

OBJECTIFS EN TERMES DE COMPETENCES A ACQUERIR

- Identifier l'intérêt de veiller à la propreté et à l'hygiène du linge
- Savoir appliquer les protocoles d'hygiène en lingerie dans le cadre de la démarche RABC
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène concernant le stockage et le traitement du linge

PROGRAMME

1/Le linge : vecteur de contaminations microbiennes et parasitaires :

- Prévention des infections nosocomiales et parasitaires
- Les bonnes pratiques et les responsabilités
- La démarche R.A.B.C. :
 - Le circuit du linge sale : qui fait quoi, où ? Comment ?
 - Le circuit du linge propre : qui fait quoi, où ? Comment ?
 - Les locaux de stockage des sacs
 - La zone "sale" en blanchisserie

2/ Le traitement du linge :

- Technologie des textiles : classification
- Reconnaissance et réactions aux produits
- Les souillures et leurs modes d'élimination
- La décontamination microbienne du linge
- La décontamination parasitaire du linge

3/ Organiser son poste de travail : qualité, sécurité, propreté

- notion de qualité et de protocole qualité
- la sécurité liée à l'utilisation des machines
- le matériel lié à la manutention
- gestes et postures de travail adaptés
- les normes en matière d'hygiène et de respect de l'environnement
- Le matériel de blanchisserie : plan de nettoyage et désinfection

La formation se veut : **Simple et pratique** :

- basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être directe, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité.

Publics et prérequis

Cette formation s'adresse aux travailleurs ESAT et EA en restauration collective

Groupe : 4 à 8 pers max.

Modalités techniques et pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques
Exercices de mises en situation
Jeux pédagogiques

Durée : 1 J

Période : toute l'année à définir avec l'entreprise

Lieu

En intra entreprise

Suivi et évaluation

Attestation de fin de formation

Documents d'évaluation de satisfaction et des acquis

Emargement et attestation de formation individualisée

Coût

(Pour un groupe)

1 000 € net de taxes /jour

Coût total

1 000 € + frais de déplacement du formateur.