiène des mains

SUIVI ET ÉVALUATION

- Evaluation des connaissances avant/après la session de formation par un quiz sur la formation maîtrise du risque infectieux AS/ASH.
- Evaluation de la satisfaction du stagiaire.

Les résultats de performances et statistiques de la formation sont consultables sur notre site internet (www.esbv.fr) et sur la plateforme AGEVAL pour les formations en interne.

TARIF

- *Prise en charge par l'Opérateur de Compétences (OPCO)*