



FORMATION







AGRICULTUR

BATIMENT TRAVAUX PUBLICS PERFORMANCE

INDUSTRIE

ANTE / SOCIAL

TIAIRE RESTAURA

HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLE

ACCOMPAGNEMENT E DEVELOPPEMENT

PREVENTION / SECURITE TRANSPORT / LOGISTIQUE NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

PUBLIC CONCERNÉ

PERSONNEL SOIGNANT (aidessoignants, IDE, personnel paramédical)

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- CPF transition Professionnelle
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Mettre en œuvre une démarche préventive collective en matière d'hygiène et de prévention des risques infectieux

CONTENU DE LA FORMATION

Prévention des risques infectieux : contexte réglementaire, rappel des notions théoriques fondamentales de microbiologie (voies de contamination, infections associées aux soins, infections nosocomiales, BMR, BHR)

Prévention de tous risques infectieux liés aux fonctions mêmes de l'établissement entraînant la propagation des micro-organismes pathogènes : étude des pratiques utilisées au sein de l'établissement pour chaque collectif professionnel (ASH, AS, IDE)

Étude des protocoles existants impliquant les précautions « standard » et complémentaires mises en place en cas d'accidents (exposition au sang...) Implication individuelle active au sein d'une équipe axée vers une même volonté de compétence collective

Travail d'analyse axé sur :

- les produits permettant d'optimiser l'hygiène (définition et mode d'action et d'utilisation), le mode d'utilisation et le traitement des déchets pour les ASH
- l'hygiène corporelle, la tenue professionnelle
- l'hygiène des mains du personnel
- l'hygiène des mains des résidents
- l'importance de la vaccination du personnel, des résidents

CONDITIONS DE FORMATION

2 journées de 7 heures soit 14 heures

Formation-action basée sur

des apports théoriques permettant de nourrir la réflexion commune l'analyse des situations et des contextes de travail réel, les échanges entre participants et intervenants,

-Remise par la formatrice d'une documentation spécialisée

- Formation « in situ » permettant des mises en pratiques dans les services afin d'optimiser la réflexion commune sur l'organisation du travail, les protocoles et procédures mises en place ainsi que l'acquisition de bonnes pratiques NOS ATOUTS :
- Une réponse de proximité
- Une équipe pédagogique de qualité par la richesse de l'expérience professionnelle en lien avec les thématiques de formation et la réelle connaissance du secteur professionnel
- Des outils, des supports actualisés et un accompagnement différencié
- Une éthique et une déontologie professionnelle respectueuse des institutions et de leur légitimité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation Evaluation de satisfaction des stagiaires

VOS CONSEILLERS DE L'

Hélène MIHIERE Conseillère en Formation continue helene.mihiere@greta-cfaaquitaine.fr 06 71 70 71 08 Magali VALERO Coordonnateur EFMS magali.valero@greta-cfaaquitaine.fr 05 56 04 65 36 06 24 59 04 31





FORMATION







HOTELLERIE FORMATIONS ACCOMPAGNEMENT ET RESTAURATION GENERALES, SOCLE DEVELOPPEMENT PERSONNEL

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT / LOGISTIQUE

NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

PROFIL DES INTERVENANTS

Nathalie LARDEUR Biologiste, Formatrice et consultante HACCP, RABC, Hygiène et Bionettoyage