



Connaître les pictogrammes de dangers, les produits d'entretien et leur utilisation ; notions d'hygiène et d'entretien des locaux et notions de circuits - 1 jour (7H00)

Objectifs opérationnels de formation – Compétences visées

- Identifier les risques associés à l'utilisation des produits d'entretien ménagers
- Améliorer les méthodes d'entretien des locaux et des équipements

Programme

Les pictogrammes de dangers et les produits d'entretien ménagers

Le matériel

Principes de nettoyage et de désinfection

- Définitions et modes d'action des produits utilisés
- Les différents facteurs intervenant lors du nettoyage, le cercle de Sinner
- L'importance de l'eau dans les opérations de nettoyage

Les méthodes d'entretien des locaux et des équipements

- Objectifs et méthodes d'un « nettoyage hygiénique » des locaux communs, des chambres, séjours, cuisine et des sanitaires : organisation dans le temps et dans l'espace, principes d'hygiène, techniques et protocoles d'entretien ;
- Repérer les tâches prioritaires, les fréquences et le plan de nettoyage

Notions de circuits

- Circuit des repas
- Circuit du linge
- Circuit des déchets

Compétences acquises à l'issue de la formation

- Connaître les risques et les conséquences potentielles de la dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée.
- Être en mesure de proposer un repas équilibré à une personne âgée en tenant compte du régime alimentaire prescrit.
- Repérer les troubles de la déglutition chez la personne âgée et proposer des solutions en liens avec l'équipe pluridisciplinaire.



Durée : 1 jour (7 heures)

Prérequis : travailler en EHPAD, en ESSMS ou à domicile

Public : professionnel·les travaillant en EHPAD, en ESSMS, ou à domicile. Un groupe de 5 à 12 personnes maximum.

Prix de la formation INTRA :

1 180 € la journée de 7 heures de formation (hors frais de déplacements et annexes)

Coût de la participation en INTER :

350 € la journée de 7 heures de formation (hors frais de déplacements et annexes)

Date et lieu à convenir

Méthodes pédagogiques

Supports pédagogiques, apports théoriques, méthodologiques et techniques, exercices en sous-groupes, mises en situation, exposés, échanges et analyse.

Évaluations

Évaluation individuelle à l'entrée de la formation, à chaud, évaluation de la satisfaction. Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences. Elle donne lieu à la délivrance d'une attestation de participation.